



POLITEKNIK NEGERI
BALIKPAPAN

MODUL

Pengolahan Masakan Kontinental

Gozali, S.Pd., M.Pd



MODUL
PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL
Gozali, S.Pd., M.Pd

Kata Pengantar

Puji syukur kami panjatkan kehadiran Allah Tuhan Yang Maha Esa karena dapat terselesaikannya modul Pengolahan Makanan Kontinental untuk mahasiswa program studi tata boga. Modul ini bertujuan untuk membantu mahasiswa dalam memahami berbagai makanan koninental. Kami berharap bahwa modul ini juga dapat menambah referensi bagi mahasiswa program studi tata boga.

Dalam modul ini memuat tentang uraian materi-materi yang berkaitan dengan pengolahan makanan koninental mulai dari appetizer, soup dan maincourse. Selain itu untuk memudahkan pemahaman juga terdapat rangkuman. Kami juga menyisipkan video-video pembelajaran terkait dengan materi tentang pengolahan makanan kontinental. Kami berusaha menyusun modul pengolahan makanan continental ini sesuai dengan kebutuhan mahasiswa dan dosen sehingga dapat terjadi kegiatan belajar mengajar yang lebih komunikatif dan optimal.

Akhirnya, kami mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan modul ini, semoga dapat memberikan andil dalam kemajuan mahasiswa untuk mempelajari makanan kontinental. Kami menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penyusunan modul ini. Untuk itu, kritik dan saran bagi kesempurnaan modul ini sangat kami harapkan. Semoga modul ini dapat memberikan manfaat bagi pembentukan ketrampilan mahasiswa program studi tata boga.

Balikpapan, 10 November 2020
Penulis

Daftar Isi

Halaman Sampul	i
Halaman Francis	ii
Kata Pengantar	iii
Daftar Isi	iv
Peta Kedudukan Modul	Vi
Glosarium	vii

I. PENDAHULUAN

A. Standar Kompetensi	1
B. Deskripsi	2
C. Waktu	3
D. Prasyarat	3
E. Petunjuk Penggunaan Modul	3
F. Tujuan Akhir	4
G. Penguasaan Standar Kompetensi	4

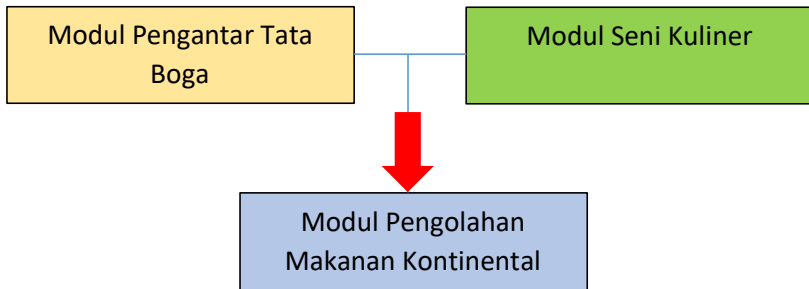
II. PEMBELAJARAN

A. Pembelajaran 1 Kaldu dan Saus	5
B. Pembelajaran 2 Appetizer	37
C. Pembelajaran 3 Soup	69
D. Pembelajaran 4 Pasta	82
E. Pembelajaran 5 Sayuran	91
F. Pembelajaran 6 Meat & Game	108
G. Pembelajaran 7 Seafood	132
H. Pembelajaran 8 Praktikum 1	150
I. Pembelajaran 9 Praktikum 2	161
J. Pembelajaran 10 Praktikum 3	174
K. Pembelajaran 11 Praktikum 4	186
L. Pembelajaran 12 Praktikum 5	196
M. Pembelajaran 13 Praktikum 6	207
N. Pembelajaran 14 Praktikum 7	218

III. EVALUASI	228
---------------	-----

DAFTAR PUSTAKA	229
PENUTUP	230

Peta Kedudukan Modul



Glosarium

Appetizer	Hidangan pembuka
Bouquet Garni	ikatan dari bumbu-bumbu segar yang terdiri dari tangkai peterseli, thyme, bayleaf, lada butir yang diikat dalam sepotong kain atau tangkai leek/daun bawang prei.
Broth	soup encer/cair berisi bahan-bahan yang banyak mengandung kalori.
Brown Stock	Kaldu Cokelat
Consomme	kaldu/stock yang telah dijernihkan dengan daging cincang dan putih telur (meat clarification). Tiga unsure dasar dalam pembuatan consommé:
Continental	Hidangan yang berasal dari Negara Eropa (Inggris, perancis, jerman, belanda, Italy dan sekitarnya termasuk Amerika dan Rusia)
Course	Hidangan
Crouton	roti yang dipotong dadu kecil, lalu digoreng dengan butter/mentega. Dipergunakan sebagai pelengkap
Cube	Memotong bahan bentuk dadu (1x1 x 1 cm)
Garnish	Hiasan yang digunakan pada makanan
Hors d'oeuvre (Perancis)	Makanan pembuka
Macedoine	memotong bahan dalam bentuk dadu (1 x1 x1 cm)
Maincourse	Hidangan utama dari Hidangan Continental berupa daging/ikan/ayam, sayuran dan kentang atau penggantinya dihidangkan setelah hidangan sup, dan dihidangkan panas.
Mirepoix	sayuran dipotong kasar, seperti bawang bombay, wortel dan seledri.

Peel	menguliti/mengupas sayuran
Platter	piring oval dari stainlesssteel untuk menghadirkan hidangan Daging/Ayam atau Ikan
Putih telur	unsur Clarification
Roux	campuran terigu dan butter yang dimasak menjadi satu sampai bau tepung hilang dan memasir. Dipergunakan sebagai bahan pengental soup atau sauce.
Salpikon	daging matang yang dipotong dadu
Sauté	menggoreng dengan sedikit minyak atau disebut juga menumis
Sayuran	unsur Aromatik
White Stock	Kaldu Putih

I. PENDAHULUAN

A. Standar Kompetensi

Standar kompetensi yang akan dipelajari pada modul pengolahan makanan continental meliputi:

1. Memahami, menyiapkan, mengolah dan menyajikan stock dan sauce
2. Memahami, menyiapkan, mengolah dan menyajikan soups
3. Memahami, menyiapkan, mengolah, dan menyajikan salads, sandwiches, hors d'Oeuvres, Pate, Terrine
4. Memahami, menyiapkan, mengolah, dan menyajikan hidangan vegetables, potatoes, legumes, dan pasta.
5. Memahami, menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan fish dan shellfish.
6. Memahami, menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan poultry dan game bird.
7. Memahami, menyiapkan, mengolah, dan menyajikan hidangan meat and game.
8. Menerapkan berbagai teknik pengolahan hidangan appetizer, soup, dan main course.

B. Deskripsi

Modul ini berisi atas 14 kegiatan belajar. Kegiatan belajar 1 membahas pengolahan kaldu dan sauce (stock and sauce). Kegiatan belajar 2 membahas tentang pengolahan appetizer. Kegiatan belajar 3 tentang pengolahan soup. Kegiatan belajar 4 tentang pengolahan pasta. Kegiatan belajar 5 tentang pengolahan sayuran. Kegiatan belajar 6 tentang pengolahan meat and game. Kegiatan belajar 7 tentang pengolahan seafood. Kegiatan belajar 8 pengolahan unggas. Kegiatan belajar 9 tentang praktikum pengolahan beef. Kegiatan belajar 10 tentang praktikum pengolahan seafood. Kegiatan belajar 11 tentang praktikum pengolahan unggas. Kegiatan belajar 12 tentang praktikum pengolahan beef. Kegiatan belajar 13 tentang

praktikum pengolahan seafood. Kegiatan belajar 14 tentang praktikum pengolahan beef.

C. Waktu

Jumlah waktu yang dibutuhkan untuk menguasai kompetensi adalah 14 kali pertemuan (14 x 4 jam).

D. Prasyarat

Untuk mempelajari modul ini mahasiswa diharapkan telah mempelajari modul pengantar tata boga tentang teknik pengolahan dan penanganan bahan makanan.

E. Petunjuk Penggunaan Modul

1) Petunjuk Bagi Mahasiswa

Untuk memperoleh prestasi belajar secara maksimal, maka langkah-langkah yang perlu dilaksanakan dalam modul ini antara lain:

- a. Bacalah dan pahami materi yang ada pada setiap kegiatan belajar. Bila ada materi yang belum jelas, siswa dapat bertanya pada guru.
- b. Kerjakan setiap tugas diskusi terhadap materi-materi yang dibahas dalam setiap kegiatan belajar.
- c. Kerjakan setiap tugas formatif (soal latihan) untuk mengetahui seberapa besar pemahaman yang telah dimiliki terhadap materi materi yang dibahas dalam setiap kegiatan belajar.
- d. Untuk kegiatan belajar yang terdiri dari teori dan praktik, perhatikanlah hal-hal berikut ini:
 1. Perhatikan petunjuk- petunjuk keselamatan kerja yang berlaku.
 2. Pahami setiap langkah kerja (prosedur praktikum) dengan baik.

3. Sebelum melaksanakan praktikum, identifikasi (tentukan) peralatan dan bahan yang diperlukan dengan cermat.
4. Gunakan alat s esuai prosedur pemakaian yang benar.
5. Untuk melakukan kegiatan praktikum yang belum jelas, harus meminta ijin dosen atau instruktur terlebih dahulu. Setelah selesai, kembalikan alat dan bahan ke tempat semula
- e. Jika belum menguasai level materi yang diharapkan, ulangi lagi pada kegiatan belajar sebelumnya atau bertanyalah kepada dosen.

2) Petunjuk Bagi Dosen

Dalam setiap kegiatan belajar dosen berperan untuk:

- a. Membantu mahasiswa dalam merencanakan proses belajar
- b. Membimbing mahasiswa dalam memahami konsep, analisa, dan menjawab pertanyaan masiswa mengenai proses belajar.
- c. Membantu mahasiswa dalam memahami konsep, praktik baru, dan menjawab pertanyaan mahasiswa mengenai proses belajar mahasiswa.
- d. Menjadi fasilitator kegiatan belajar kelompok.

F. Tujuan Akhir

Setelah mempelajari secara keseluruhan materi kegiatan belajar dalam modul ini mahasiswa diharapkan:

1. Memahami, menyiapkan, mengolah dan menyajikan stock dan sauce
2. Memahami, menyiapkan, mengolah dan menyajikan soups
3. Memahami, menyiapkan, mengolah, dan menyajikan salads, sandwiches, hors d'Oeuvers, Pate, Terrine

4. Memahami, menyiapkan, mengolah, dan menyajikan hidangan vegetables, potatoes, legumes, dan pasta.
5. Memahami, menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan fish dan shellfish.
6. Memahami, menyiapkan, mengolah dan menyajikan hidangan poultry dan game bird.
7. Memahami, menyiapkan, mengolah, dan menyajikan hidangan meat and game.
8. Menerapkan berbagai teknik pengolahan hidangan appetizer, soup, dan main course.

G. Penguasaan Standar Kompetensi

Sebelum mempelajari modul ini, isilah dengan cek list kemampuan yang telah dimiliki mahasiswa dengan sikap jujur dan dapat dipertanggung jawabkan:

Kompetensi	Pernyataan	Jawaban	
		Ya	Tidak
Memahami, menyiapkan, mengolah dan menyajikan stock dan sauce	1. Prosedur pembuatan brown stock		
	2. Prosedur pembuatan white stock		

II. PEMBELAJARAN

A. Pembelajaran 1

1. Tujuan

Mahasiswa diharapkan mampu memahami teknik pengolahan kaldu dan sauce (*stock and sauce*) dengan baik dan benar.

2. Uraian Materi

2.1 Kaldu dan Saus (Stock and Sauce)

Pentingnya stok di dapur ditunjukkan dengan kata dalam bahasa Prancis untuk stok: *fond*, yang berarti "fondasi" atau "alas". Dalam masakan klasik, kemampuan menyiapkan persediaan yang baik adalah yang paling dasar dari semua keterampilan karena sebagian besar pekerjaan seluruh dapur bergantung pada mereka. Kaldu yang baik adalah bahan dasar sup, saus, dan sebagian besar makanan serta semur yang direbus.

Di dapur modern, *stock* telah kehilangan banyak hal penting yang pernah mereka miliki. Pertama-tama, ketergantungan yang meningkat pada daging yang dikendalikan porsinya telah membuat tulang untuk persediaan menjadi langka di sebagian besar perusahaan. Kedua, membuat persediaan membutuhkan tenaga kerja ekstra, yang tidak dapat disediakan oleh sebagian besar restoran saat ini. Terakhir, saat ini lebih banyak makanan yang disajikan tanpa saus, jadi stok tampaknya tidak terlalu diperlukan.

Meskipun demikian, masakan terbaik masih bergantung pada sup dan saus yang dibuat dari kaldu berkualitas tinggi, jadi pembuatan kaldu tetap merupakan keterampilan penting yang harus Anda pelajari sejak awal pelatihan. Kaldu dan saus hampir tidak pernah disajikan sendiri, tetapi merupakan komponen dari banyak olahan lainnya. Anda perlu merujuk ke bab ini sehubungan dengan banyak mata pelajaran lainnya.

2.1.1 Menyiapkan dan Mengolah Kaldu (*stock*)

Persiapan stok telah disederhanakan dalam banyak hal sejak zaman Escoffier, meskipun ini tidak berarti membutuhkan perawatan atau keterampilan yang kurang. Beberapa koki saat ini yang repot mengikat sayuran untuk kaldu menjadi satu bundel, misalnya. Lagipula mereka akan tertekan. Jumlah dan variasi bahan biasanya tidak sehebat dulu. Juga tidak umum untuk memasak kaldu selama berjam-jam seperti yang pernah dianggap perlu. Semua detail ini diambil satu per satu di bagian ini.

Kaldu dapat diartikan sebagai cairan bening, encer — yaitu, tidak kental — dibumbui oleh zat terlarut yang diekstrak dari daging, unggas, dan ikan, dan tulangnya, serta dari sayuran dan bumbu. Tujuan kami dalam menyiapkan stok adalah memilih bahan yang tepat dan kemudian mengekstrak rasa yang kami inginkan — dengan kata lain, menggabungkan bahan yang benar dengan prosedur yang benar.

2.1.2 Bahan-bahan yang Digunakan untuk Membuat *Stock*.

Ada 4 (empat) komponen bahan yang saling melengkapi dalam pembuatan stock yaitu:

1) Tulang

Tulang merupakan bahan terbanyak. Hampir semua aroma dari bahan utama stock diambil dari tulang, baik tulang sapi (*beef*), sapi muda (*veal*), ayam (*chicken*), ikan (*fish*) kadang-kadang juga digunakan kambing, babi dan binatang buruan. Jenis tulang yang digunakan menentukan macam *stock*.

2) *Mirepoix*

Mirepoix memiliki nilai penting setelah tulang dalam pembuatan stock. *Mirepoix* merupakan kombinasi antara bawang bombay, wortel dan seledri. *Mirepoix* memiliki bahan yang lebih bervariasi, karena termasuk juga daun bawang dan salah satu dari *herb*. *White mirepoix* dibuat tanpa wortel, ini dilakukan apabila dikehendaki stock tanpa warna, dapat juga ditambahkan jamur.

Loncang dapat menggantikan sebagian bawang bombay dan dapat memberi rasa yang lebih istimewa.

3) Produk-produk Tomat

Tomat, diperlukan untuk memudahkan larutan jaringan pengikat karena tomat mengandung asam. Produk-produk tomat memberi sumbangan aroma dan rasa asam untuk brown stock, tetapi white stock tidak menggunakan asam, sebab asam akan memberi warna yang tidak diinginkan. Penggunaan tomat dalam proses pembuatan *brown stock* perlu hati-hati, sebab dapat membuat stock menjadi buram.

4) *Seasoning* dan *spice*.

Garam biasanya tidak ditambahkan saat membuat stok. Stok tidak pernah digunakan apa adanya tetapi dikurangi, dipekatkan, dan digabungkan dengan bahan lain. Jika garam ditambahkan, mungkin menjadi terlalu pekat. Beberapa koki menyimpan garam dengan sangat sedikit karena mereka merasa itu membantu mengekstraksi rasa.

Herbs and spices harus digunakan dengan ringan. Mereka tidak boleh mendominasi kaldu atau memiliki rasa yang menonjol. *Herbs and spices* biasanya diikat dalam kain tipis yang disebut *sachet d'épices* (sa-shay day peace; bahasa Prancis untuk "tas rempah-rempah"), sering disebut hanya sachet. Sachet (Gambar 1.1) diikat dengan tali ke pegangan panci sehingga dapat dengan mudah dikeluarkan kapan saja.



Gambar 1.1. *Sachet d'épices*

Untuk membuat sachet, tempatkan bumbu dan herba di tengah kain katun tipis yang bersih. Gambarkan kedua sudutnya dan ikat dengan panjang benang. Untuk membuat kaldu, gunakan seutas benang yang cukup panjang untuk diikat ke pegangan panci agar mudah dilepas.

Bouquet garni adalah bermacam-macam ramuan segar dan bahan aromatik lainnya yang diikat dalam satu bundel dengan tali. *bouquet garni* dasar berisi potongan daun bawang dan seledri, tangkai thyme, daun salam, dan batang peterseli (lihat Gambar 1.2). Bahan-bahannya dapat diubah agar sesuai dengan resep yang berbeda. Escoffier hanya memasukkan peterseli, timi, dan daun salam dalam karangan bunga klasik.



Gambar 1.2 *Bouquet garni*

Bumbu berikut, dalam jumlah yang bervariasi, biasanya digunakan untuk kaldu: *Thyme*, *Bay leaves*, *peppercorns*, *parsley stems*, *cloves* (whole), *garlic* (optional).

Bawang bombay untuk perasa, Selain bawang bombai di *mirepoix*, *oignon brûlé* (awn yohn broo lay; bahasa Prancis untuk "bawang bakar") kadang-kadang ditambahkan ke kaldu cokelat untuk memberi warna dan rasa. Untuk mempersiapkan, potong bawang bombay besar menjadi dua bagian melintang dan letakkan, potong menghadap ke bawah, di atas permukaan datar atau di dalam wajan yang berat. Masak sampai permukaan potongan berwarna coklat tua. Tambahkan ke stock.

Bentuk lain dari bawang bombay untuk penyedap adalah *oignon piqué* (pee kay). Ini digunakan tidak begitu banyak untuk kaldu tetapi untuk sup dan saus. Untuk menyiapkan, tempelkan daun salam ke bawang utuh, kupas dengan satu siung utuh. Menambahkan daun salam dan cengkeh yang menempel pada

bawang membuat pengangkatannya lebih mudah saat selesai dimasak.



Gambar 1.3 Oignon pique (kiri) and oignon brule (kanan)

2.1.3 Proporsi Bahan

Proporsi pada Tabel 1.1, 1.2, dan 1.3 adalah dasar, efektif, dan digunakan secara luas, tetapi menggunakannya bukanlah aturan ketat. Hampir setiap koki menggunakan beberapa variasi. Banyak juru masak menggunakan rasio untuk membantu mereka mengingat proporsi dasar, sebagai berikut:

Tulang — 80 persen

Mirepoix — 10 persen

Air — 100 persen

Tabel 1.1 White Stock (Chicken)

To make: 4 Liter	
Tulang	4 kg
Mirepoix	500 gr
Water	5-6 l
Sachet	1

Tabel 1.2 White Stock (Beef and Veal)

To make: 4 Liter	
Tulang	4 kg
Mirepoix, white	500 gr
Water	5-6 l
Sachet	1

Tabel 1.3 Brown Stock

To make: 4 Liter	
Tulang	4 kg
Mirepoix	500 gr
Tomato product	150 gr
Water	5-6 l
Sachet	1

Tabel 1.4 Fish Stock

To make: 4 Liter	
Tulang	4 kg
Mirepoix	500 gr
Water	5-6 l
White wine	750 ml
Sachet	1

1) Bahan-bahan untuk stock sayuran

Stok sayur, dibuat tanpa produk hewani, memainkan peran penting dalam masakan vegetarian dan juga digunakan di dapur yang lebih tradisional sebagai tanggapan atas permintaan pelanggan akan hidangan ringan dan sehat. Bahan dasar untuk stok sayuran adalah sayuran, bumbu dan rempah-rempah, air, dan terkadang anggur (lihat Gambar 1.4).



Gambar1.4 Bahan-bahan yang digunakan untuk stock sayuran

Bahan dan proporsinya bisa sangat bervariasi. Jika Anda ingin rasa tertentu mendominasi, gunakan sayuran itu dalam jumlah yang lebih besar. Misalnya, jika Anda ingin kaldu mencicipi terutama asparagus, gunakan asparagus dalam jumlah besar untuk membuatnya, dengan sedikit sayuran yang lebih netral (seperti bawang dan seledri) untuk melengkapi rasanya. Untuk kaldu sayur serbaguna yang lebih netral, hindari sayuran dengan rasa yang kuat dan gunakan proporsi bahan yang lebih seimbang.

Berikut beberapa panduan tambahan untuk membuat kaldu atau kaldu sayuran:

1. Sayuran bertepung, seperti kentang, ubi jalar, dan labu musim dingin, membuat kaldu keruh. Gunakan hanya jika kejelasan tidak penting.

2. Beberapa sayuran, terutama yang beraroma kuat, sebaiknya dihindari. Kubis Brussel, kembang kol, dan artichoke bisa membanjiri kaldu dengan rasa atau bau yang kuat. Sayuran berdaun hijau tua, terutama bayam, mengembangkan rasa yang tidak sedap saat dimasak dalam waktu lama. Bit mengubah kaldu menjadi merah.
3. Masak cukup lama untuk mengekstrak rasa tetapi tidak terlalu lama hingga rasa hilang. Waktu memasak terbaik adalah 30 hingga 45 menit.
4. Mengeringkan sayuran dengan sedikit minyak sebelum menambahkan air akan memberi rasa yang lebih lembut, tetapi langkah ini dapat diabaikan. Mentega dapat digunakan jika tidak perlu untuk menghindari semua produk hewani.
5. Rasio sayuran terhadap air dapat sangat bervariasi, tetapi proporsi berikut adalah titik awal yang baik:

Sayuran	: 4 lb	2 kg
Air	: 1 gal	4 liter
Sachet	: 1	1

2.1.4 Prosedur Pembuatan Kaldu Putih (*White Stock*)

- 1) Potong tulang menjadi 3-4 inch (8-10 cm) ; tujuannya agar permukaannya lebih banyak dan membantu mengekstrasikan. Tulang ikan dan ayam tidak perlu dipotong, namun untuk carcasses yang utuh bisa di chop.
- 2) Cuci tulang dalam air dingin, bisa juga dilakukan proses blanching. Tujuannya untuk mengangkat kotoran –kotoran yang dapat mengotori stock.
- 3) Letakkan tulang-tulang tersebut dalam stock pot, dan tuangi dengan air dingin hingga tulang tertutup, maksudnya untuk mempercepat ekstraksi. Apabila menggunakan air panas akan memperlambat ekstraksi.

- 4) Rebuslah sampai mendidih, kemudian kecilkan apinya (*simmer*). Bersihkan buih-buih yang muncul. Proses ini penting agar agar mendapatkan stock yang jernih. Buih yang membentuk gumpalah akan pecah dan terurai dan tercampur dengan bahan cair.
- 5) Tambahkan mirepoix yang sudah di chop, herb dan spice Jaga stock jangan sampai mendidih dan biarkan tetap dalam keadaan *simmer* pelan.
- 6) Selama pemasakan bersihkan kotoran-kotoran yang muncul sesering mungkin.
- 7) Jagalah air, agar jumlahlah tetap tetap di atas tulang, dengan cara menambahkan air jika *stock* tereduksi. Pengolahan tulang dengan mengekspos ke udara akan menyebabkan warna gelap dan hal ini mengakibatkan stock berwarna gelap, juga aroma yang tidak tereduksi ke dalam air, karena air tidak mengenai tulang.
- 8) Rebus *simmer* sesuai dengan waktu yang diinginkan, untuk tulang sapi (*beef* dan *veal* selama 6-8 jam, untuk tulang ayam 3-4 jam dan untuk tulang ikan 30 -45 menit.) Waktu selama itu dipergunakan untuk mengekstraksikan lebih banyak gelatin.
- 9) Bersihkan kotoran dengan menggunakan melakukan penyaringan dengan chine cap yang dilapisi dengan *cheesecloth*.
- 10) Dinginkan stock secepat mungkin, hal ini bisa dilakukan dengan cara:
 - Letakkan pot dalam sebuah bak, dan air dingin dapat melewati bawah pot. Proses ini disebut *venting*.
 - Alirkan air dingin ke dalam bak, tingginyajangansampai melebihi stock.
 - Aduk-aduk pot sekali-kali, sehingga stock dapat dingin secara merata. Kesalahan dalam mendinginkan *stock* memudahkan tumbuhnya bakteri.

- 11) Setelah dingin masukkan dalam refregerator, dan tutuplah pot tersebut.

2.1.5 Prosedur Pembuatan Kaldu Cokelat (*Brown Stock*)

- 1) Potong tulang menjadi 3-4 *inch* (8-10 cm) seperti halnya *white stock*.
- 2) Tulang-tulang tersebut tidak perlu dicuci atau di blanch. Bahan cair dari proses pencucian akan menghalangi proses pencoklatan.
- 3) Letakkan tulang-tulang tersebut dalam roasting pan dan coklatkan dengan panas oven 375 derajat, dapat juga lebih tinggi dari itu.
- 4) Jika tulang-tulang telah coklat, angkat dari pan, dan letakan pada stock pot. Tuangi air dingin sampai menutupi tulang dan rebus simmer.
- 5) Tiriskan lemak maupun sisa-sisa lemak ke dalam roasting pan. Deglaze dengan penambahan air, aduk aduk di atas api sampai dripping terlarut, dan tambahkan pada stock pot.
- 6) Sementara stock dipanaskan, masukkan mirepoix, dan sisa lemak dalam roasting pan, kemudian coklatkan sayur-sayuran tersebut dalam oven.
- 7) Saat air pada stock mencapai simmer, maka mulailah membersihkan lemak yang muncul.
- 8) Tambahkan sayuran yang sudah dicoklatkan dan tomato pasta pada stock pot. Simmer selama 3-4 jam.
- 9) Lanjutkan prosedur ini sama dengan *white stock*.

2.1.6 Penyimpanan *Stock*

- 1) *Stock* dapat disimpan hingga 1 minggu dalam kulkas atau kamar pendingin pada temperatur 1 ° C - 4 ° C.

- 2) *Stock* dapat disimpan hingga 3 bulan dalam freezer
- 3) *Stock* harus benar-benar dingin sebelum disimpan dalam lemari pendingin, kamar pendingin atau freezer.
- 4) Untuk mempercepat proses pendinginan *stock* boleh ditempatkan dalam air es. *Stock* kemudian diaduk untuk mengurangi panas secara merata.
- 5) Gunakan *stockpot* atau tutup untuk mencegah benda-benda asing (kotoran) ke dalam *stock*.
- 6) Berikan label dan tanggal pada semua *stock* yang disimpan.

2.1.7 Kriteria Hasil Kaldu (*Stock*)

Stock yang baik harus memenuhi standar yaitu :

- 1) Kaldu Putih (*White Stock*); jernih, bening, bersih tidak berlemak.
- 2) Kaldu Coklat (*Brown Stock*) ; agak kecoklatan seperti air the, bersih, jernih tidak berminyak/berlemak. *Stock* yang keruh merupakan salah satu tanda bahwa prosedur yang benar tidak diikuti pada waktu membuat *stock*.

2.2 Menyiapkan dan Mengolah Saus (*sauces*)

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

2.2.1 Fungsi Saus

Penambahan saus pada masakan bertujuan :

- 1) Menambah rasa dan kelezatan suatu masakan. Saus dapat digunakan untuk menambah rasa, misalnya dengan cara memberikan saus yang berlawanan dengan struktur makanan dasarnya. Tekstur yang kasar dapat diberi saus yang lembut, demikian juga sebaliknya, tekstur yang lembut dapat diberi saus yang agak kasar. Namun perlu diperhatikan bahwa saus disajikan bukan untuk mengubah rasa asli dari bahan tersebut yang dapat menyebabkan rasa dari bahan aslinya menjadi hilang.
- 2) Memberi cairan pada makanan, sehingga memberikan kelembaban. Saus dapat memberi kelembaban, misalnya dengan cara memberi olesan mayonnaise pada sandwich. Makanan yang agak kering bisa kelihatan agak basah dengan penambahan saus seperti fried chicken yang diberi tartare sauce.
- 3) Mempertinggi aroma makanan. Aroma yang dihasilkan oleh saus yang mempunyai aroma tumbuh-tumbuhan, membuat makanan mempunyai daya tarik tambahan, namun perlu dijaga agar saus tidak menutup aroma alami dari bahan utama suatu masakan.
- 4) Meningkatkan penampilan dalam warna dan kilau. Pemberian saus pada makanan dapat menambah daya tarik dan merangsang nafsu makan. Pemberian saus yang benar, berwarna dan kontras, tidak kusam, makanan menjadi lebih menarik.
- 5) Mempertinggi nilai gizi. Nilai gizi suatu makanan dapat ditingkatkan dengan pemberian saus, misalnya puding dengan saus sari buah atau saus susu. Demikian juga sayuran yang diberi mayonnaise, artinya diberi tambahan protein dan lemak dalam hidangan tersebut.

2.2.2 Bahan untuk Membuat Saus

Pada umumnya saus didasarkan pada 2 komponen dasar, yaitu :

- 1) Bahan Cair, yang digunakan untuk pembuatan saus adalah :
 - a. *White stock*, Untuk pembuatan *white sauce* yang berasal dari ayam, sapi muda, dan ikan.

- b. *Brown sauce*, Dipergunakan untuk *brown sauce* dan *espagnole*
 - c. Susu , Untuk pembuatan saus *bechamel* dan saus untuk *dessert*
 - d. Tomat, Ditambah *stock* untuk pembuatan saus tomat
 - e. *Butter* , Yang dijernihkan untuk pembuatan *hollandaise*
 - f. *Minyak*, Untuk pembuatan *mayonaise* dan *vinaigrette*
- 2) Bahan Pengental, Sebagai bahan pengental yang digunakan adalah bahan pengental yang banyak mengandung tepung. *Roux* paling banyak digunakan sebagai *leading sauce*. *Roux* ini merupakan hasil olahan campuran yang seimbang antara tepung dan lemak. Ada 3 cara pengolahan *roux* yaitu :
- a. *White roux* yaitu *roux* yang dimasak hanya beberapa menit, sekedar cukup untuk menghilangkan rasa tepung. Pengolahan *roux* dihentikan manakala *roux* sudah berbusa, seperti pasir dan pucat. *Roux* ini digunakan untuk saus dasar putih atau yang menggunakan bahan cair susu.
 - b. *Blond roux* waktu pengolahan *blond roux* lebih lama sedikit dibanding dengan *white roux*. Bila pengolahan *roux* mulai terjadi perubahan maka segera dihentikan. Hasilnya warna *roux* kekuningan pucat. *Blond roux* digunakan untuk *voloute sauce* dan saus-saus lain yang menggunakan dasar saus putih.
 - c. *Brown roux* Waktu pengolahan *roux* cukup lama, sampai diperoleh warna terang dan beraroma seperti kacang-kacangan. Pengolahan *roux* ini harus menggunakan panas rendah, sampai diperoleh warna coklat yang tidak gosong. Untuk mendapatkan warna coklat tua sebelum tepung itu digunakan maka dapat dicoklatkan dulu dalam oven, tetapi kemampuan mengentalkan tepung ini hanya sepertiga dari *white roux*.

2.2.4 Bahan pengaroma dan Bumbu

Bahan pengaroma dan bumbu yang dapat ditambahkan pada saus adalah garam, merica, *lemon juice*, peterselli, mint, dill, bawang (bombay, bawang merah, bawang putih) *wine*, mustard, parutan kulit jeruk, MSG dan cuka. Pemberian bumbu dan pengaroma ini dapat ditambahkan pada awal, tengah atau akhir pengolahan, tergantung pada waktu pengolahan itu sendiri. Pemberian garam jangan terlalu banyak, karena kalau berlebihan kita tidak akan dapat mengeluarkannya kembali.

2.2.5 Mother Sauce/Leading Sauce (Saus Dasar)

Ada 5 (lima) bahan cair yang digunakan untuk membuat saus dasar yaitu susu, kaldu putih, kaldu coklat, pure tomat, mentega yang dijemur dan minyak. Berdasarkan jenis bahan cair yang digunakan dapat diklasifikasikan saus dasar yang digunakan dalam masakan kontinental, yaitu :

- 1) Saus dasar putih (*white sauces*)
 - Bechamel; Dibuat dari bahan cair susu dengan pengental *white roux*.
 - *Veloute (Chicken veloute, Fish veloute, Veal veloute)*; Dibuat dari bahan cair kaldu putih ditambah bahan pengental *white roux* atau *blond roux*.
- 2) Saus dasar coklat (*brown sauces*)

Dibuat dari bahan cair kaldu coklat dengan bahan pengental ragu coklat.
- 3) Saus dasar tomat (*tomato sauces*)

Dibuat dari bahan cair tomat ditambah stock dengan bahan pengental roux.
- 4) Saus dasar mentega (*butter sauces*)

Dibuat dari bahan cair *butter*, ditambah bahan pengental kuning telur.
- 5) Saus dasar minyak (*oil sauces*)

Dibuat dari bahan cair minyak dengan bahan pengental kuning telur. Sedang *vinaigratte* adalah saus yang dibuat dari bahan cair minyak tanpa bahan pengental.

Ke lima saus dasar tersebut dapat dilihat dalam Tabel 1.6 berikut:

Tabel 1.6 Saus Dasar

Cairan (Liquid)	Bahan Pengental (Thickening Agent)	Saus Dasar (leading Sauces)
<i>Milk</i>	<i>White roux</i>	<i>Bechamel sauces</i>
<i>White stock (chicken, lamb, fish)</i>	<i>White or blond roux</i>	<i>Veloute sauces (veal, chicken, fish)</i>
<i>Brown stock</i>	<i>Brown roux</i>	<i>Brown sauces or Espagnole</i>
<i>Butter</i>	<i>Egg yolk</i>	<i>Hollandise</i>
<i>Tomato plus stock</i>	<i>(optional roux)</i>	<i>Tomato sauces</i>
<i>Oil</i>	<i>Egg yolk</i>	<i>Mayonaise</i>

Berdasarkan proses pembuatannya kelima saus tersebut dapat dibagi sebagai berikut :

a) Saus yang dibuat dengan proses dasar roux :

- *White roux + Milk = Bechamel sauce*
- *Blond Roux + White stock = Veloute Sauce*
- *Brown Roux + Estoufade = Espagnole*
- *Espagnole + Estoufade = Demiglace*
- *Roux + Stock + Tomato Puree = Tomato Sauce*

b) Saus yang dibuat melalui proses emulsi

- *Kuning telur + Butter = Hollandaise Sauce*
- *Kuning telur + Minyak = Mayonaise Sauce*

Catatan : *roux* tidak digunakan dalam semua saus tomat, jika tomat dapat menghasilkan puree yang kental secara alamiah.

Saus Khusus

1) *Pan Gravy Sauce*,

Merupakan saus yang dibuat dari *juice* atau *dripping* baik dari daging maupun unggas. *Pan gravy* dibuat dari *dripping* ditambah *roux*, *stock* atau air dan kadang-kadang susu atau cream.

2) *Coulis*

Dibuat dari puree sayuran atau *shellfish* . *Coulis* ini digunakan untuk tambahan flavor dari saus, atau digunakan langsung sebagai saus, atau bisa pula digunakan pula sebagai bahan sup. *Fruit coulis* adalah saus yang dibuat dari buah-buah segar atau yang dimasak. *Red Fruit* (strawberry, raspberry), *yellow fruit* (apricot, plum) *exotic fruit* (kiwi fruit) dapat digunakan . Saus ini disajikan sebagai pelengkap *hot dessert* atau *cold dessert*, *ice cream* dan sebagainya.

3) *Sweet Sauce*

Saus ini digunakan untuk isi makanan lain atau pelengkap makanan lain, misalnya puding dengan *vanilla sauce* atau dengan *chocolate sauce* atau *rum sauce*.

Turunan Saus (*Small Sauce*)

Saus terbagi dalam saus dasar (*leading sauces*) dan *small sauces* (turunan saus, anak saus). Perbedaan keduanya berdasarkan bahan pembentuknya yaitu *leading sauce* terdiri dari bahan cair ditambah pengental, sedangkan turunan saus terdiri dari *leading sauce* ditambah beberapa bumbu dan pengaroma. Lebih jelasnya dapat di sajikan dalam konsep berikut :

Liquid + thickening agent = Leading Sauce

Leading Sauce = additional flavorings = Small Sauce

Selain ke enam saus tersebut ada juga sebuah saus yang disebut *Fond Lie* yang artinya “*thickened stock*” (kaldu kental). *Fond lie* tersebut dihasilkan dari :

Brown Stock + Cornstarch = Fond Lie

Saus dasar seperti *Bechamel*, *Veal*, *Chicken and Fish Veloute*, dan *Espagnole* , sebenarnya jarang digunakan sebagai saus itu sendiri. Saus tersebut lebih sering digunakan untuk sebagai saus lain, namun sebagai saus dasar sama pentingnya dengan turunan saus.

Turunan saus dapat dilihat dalam Tabel 1.7 berikut:

Tabel 1.7 Turunan Saus (*Small Sauces*)

Saus Dasar (Mother Sauces/Leading Sauces)	Turunan Saus (Small Sauces)	Proses
White Sauce		
1. Bechamel	Cream Sauce	Bechamel + Heavy cream
	Morney Sauce	Bechamel + Gruyere cheese + Parmesan
	Mustard Sauce	Bechamel + Mustard Sauce
	Cheedar Cheese	Bechamel + Cheedar cheese
	Sauce	Bechamel + Onion
	Saubice Sauce	Bechamel + Shrimp butter + Heavy cream
	Nantua Sauce	
2. Veloute		Allemande + sauteed mushroom + chopped parsley + lemon juice
	Poulette Sauce	Veloute + Tomato puree
	Aurora Sauce	Veloute + Onion + Paprika + White wine
	Hungarian Sauce	Veloute + Meat Glace
		Veloute + Mushroom + Lemon juice

	Ivory/Albuvera Sauce	Veloute + Shallot + White wine
	Mushroom Sauce	Veloute + White wine + Chives + Taragon
	Bercy Sauce	Fish Veloute + Mushroom
	Herb Sauce	Veloute + horseradish + vinegar + heavy cream + mustard
	Normandy Sauce	Veal Veloute + egg yolk + heavy cream
	Horseradish Sauce	
	Allemande Sauce	
Brown Sauce		
1. Demiglace/ Espagnole	Bordellaise Sauce	Demiglace + red wine + shallot + pepper corn + thyme + bay leaf
	Robert Sauce	Demiglace + onion + butter + mustard + parsley
	Charchutierre Sauce	Robert Sc + Pickle
	Chasseur Sauce	Demiglace + butter + mushroom + shallot + wine
	Mushroom Sauce	Demiglace + mushroom
	Diabole Sauce	Demiglace + white wine + shallot + cayene
	Madeira Sauce	Demiglace + Madeira wine
		Demiglace + onion + white wine + vinegar
		Demiglace + shallot + white wine

	Piquante White wine Sauce Red White Sauce Black pepper Sauce	Demiglace + shallot + red wine Demiglace + black pepper
Tomato Sauce	Portugaise Sauce Spanish Sauce Creole Sauce	Tomato Sauce + garlic Tomato Sauce + green pepper + garlic Tomato Sauce + onion + celery + green pepper + garlic + bay leaf + lemon + thyme
Butter Sauce		
1. Hollandise	Maltaise Sauce Bernaise Sauce Mousseline Sauce Foyot Sauce Choron Sauce Cholbet Sauce Vin Blanc Sauce	Hollandise + orange juice Hollandise + taragon + chervil + clarified butter + shallot + vinegar + egg yolk Hollandise + Heavy cream Bernaise + Meat Glaze Foyot + Tomato paste Foyot + Reduced white wine Hollandise + Reduced white wine + Fish stock
Oil Sauce		
1. Mayonise	Aspic Mayonise Andalouse Sauce	Mayonise + Aspic Mayonise + capsicum

	Coctail Sc		Mayonise + tomato ketchup + cream + LP Sauce + lemon juice + brandy
	Thousand Sauce	Island	Mayonise + capsicum + white egg + tabasco + chopped parsley Mayonise + onion + pickle + lemon juice
	Tartar Sauce		Tartar Sc + anchovy
	Remoulade Sauce		Mayonaise + garlic + parmesan + anchovy + lemon +
	Caesar Sauce		LP Sauce
2. Vinaigratte			French dressing + English mustard
	English Dressing	Mustard	French dressing + french mustard Oil + Lemon juice + paprika + dry mustard + garlic
	French Dressing	Mustard	Oil + onion + oregano + black pepper + thyme + basil + parsley +
	French Dressing		
	Italian Dressing		French dressing + roquefort (keju)
	Roquefort Dressing		

2.2.6 Standar Kualitas Saus

Ada 3 (tiga) hal yang menentukan kualitas saus adalah :

1) Kepekatan dan kondisi bagian utama (*body*)

Saus disebut berkualitas apabila memiliki kelembutan tertentu yang ditandai dengan tidak adanya gumpalan, baik yang terlihat maupun hanya dapat dirasakan lewat indra cecapan. *Body* saus tidak terlalu encer atau kental, tetapi cukup dapat menutupi makanan secara ringan, tidak tebal, dan makanan itu masih nampak terlihat.

2) Aroma

Setiap saus memiliki aroma khusus, tidak sembarang aroma dapat digunakan, sebaiknya dipilih aroma yang benar-benar dapat meningkatkan atau melengkapi makanan.

3) Penampilan

Penampilan saus ditujukan dengan kelembutan dan kilau yang baik. Masing-masing saus memiliki warna yang khusus, coklat tua, gading muda, putih dan merah.

2.2.7 Prosedur Pembuatan Macam-macam Saus

1) *Bechamel Sauces*

Untuk membuat saus ini ada 2 cara, yang pertama merupakan cara tradisional yaitu dari campuran *veal* tanpa lemak, tumbuhan beraroma, dan *spice* yang direbus dengan api kecil bersama dengan saus *bechamel* selama kurang lebih 1 jam. Cara yang kedua merupakan cara yang lebih praktis yaitu dengan mencampurkan *white stock* dari *veal* dengan saus *bechamel* dan kemudian direduksi, atau bisa juga dengan *plain bechamel* yang mana merupakan campuran antara saus dan *roux*, yang aromanya sudah diperbaiki dengan merebus pelan bersama dengan saus, *onion*, dan *spices*. Jika saus digunakan untuk dituangkan ke atas ikan, daging, atau sayur-sayuran maka konsistensi saus akan lebih kental dari biasanya.

Tabel 1.8 *Bechamel Sauce*

To make: 2 liters		
Butter	200	gr
Tepung	100	gr
Susu	2	lt
Nutmeg / pala	5	gr
Bay leaf	3	gr
Cengkeh	3	gr
White stock	0,5	lt
Garam	3	gr
Merica	2	gr
Cara Membuat		
1. Cairkan butter, campurkan dengan tepung, panaskan selama beberapa menit. 2. Masukkan susu, tuang sedikit demi sedikit dalam <i>roux</i> sambil diaduk. 3. Tambahkan nutmeg, <i>bay leaf</i>, garam, merica 4. Sesuaikan rasanya. 5. Saring dengan <i>cheesecloth</i>.		

2) *Veloute*

Veloute saus dibuat berdasarkan variasi bahan utama atau stock yang digunakan. Veloute bisa menggunakan dasar stock sesuai yang dikehendaki *Fish, Chicken, atau Veal*.

Tabel 1.9 *Veloute Sauce*

To make: 2 Liters			
1.	Butter	200	Gr
2.	Tepung	100	Gr
3.	White stock	2,5	lt
4.	Garam	3	Gr
5.	Merica		Gr
Cara Membuat			
1. Cairkan butter, campurkan dengan tepung, panaskan selama beberapa menit sampai warna keemasan.			
2. Masukkan white stock, tuang sedikit demi sedikit dalam <i>blond roux</i> sambil diaduk.			
3. Tambahkan garam, merica			
4. Sesuaikan rasanya.			
5. Saring dengan <i>cheesecloth</i> .			

3) Saus Coklat/*Brown Sauce atau Espagnole*

Merupakan saus yang lebih komplit bila dibandingkan dengan Bechamel atau Veloute, karena dalam saus ini dapat dipercaya ekstra aroma melalui mirepoix dan jika perlu aromanya dapat ditambah dengan daging merah. Bisa juga ditambah dengan coklat-coklat yang dicoklatkan, dan pengolahan saus ini sama lamanya dengan pengolahan stock.

Tabel 1.10 *Brown Sauce/Espagnole*

To makes: 2 Liters			
1.	Butter	100	Gr
2.	Mire poix:		
	Bawang bombay	50	Gr
	Wortel	100	Gr
	Seledri	35	Gr
3.	Tomato paste	100	Gr
4.	Tepung terigu	150	Gr
5.	Brown Stock	2,5	Lt
Cara Membuat			
1. Cairkan butter, masukkan mire poix sampai berwarna kecoklatan 2. Tambahkan tomato paste sambil diaduk dan tepung sampai matang 3. Tambahkan brown stock. Kecilkan api (<i>simmer</i>) sampai menyusut (<i>reduce</i>). Angkat kotoran yang ada di permukaan sauce 4. Saring brown sauce dengan <i>cheesecloth</i>.			

4) Pembuatan Saus Merah/*Tomato Sauce*

Saus ini dapat menggunakan tepung sebagai bahan pengental atau tanpa tepung.

Tabel 1.11 *Tomato Sauce with roux*

To make: 2 Liters			
1.	Butter	100	Gr
2.	Mire poix:		
	Bawang bombay	50	Gr
	Wortel	100	Gr
	Seledri	35	Gr
3.	Smoked beef/bacon	130	Gr
4.	Tomato paste	175	Gr
5.	Tomato concase	550	Gr
6.	Tepung terigu	100	Gr
7.	White Stock	2,5	Lt
Cara Membuat			
1. Cairkan butter, masukkan mire poix dan smoked beef sampai berwarna kecoklatan			
2. Tambahkan tomato paste sambil diaduk dan tepung sampai matang			
3. Masukkan tomato concase sambil diaduk			
4. Tambahkan white stock. Kecilkan api (<i>simmer</i>) sampai menyusut (<i>reduce</i>). Angkat kotoran yang ada di permukaan sauce			
5. Sajikan			

5) Sauce Hollandise

Tabel 1.12 *Sauce Hollandise*

To make: 0.5 Liters			
1.	Kuning telur	5	Pcs
2.	<i>Clarified Butter</i>	500	Gr
3.	Merica / <i>Cayenne</i>	5	Gr
4.	<i>pepper</i>	6	Gr
5.	Garam	50	Cc
	<i>lemon juice</i>		
Cara Membuat			
1.	Panaskan butter dengan api kecil tanpa diaduk sampai meleleh kemudian diamkan dan endapkan, ambil bagian butter yang jernih		
2.	Tempatkan kuning telur di <i>bowl stainless</i> kemudian aduk di atas <i>au ban marie</i>		
3.	Tambahkan butter secara bertahap sambil diaduk dengan <i>ballon whisk</i>		
4.	Tambahkan garam, merica, dan lemon juice		
5.	Aduk sampai semi kental kemudian angkat dan sajikan		

6) Mayonise

Mayonaise dibuat dari minyak, asam, bumbu dan telur. Pencampuran atau emulsi antara minyak dan air (cuka) dapat dibuat stabil dengan menambahkan telur pada campuran tadi. Telur disini berfungsi sebagai *stabilisator*.

Tabel 1.13 *Mayonise*

To make: 1.2 Liters		
Kuning telur	10	Gr
<i>Mustard</i>	20	Gr
Jeruk nipis	100	Cc
L & P/ cuka	100	Cc
Minyak selada	1	Lt
Garam	15	Gr
Lada	8	Gr
Cara Membuat		
1. Tempatkan kuning telur di bowl stainless		
2. Tambahkan mustard, garam, lada dan aduk searah jarum jam sampai mengental		
3. Masukkan minyak selada sedikit-sedikit sampai habis sambil diaduk		
4. Tambahkan cuka/LP sauce, dan jeruk nipis aduk sampai rata		
5. Sajikan		

7) Saus-saus Khusus

a. *Pan Gravy*

- Daging diangkat dari pan.
- Penjernihan lemak, gunakan panas tinggi, dan olahlah semua cairan dan dripping menjadi coklat.
- Tuang stock atau bahan cair lainnya ke dalam roasting pan, aduk sampai caramel dripping terlarutkan.

- Campurkan dengan stock dan rebus simmer, tuang deglaze bahan cair ditambah mirepoix. simmer sampai mirepoix masak.
- Bersihkan dari lemak dan kotoran
- Buatlah *roux* coklat atau *blond roux* sesuai dengan yang diinginkan
- Kentalkan gravy dengan roux.
- Saring dan sesuaikan rasanya.

b. *Coulis*

Fresh fruit coulis

- Persiapan : 1 kg *fresh fruit* (*apricot, strawberry, peaches*, atau buah lainnya)
- Chop buah-buahan tersebut, dan blender dengan sedikit gula atau tergantung keasaman dari buahbuahan tersebut.

Tomato Coulis:

- Kupas ½ kg tomat dan potong menjadi 4 bagian
- Coklatkan 50 gr chopped carrot, chopped onion dalam pan
- Tambahkan tomat, garam, merica, caster sugar, bouquet garnie
- Adu-aduk, rebus sampai campuran tersebut menjadi *puree*.

2.2.8 Penyimpanan Saus

- a. Saus dasar *roux* disimpan dengan cara
 - *au'bain marie*
 - Ditutup dengan kertas roti yang dialas mentega
 - Bila terlalu kental dicairkan dengan susu/stock, bila terlalu cair dikentalkan dengan bahan pengental.
- b. *Hollandaise* disimpan dengan cara

- Dalam jangka pendek disimpan dalam refrigerator, apabila hendak dihidangkan dilakukan *au bain marie*
 - Disimpan dalam *freezer* apabila penyimpanan dalam waktu yang cukup lama.
- c. *Mayonaise* disimpan dengan cara
- Disimpan dalam refrigerator, dan dinetralkan kembali sesuai dengan temperatur ruangan.
 - Bila terlalu kental tambahkan cuka atau jeruk nipis

Saus dapat dikelompokkan berdasarkan suhu penyajian, yaitu:

- a. Saus dingin (*cold sauce/dressing*), sauce yang dihidangkan dingin atau setidaknya dalam temperatur normal 6° C.
- b. Saus panas (*warm sauce*), saus yang dihidangkan dalam keadaan panas dalam temperatur 70-85°C untuk hidangan panas, tetapi tidak cocok untuk hidangan dingin.

3. Rangkuman

Kaldu dapat diartikan sebagai cairan bening, encer — yaitu, tidak kental — dibumbui oleh zat terlarut yang diekstrak dari daging, unggas, dan ikan, dan tulangnya, serta dari sayuran dan bumbu. Tujuan kami dalam menyiapkan stok adalah memilih bahan yang tepat dan kemudian mengekstrak rasa yang kami inginkan — dengan kata lain, menggabungkan bahan yang benar dengan prosedur yang benar. Ada 4 (empat) komponen bahan yang saling melengkapi dalam pembuatan stock yaitu: (1) Tulang, (2) Mirepoix, (3) Produk-produk omat, dan (4) Seasoning dan spice. Proporsi dasar bahan yang digunakan dalam pembuatan stock, sebagai berikut: Tulang — 80 persen, Mirepoix — 10 persen, dan Air — 10 persen. Sedangkan penyimpanan Stock dapat dilakukan melalui cara berikut ini: (1) Stock dapat disimpan hingga 1 minggu dalam kulkas atau kamar pendingin pada temperatur 1 ° C - 4 ° C. (2) Stock dapat disimpan hingga 3 bulan dalam freezer, (3) Stock harus benar-benar dingin sebelum disimpan dalam lemari pendingin, kamar pendingin atau freezer. (4) Untuk mempercepat proses pendinginan stock boleh ditempatkan dalam air es. Stock kemudian

diaduk untuk mengurangi panas secara merata. (5) Gunakan stockpot atau tutup untuk mencegah benda-benda asing (kotoran) ke dalam stock. Dan (6) Berikan label dan tanggal pada semua stock yang disimpan.

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

4. Tugas

Cobalah praktekkan prosedur pembuatan stock, amatilah perubahan setiap saat, simpulkan hasilnya.

5. Tes

1. Apa yang dimaksud dengan stock?
2. Bagaimana karakteristik stock yang baik?
3. Peralatan apa yang dibutuhkan untuk membuat stock?
4. Uraikan bahan apa yang dibutuhkan untuk membuat stock!
5. Buatlah bagan turunan dari macam-macam saus induk!
6. Apa yang dimaksud dengan saus?
7. Jelaskan ada berapa komponen bahan untuk pembuatan saus , dan uraikan bahan apa yang biasa digunakan untuk setiap komponen tersebut!
8. Ada berapa macam saus yang saudara ketahui, berilah penjelasan setiap macamnya?
9. Bagaimana kriteria saus yang baik, berilah penjelasan!
10. Bagaimana cara penyimpanan saus?

B. Pembelajaran 2

1. Tujuan

Mahasiswa diharapkan mampu memahami teknik pengolahan appetizer dengan baik dan benar.

2. Uraian Materi

2.1 Hidangan Pembuka (*Appetizer*)

Hidangan pembuka atau dalam bahasa Inggris disebut *appetizer* dan dalam bahasa Perancis dikenal dengan istilah *Hor's d'oeuvre*. *Appetizer* atau hidangan pembuka disajikan dengan porsi kecil / satu atau dua gigitan (*bit size*). Sebagai hidangan pembuka *appetizer* berfungsi merangsang nafsu makan dan disajikan sebagai hidangan pertama sebelum menikmati hidangan yang lainnya.

2.2 Jenis Hidangan Pembuka

2.2.1 Hidangan pembuka dingin (*Cold Appetizer*)

Merupakan hidangan pembuka dalam bentuk kecil, yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan (ringan dan lezat), tidak dibumbui terlalu tajam, dibuat dan disajikan menarik, kombinasi rasa dan warna cocok serta dihidangkan dalam keadaan dingin. Hidangan pembuka dingin dihidangkan dengan temperatur 10 °C – 15 °C. Jenis hidangan pembuka dingin antara lain: salad, canape dan *aspic*.

2.2.2 Hidangan pembuka panas (*Hot Appetizer*)

Hidangan pembuka dalam bentuk kecil biasanya dengan rasa gurih dan asin yang berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan, dibuat dan disajikan menarik, dengan kombinasi rasa dan warna, cocok dihidangkan dalam keadaan hangat/panas. Hidangan Pembuka panas (*Hot Appetizer*) dihidangkan dengan temperatur 50°C-60°C. Jenis Hidangan pembuka panas (*Hot Appetizer*) yaitu antara lain : *Frittura, resoles, cheese souffle, croquette, quiche lorraine*.

2.3 Bahan Pembuatan Hidangan Pembuka

Bahan untuk pembuatan hidangan pembuka/*appetizer* terdiri dari berbagai jenis kombinasi makanan yang meliputi: *Seafood*, daging, unggas, buah-buahan serta sayuran. Bahan-bahan makanan tersebut merupakan makanan yang mudah rusak, sehingga harus ditangani dengan hati-hati dan disimpan dalam temperatur yang tepat untuk mengurangi kerusakan. Seringkali dalam pembuatan *appetizer* menggunakan produk harian yaitu keju dan telur yang dapat memberikan variasi rasa yang dapat digunakan untuk menciptakan sebuah *appetizer* yang menarik dan membangkitkan selera.

2.4 Klasifikasi Hidangan Pembuka (*Appetizer*)

2.4.1 Salad

a) Pengertian Salad

Pada awalnya salad sering diartikan sebagai makanan yang terdiri dari sayur-sayuran atau daun-daunan hijau yang segar (*crispy leaf vegetables*). Akan tetapi dalam perkembangannya pengertian ini tidak sepenuhnya benar, karena banyak bahan makanan lain yang ditambahkan pada sayur-sayuran tadi sehingga lahirlah salad yang beraneka ragam. Pada akhirnya salad dapat diartikan sebagai suatu makanan yang merupakan campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, unggas dan ikan yang dihidangkan bersama *dressing* atau hanya terdiri dari buah segar dan *juice*.

b) Komposisi Salad

1) *A base of salad/ underliner*

Underliner merupakan bagian dasar atau alas dari salad. Pada umumnya bahan yang dipergunakan dari sayuran daun hijau, dengan tujuan agar salad tampak lebih segar (*refreshing effect*), misalnya daun selada atau *lettuce*. Akan tetapi kadang *underliner* dapat pula dibuat dari bukan sayuran hijau misalnya,

red cabbage, petsai/sawi putih, endive/ chicory (mirip sawi putih berukuran lebih kecil, helai daun menguncup). Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam menata *underliner*:

- Penempatan *underliner* tidak boleh menutupi logo/symbol nama perusahaan atau hotel yang dicetak pada piring sebelah atas.
- Posisi *underliner* tidak boleh banyak menjorok keluar piring dan tidak boleh terlalu masuk ke dalam sehingga *undeliner* tertutup seluruhnya pada waktu *body* diletakkan di atasnya.

2) *A body of salad*

Merupakan bagian utama dari salad. Nama salad pada umumnya diambil dari bagian utama ini, misalnya, *cucumber salad, tomato salad, chicken salad*. Ada beberapa hal yang perlu mendapat perhatian pada waktu mengatur bagian *body* yaitu :

- *Body* yang terbuat dari campuran beberapa bahan makanan dengan *dressing* sebaiknya dicampur beberapa saat sebelum penyajian.
- *Body* yang dicampur dengan *sauce mayonaise* tidak boleh meleleh, artinya *body* harus tetap merupakan ongkongan yang rapi.

3) *Dressing (cold sauce)*

Dressing adalah cairan (*liquid*) atau cairan yang dikentalkan (*semi liquid*) yang mempunyai rasa kecut dan tajam. *Salad dressing* merupakan bagian yang akan sangat menentukan cita rasa salad. Untuk itu *dressing* harus mempunyai rasa yang lebih menonjol dari rasa bahan utama hal ini karena:

- Bahan utama yang digunakan sebagian besar dari sayuran segar atau bahan makanan segar lainnya yang belum dibumbui.

- Bahan utama yang dimasak biasanya hanya diberi sedikit bumbu dan kadang tidak begitu terasa, sehingga dengan demikian rasa salad lebih diberikan oleh penggunaan *salad dressing*. Beberapa hal penting yang perlu diperhatikan waktu memberikan *dressing* pada salad:
 - *Dressing* tidak boleh merendam salad
 - *Dressing* yang akan digunakan pada salad sayur-sayuran hijau sebaiknya dicampur/dituangkan pada saat salad sudah akan dihidangkan, agar salad tetap tampak hijau dan segar.

Jenis-jenis *dressing* yang sering digunakan pada penyajian salad antara lain : *Mayonaise, French dressing, Thousand Island dressing, Italian dressing, Sour cream dressing, Vinegar and oil dressing, Bleu or Roquefort cheese dressing, Russian dressing, Boiled or cooked dressing.*

4) Garnish

Garnish berarti hiasan. Hiasan ini bias diambilkan dari bagian *body*, tetapi hiasan juga dapat menggunakan bahan makanan lain. Prinsipnya *garnish* hendaknya disamping menghiasi juga harus dapat dimakan dan mempunyai rasa yang sesuai dengan *body*, serta sebaiknya juga sederhana tetapi tetap menarik jangan sampai justru *garnish* menghilangkan identitas salad.

c) Kualitas salad

Salad yang baik dan berkualitas dapat dilihat dari beberapa segi :

1) Susunan bahan-bahan (*texture*)

Salad yang terbuat dari bahan-bahan segar harus betulbetul tampak segar. Begitu pula apabila terbuat dari bahan-bahan yang perlu dimasak, harus pula dimasak dengan baik.

2) Keadaan campuran bahan (*consistency*)

Bahan utama yang dicampur dengan *dressing* harus mempunyai campuran yang tepat, tidak terlalu sedikit atau terlalu banyak.

3) Rasa

Salad yang baik harus mempunyai rasa seimbang dan harmonis antara *body* dan *dressing*.

4) Penampilan/*Appearance*

5) Penampilan salad tidak hanya tergantung pada komposisi bahan dan warna, tetapi ukuran alat hinding (*salad bowl*) juga harus sesuai dengan salad yang ada di atasnya.

d) Jenis-jenis salad

Salad dapat digolongkan berdasarkan pada :

1) Bahan utama yang digunakan untuk membentuk *body* salad.

Bahan utama yang digunakan pada pembuatan salad terdiri dari : *vegetables, meat, poultry, fish and shelfish, rice and paste, fruits*.

2) Komposisi dan jenis makanan yang digunakan untuk membuat salad. Komposisi salad mempunyai pengaruh terhadap cara pembuatan salad. Jenis Salad antara lain:

- *Simple Salad*, Merupakan salad yang terbuat dari satu atau dua macam bahan makanan. Contoh: *beet root salad, cucumbe salad, potato and beef salad*
- *Compound Salad/complex salad*, Adalah kreasi dari *body* yang terbuat dari tiga atau lebih bahan makanan yang dipergunakan. Contoh : *Yolande salad, Huzaren salad, Rusian salad*.
- *American Salad*, Adalah mirip dengan *compound salad*, hanya *body* terbuat dari buah Contoh : *Florida salad, orange salad*.

3) Temperatur atau suhu salad pada waktu dihidangkan.

- *Cold Salad* dihidangkan dingin dengan temperature sekitar 10 - 15°C. Contoh : *Chef's salad, Seafood cocktail, Chicken salad Hawaian*
- *Hot Salad* dihidangkan panas/hangat dengan temperatur sekitar 50 - 60°C. Contoh : *Smoked beef and pineapple salad, Prawn Circlettes with lemon slice salad.*

e) Fungsi Salad dalam menu

Salad dapat berfungsi sebagai hidangan :

- *Appetizer/Hors d'oeuvre* dengan porsi antara 40-50 gram
- *Accompaniment/Side dish* dengan porsi antara 40 - 50 gram
- *Main dish/Main course* dengan porsi antara 80 – 125 gram
- *Dessert* dengan porsi 80 - 100 gram

f) Dasar-dasar dalam menyiapkan salad

Kebanyakan *salad* dibuat dalam jumlah banyak, sehingga sebuah sistem pembuatan berjajar adalah sistem yang paling efisien. Hanya diperlukan sedikit proses memasak, tetapi dibutuhkan banyak waktu dalam pembuatannya jika dikerjakan dengan tangan. *Salad* dapat dibuat dengan cepat dan efisien hanya jika tempat pembuatannya disusun dengan tepat. Seluruh persiapannya adalah merupakan hal yang sangat penting. Berikut beberapa hal mendasar yang akan mempersingkat persiapan salad :

- 1) Persiapkan semua bahan. Cuci dan potong semua sayuran. Siapkan sayuran yang telah dimasak. Potong semua buah, sayuran, dan hiasan (*garnish*). Campur bahan isian (telur yang telah dipotong, kentang yang telah dipotong, potong buncis, dsb.) dinginkan semua bahan.

- 2) Siapkan tempat saji *salad* di atas meja. Susun tempat saji itu di atas baki agar mudah dalam memindahkannya ke dalam pendingin.
- 3) Tempatkan dasar atau bagian bawah *salad* di semua tempat saji.
- 4) Susun isi *salad* di atas semua tempat saji.
- 5) Hias semua *salad*.
- 6) Bekukan hingga akan disajikan. Jangan simpan lebih dari beberapa jam atau *salad* akan menjadi layu. Tempattempat penyimpanan yang digunakan harus memiliki kelembaban yang tinggi.
- 7) Jangan menambah *dressing*/saus pada salad hijau sampai saat penyajian agar supaya pada saat disajikan sayuran masih segar.

g) Prosedur pengolahan salad

Dalam pengolahan/pembuatan salad sangat diperlukan imajinasi dan kreativitas.

1) Salad hijau

- Cuci semua sayuran hijau dengan cermat dan bersih.
- Keringkan sayuran dengan baik (dapat menggunakan peralatan dan mesin pengering akan lebih cepat).
- Dinginkan sayuran dalam almari pendingin dengan cara dibungkus dengan kain lembab.
- Potong-potong atau sobek-sobek sayuran dalam ukuran sekali gigitan. Hal ini akan mempermudah pada waktu menyantap dari pada waktu makan harus memotongnya menggunakan garpu salad.
- Campur sayuran hijau dan pastikan semua sayuran tercampur rata.
- Siapkan piring saladnya. Gunakan selalu piring yang dingin. Hindari meletakkan salad dipiring lebih dari satu

atau 2 jam sebelum penyajian, karena sayuran akan menjadi layu.

- Tambahkan garnish. Jangan menggunakan sayuran sebagai garnish dari salah satu sayuran yang dicampur. Pilihlah garnish yang tidak berubah warna dan bentuknya, misalnya: buah alpokat terlalu lama akan berubah menjadi coklat, roti kering bisa menjadi lembek dan sebagainya.
- Dinginkan (masukkan almari /ruang pendingin) sampai saat penyajian.
- Tambahkan *dressing*/saus dengan cepat sebelum penyajian atau sajian disebelah salad, karena sayuran hijau yang bersaus akan cepat layu.

2) Salad buah

- Salad buah terkadang lebih baik ditata dari pada dicampur, karena kebanyakan buah lembut dan mudah rusak. Pengecualian pada salad waldorf.
- Tatalah potongan buah yang rusak/tidak menarik di dasar salad dan potongan yang menarik di atasnya.
- Beberapa buah seperti apel dan pisang akan berubah warna ketika pemotongann, dan seharusnya dimasukkan ke dalam larutan asam.
- Buah mudah berubah dibanding sayuran setelah dipotong.
- Jika akan mempersiapkan kedua salad tersebut dalam penyajian, persiapkan salad sayuran terlebih dahulu.
- Apabila menggunakan buah kaleng, sebaiknya dikeringkan/ditiriskan terlebih dahulu sebelum dimasukkan dalam salad atau salad akan menjadi berair atau lembek. Cairan buah kaleng dapat disajikan lagi untuk saus pada salad buah atau pengolahan lain.

3) Salad sayuran

- Pemotongan yang rapi dan cermat dari bahan-bahan salad ini sangat penting, kerana ukuran dari sayuran akan mempengaruhi pandangan mata. Desain dan penyusunan salad sayuran ini terkadang berdasarkan keaneka ragaman ukuran seperti panjang, batang asparagus yang ramping dan kacang polong, irisan tomat, irisan timun, *green pepper strips* atau rings dan bunga lobak.
- Potong-potong sayuran sedekat mungkin dengan waktu penyajian, agar bekas irisan atau potongan pada pinggir sayuran tidak kering.
- Sayuran yang dimasak terlebih dahulu seharusnya teksturnya tetap kokoh, segar dan warnanya tetap bagus. Memasak sayuran yang berlebihan akan membuat salad sayuran menjadi tidak menarik.
- Sayuran yang dimasak harus dikeringkan dengan cermat dan didinginkan terlebih dahulu sebelum dimasukkan atau dicampurkan dalam salad.

4) *Cooked* salad (salad yang dimasak)

- Dinginkan buah-buahan yang telah dimasak secara menyeluruh sebelum mencampurnya dengan mayonaise, dan biarkan campuran salad yang lengkap tetap dingin.
- *Cooked salad* dapat menjadi salad yang tepat untuk ditambahkan ayam, daging atau ikan. Namun demikian bahan-bahan tersebut harus dimasak menurut aturan sanitasi yang benar.
- Untuk menjaga gizinya masak kentang untuk salad hingga matang, kemudian baru dikupas dan dipotong-potong.
- Jangan memotong bahan terlalu kecil jika menghendaki produk akhir tidak menjadi seperti pasta, tanpa daya tarik tekstur.

- Sayuran yang renyah biasanya ditambahkan untuk menambah tekstur. Seledri biasanya merupakan sayuran yang populer, namun dapat pula menggunakan sayuran lain seperti: wortel, acar bawang, selada air atau apel. Akan tetapi pastikan bahwa rasanya seimbang..
- Campur bahan seperti kentang atau seafood, mungkin perlu dimarinade lebih dahulu dengan cairan berbumbu seperti vinaigrette sebelum dicampur dengan mayonnaise dan bahan lainnya. Keringkan marinade yang tidak terserap agar mayonnaise tidak mencair.
- Aduk *dressing* yang kental dengan hati-hati untuk menghindari rusaknya bahan-bahan utama.
- Bahan salad biasanya dicampur dengan scoop untuk menjaga bentuk salad.
- Pilih garnish yang menarik dan berwarna. Salad kentang dengan ayam akan kelihatan pucat dan tidak menarik tanpa garnish.

2.4.2 Canape

Hidangan pembuka / *appetizer* / *hors d'oeuvre* yang terdiri dari bermacam-macam bahan makanan hewani, nabati, buah dan kacang, yang diletakkan pada potongan roti bakar atau biskuit sebagai bahan dasar *canapé*.

- a. Komposisi dasar *Canape*, dibuat dari roti yang dipanggang atau digoreng yang berbentuk segi empat panjang, bulat, segitiga dan dioles dengan mentega.
- b. *Spread* (olesan), adalah bahan makanan yang lembek atau kental yang dioleskan pada permukaan roti atau biskuit yang berguna sebagai perekat. Bahan makanan di atasnya, serta menambah rasa dan nilai gizi. *Spread* harus lunak, mudah dioleskan dan tidak berair. *Spread* dapat berupa *butter*, *mayonnaise* dan *cheese*.

- c. *Topping*, adalah bahan makanan yang diletakkan di atas roti atau biscuit yang telah diberi *spread*.

Macam-macam *topping*:

- Telur rebus : Dipotong tipis, dicincang
- Ikan : Sardines, caviar, smoke salmon
- Udang
- Daging : ayam, sapi, daging asap, lidah iver paste, liver
- Sayuran : asparagus, capsicum, *mushroom*
- Buah : Nanas, anggur
- Kacang : Mete, kenari
- Produk olahan : sosis, smoked beef, pasrami, Keju

Topping tersebut dapat dipergunakan hanya satu macam saja atau merupakan gabungan dari beberapa bahan. Pada umumnya *topping* yang digunakan menentukan nama canapé misalnya: *Cheese canapé*, roti dengan isi keju, dan *shrimp canapé*, roti dengan isi udang

- d. Garnish atau hiasan makanan, dalam canapé berfungsi ganda, menambah penampilan makanan serta sekaligus menambah nilai gizi. Seperti halnya garnish dalam makanan lain maka dalam canapépun garnish harus memenuhi syarat:
- Sederhana
 - Dapat dimakan
 - Mempunyai rasa yang sesuai dengan isi

Sudah dijelaskan di atas bahwa canapé yang lengkap terdiri dari roti atau biscuits, *topping* dan garnish. Mengingat hidangan ini dipergunakan sebagai hidangan pembuka maka pembuat canapé harus dapat mengembangkan kreasi dan imajinasinya dalam membuat canapé. Canapé akan tampil baik

jika memperhatikan komposisi dari canapé tersebut. Syarat-syarat pembuatan canapé :

- a) Bahan-bahan yang dipergunakan dalam keadaan baik dan segar.
- b) Roti dipotong dahulu kemudian dipanggang atau di goreng dengan minyak sedikit (shallow frying)
- c) Biscuit yang dipergunakan mempunyai rasa gurih
 - Bentuk kecil-kecil $\pm$ 3 cm panjangnya
 - Terdapat kombinasi warna dan rasa
 - Penanganannya singkat dan cepat
 - Penyelesaian akhir harus dengan glazing/memberi lapisan mengkilat dari zelatine/gelatina
 - Dihidangkan ditray/platter yang dialas dengan doily
 - Tambahan centerpieces/garnish agar penampilan canapé lebih menarik.

2.4.3 Sandwich

Sandwich adalah makanan yang dibuat dari bermacam-macam roti (*bread*) yang diiris (merupakan belahan tipis) dan diisi dengan berbagai isian. Pada umumnya sandwich disajikan sebagai hidangan selingan (snack) untuk orang-orang yang tidak mempunyai cukup waktu untuk makan, misalnya sebagai bekal orang yang bekerja, dalam perjalanan dan sebagainya.

1) Komposisi Sandwich

Sandwich yang lengkap terdiri dari empat bagian utama yaitu:

a. *Bread/roti*

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

sandwich dapat dibentuk. Akan tetapi masing-masing sandwich ada ketentuan-ketentuannya untuk masing-masing roti yang dipergunakan. Beberapa contoh sandwich menurut jenis/macam roti yang dipergunakan:

a) Yang dibentuk dari sandwich bread = toast bread

- Chicken salad sandwich
- Cheese sandwich
- Ham sandwich
- Club sandwich
- Open face sandwich

b) Yang dibentuk dari French bread

- Hot roast beef sandwich

c) Yang dibentuk dari Hamburger bun

- Hamburger sandwich
- Cheese burger sandwich

d) Yang dibentuk dari Hot dog bun

- Hot dog sandwich
- Roast beef sandwich, dll

b. Spread/olesan

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

c. Filling/isian

Filling adalah bahan makanan yang akan diletakkan atau diatur pada roti atau diantara kedua irisan roti yang dipergunakan untuk membuat sandwich. Pada umumnya nama sandwich disesuaikan

dengan nama bahan makanan yang dipergunakan untuk membuat filling/isian ini. Misalnya Cheese sandwich menggunakan cheese sebagai filling.

d. Garnish/hiasan

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

2) Jenis-jenis Sandwich

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

a. Berdasarkan temperatur sandwich pada waktu dihidangkan:

- 1) *Cold sandwich*, dibuat dan dihidangkan dingin pada temperatur sekitar 35 derajat celcius. Bahan makanan yang dipergunakan mungkin saja perlu dimasak sebelumnya. Bahan-bahan makanan tersebut dimasak sebagaimana mestinya kemudian didinginkan sebelum diolah menjadi sandwich.
- 2) *Hot sandwich*: dibuat dan dihidangkan panas.

b. Berdasarkan cara penghidangan (*Presenting*) sandwich.

- 1) *Open face sandwich*, adalah sandwich yang mempergunakan satu iris roti, filling diatur diatasnya dan dihidangkan terbuka, tanpa ada iirisan roti lain yang menutup filling tadi. Open sandwich penampilannya akan menarik karena

perpaduan antara filling dan garnish yang dapat dilihat dengan jelas . Untuk membentuk sandwich ini:

- Roti dapat ditost (dipanggang) dahulu kemudian dispread (dioles) dengan bahan olesan setelah itu diberi isian.
- Roti dapat juga langsung dioles dengan bahan olesan setelah itu diberi bahan isian.
- Biasanya bahan untuk menggarnish permukaan sandwich sudah ada ketentuannya masing-masing;
- Untuk jenis daging ayam, babi, poultry dipergunakan buah-buahan segar atau buah kaleng.
- Untuk jenis daging sapi, ikan, udang, sea food, dipergunakan jenis sayur-sayuran segar atau dalam kaleng
- Untuk jenis daging ikan, udang, sea food dapat juga dipergunakan jenis pikles (asinan), lemon (jeruk), telur rebus, sayur-sayuran segar (*onion, celery*).

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

3) Persiapan Pembuatan Sandwich

Sandwich biasanya disiapkan menurut pesanan dan penyajiannya biasanya membutuhkan kerja yang cukup kompleks. Persiapan dilakukan dengan tujuan menyusun seluruh bahan dan peralatan sehingga mudah dijangkau untuk meminimalkan gerakan dan memastikan efisiensi waktu penyusunan akhir. Langkah-langkah yang perlu dilakukan adalah:

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

4) Teknik Pembuatan Sandwich.

Sandwich sebagai hidangan selingan atau snack biasanya dimakan oleh orang yang tidak mempunyai waktu makan yang cukup, maka sudah sewajarnya sandwich dihidangkan dengan cepat. Namun demikian tidak berarti penampilan dan rasa sandwich dapat diabaikan. Teknik yang baik untuk membuat sandwich dengan cepat adalah dengan mengurangi gerak yang tidak diperlukan. Artinya setiap step yang sama pada saat sama "*combining steps rather than by just plain hurrying up*". menyelesaikan satu step pada waktu yang bersamaan

lebih menguntungkan dari pada menyelesaikan sandwich satu persatu. Ada beberapa tindakan yang perlu dilakukan untuk membuat sandwich tampak lebih baik dan menarik:

1. *Trimming*

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

2. *Cutting*

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

- a. *Double Cut*: yaitu setelah sandwich terbentuk kemudian dipotong menjadi dua belahan yang masing-masing bentuk merupakan segitiga.
- b. *Tri Angles*: yaitu setelah sandwich terbentuk kemudian dipotong menjadi empat yang masingmasing bentuk akan merupakan segitiga kecil. Untuk hamburger sandwich dan hot dog biasanya tanpa dipotong-potong. Hanya menurut kemauan sandwich tersebut akan dibuat *opened face* ataupun dibuat *closed sandwich*.
- c. *Arranging/Dressing*, sebenarnya tidak ada satu pola yang harus diikuti untuk mengatur sandwich diatas piring. Cara pengaturan sangat tergantung pada pembuat sandwich. Sandwich yang sudah dipotong diatur sedemikian rupa diatas piring sehingga tampak lebih menarik, tidak ada bagian yang menonjol keluar piring dan tidak menutupi logo/symbol hotel yang terdapat pada piring.

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

5) Penyajian Sandwich

Sandwich khususnya yang *cold closed* sandwich, biasanya dipotong menjadi dua, tiga atau empat untuk disajikan. Pemotongan akan membuat sandwich lebih mudah dimakan dan menambah daya tarik penyajian. Penjepit sandwich dapat digunakan untuk menambah tinggi pada piring dan memperlihatkan warna dan tekstur isian.

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

Meskipun sandwich dapat menjadi makanan utama, sandwich dapat disajikan bersama salad atau bahan karbohidrat lainnya. Potato chip dan french fried potato juga dapat menjadi teman yang *coco*, dan mungkin juga dapat menjadi makanan ringan dan memberikan tekstur yang renyah. Salad kentang dan makaroni juga dapat menjadi teman sajian sandwich. Sandwich yang disajikan dengan piring biasanya disajikan dengan *cole slow*, salad buah atau salad hijau campuran kecil sebagai pendamping. Sandwich kualitas bagus terbuat dari bahan yang segar dan disiapkan dengan baik serta disajikan dengan cara yang menarik dan menggugah selera. Rasa, warna dan tekstur roti, olesan dan isian harus tepat dan saling melengkapi. Tampilan sandwich yang paling sederhana/dasar sekalipun dapat ditingkatkan penampilannya dengan penyusunan yang baik dan pemotongan yang tepat.

6) Porsi Sandwich

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

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

7) Standard Sandwich

Sandwich yang baik ditentukan oleh beberapa hal:

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

2.4.4 Aspic Jelly

Merupakan hidangan pembuka yang terbuat dari stock yang dijernihkan (*clarified*) dengan campuran daging, putih, telur, air/stock dingin, ditambah larutan gelatine kemudian simmer selama 2 jam, disaring dan kemudian didinginkan.

1) Fungsi Aspic Jelly

Sebagai cold Appetizer (hidangan pembuka dingin) Pelapis hidangan pembuka agar lebih menarik, misalnya: pada hidangan chicken ballotines Sebagai campuran Chaud froid sauce Garnish pada cold buffer, dipotong-potong atau dicetak

2) Komposisi Aspic Jelly

- a. Basic Aspic Jelly, yaitu stock yang dijernihkan dengan bahan clarified (campuran daging cincang, putih telur, air dingin dan bumbu-bumbu), yang diolah bersama-sama larutan gelatine selama 2 jam dengan jalan disimmer.
- b. Bahan Isi, adalah bahan-bahan yang diisikan ke dalam cetakan dasar dan Aspic Jelly Bahan isi dapat dipergunakan dalam keadaan segar ataupun dimasak lebih dahulu dan dapat juga dipergunakan utuh ataupun dipotong-potong. Macam-macam bahan isi:
 - Bahan makanan hewani: daging, ayam, ikan, udang, kepiting, telur
 - Sayuran: lettuce, tomat, wortel, paprika, parsley, asparagus, dan lain-lain.
- c. Garnish, berfungsi untuk meningkatkan penampilan dengan memperhatikan syarat-syarat menghias (garnish) serta dapat memperkaya nama-nama dari aspic tersebut.

Resep Dasar Aspic Jelly

Tabel 2.1 *Aspic Jelly Basic*

To make: 30 porsi			
1.	Putih telur	2	Pcs
2.	Daging cincang	$\frac{3}{4}$	Kg
3.	Garam	10	Gr
4.	Bawang Bombay	75	Gr
5.	Wortel	75	Cc
6.	Daun bawang	50	Gr
7.	Seledri	20	Gr
8.	<i>Bay leaf</i>	3	lbr
9.	Lada utuh	5	Gr
10.	<i>Gelatine</i>	125	Gr
11.	<i>White stock</i>	3	Lt
Cara Membuat			

-
- C. Campur daging cincang putih telur garam dan 250 cc air dingin aduk hingga rata
 - D. Cairkan gelatine dengan 250 cc air, masukkan kedalam stock, aduk hingga rata
 - E. Masukkan campuran daging kedalam stock, aduk hingga rata
 - F. Rebus dengan cepat, simmer selama 2 jam disaring
 - G. Hilangkan lemak, perbaiki rasa dengan menambah garam
 - H. Masukkan kedalam cetakan yang sebelumnya diberi garnish
 - I. Dinginkan dalam refrigerator
-

2.4.5 Pate

Adalah hidangan pembuka dingin yang terbuat dari daging ayam, sapi, ikan hati yang dicincang halus dan diberi bumbu kemudian dicetak dengan cetakan empat persegi panjang bahan (keramik, stainlesssteel aluminium, seng dan dibungkus dengan adonan (pie) kemudian dimasukkan dalam cetakan dan dipanggang didalam oven.) Didinginkan, diberi lapisan aspic jelly, terakhir didinginkan dalam refrigerator. Pate akan terlihat menarik jika diberi warna dari wortel, bayam dan jamur, black olive. Pate dihidangkan dingin, dipotong-potong seberat 75-100 gr untuk per-orang. Nama pate diambil dari bahan pokok yang dipergunakan contoh: chicken pate, game pate, veal, pate, fish pate, liver pate.

1) Komposisi

- a) Bahan Utama, merupakan bahan dasar yang harus ada dalam pembuatan pate. Contoh: daging ayam, sapi, ikan, hati yang telah dicincang dan sayuran sebagai variasi warna (wortel, buncis), black olive.
- b) Bahan Pembungkus, berfungsi untuk membungkus bahan pokok. Tetapi ada juga bahan pokok tersebut tidak

dibungkus melainkan dicetak. Bahan pembungkus yang dipergunakan adalah adonan pie. Adonan pie adalah adonan yang terbuat dari tepung terigu, telur, lemak, garam dan air. Aspic Jelly Berfungsi untuk memberi lapisan pate agar lebih menarik.

Syarat Pembuatan Pate :

- a. Bahan pokok harus dicincang halus
- b. Texture halus dan padat
- c. Dibungkus atau tanpa dibungkus dengan adonan Pie
- d. Diolah dengan teknik dipanggang
- e. Diselesaikan dengan aspic jelly
- f. Dihidangkan dingin, dengan bentuk utuh atau dipotong-potong.

Resep Dasar Pate

Tabel 2.2 *Pastry Dough (Pie)*

To make: 750 gr			
1.	Tepung	500	Gr
2.	Telur	2	Pcs
3.	<i>Butter</i>	175	Gr
4.	Garam	5	Gr
5.	Air	100	Cc
Cara Membuat			
1. Campur semua bahan dengan teknik <i>Rub-in</i> .			
2. Simpan dalam refrigerator ditutup serbet atau plastik selama 2 jam.			

Tabel 2.3 *Chicken Pate*

To make: 10 porsi			
1.	Hati ayam	250	Gr
2.	Bawang merah	40	Gr
3.	(<i>choped</i>)	30	Gr
4.	Butter	300	Gr
5.	Daging ayam	100	Cc
6.	Cream	2	Pcs
7.	Telur	100	Gr
8.	Gherkin	100	Gr
9.	Daging asap	350	Gr
10.	<i>Pastry dough</i>	4	Gr
11.	Lada	6	Gr
12.	Garam	200	Cc
<i>Aspic jelly</i>			
Cara Membuat			
1.	Tumis bawang merah dengan butter hingga kuning		
2.	Haluskan hati ayam, daging ayam bawang goreng, tambahkan <i>cream</i> , telur lada, garam, untuk dijadikan isi		
3.	Daging asap dipotong pita-pita kecil		
4.	Alas cetakan dengan <i>pastry dough</i> pada bagian bawah dan samping		
5.	Letakkan pita-pita daging asap diatas <i>pastry dough</i> , tuangkan 1/3 isi, beri pita-pita daging asap dan bagian tengah diberi <i>gherkin</i>		
6.	Tuangkan sisa isi, beri pita-pita daging asap, tutup dengan <i>pastry dough</i>		
7.	Bakar dalam oven 1700 c selama 11/2 jam		
8.	Dinginkan, lapisi dengan <i>aspic jelly</i> dibagian atas		
9.	Simpan dalam refrigerator		
10.	Potong-potong jika akan dihidangkan		
11.	<i>Garnish</i> dengan <i>aspic jelly</i> dan daun <i>dill</i> .		

2.4.6 Galantine

Galantine adalah hidangan yang terbuat dari ayam, daging, ikan dalam bentuk utuh, dan diisi dengan ayam, daging, ikan yang dicincang dan ditambah bumbu dan sayuran sebagai variasi warna. Untuk menguatkan ayam, daging, ikan yang telah diisi harus dibungkus dengan kain bersih dan diikat dengan benang di bagian ujung, tengah sehingga berbentuk silinder. Teknik pengolahannya dengan jalan di braised selama 1- ½ jam, mempergunakan cairan stock (white atau brown) serta bumbu-bumbu sebagai penambah rasa. Galantine jika sudah masak dan dingin diselesaikan dengan chaud froid sauce. Chaud froid sauce adalah saus yang terbuat dari white atau brown sauce yang dicampur dengan aspic jelly Galantine dapat dihidangkan sebagai hidangan pembuka dengan berat 75-100 gr dan hidangan main course seberat 250-500 gr, selain itu galantine juga dapat dihidangkan sebagai hidangan buffet pada acara khusus.

1) Fungsi Galantine :

- a) Sebagai appetizer 75-100 gr
- b) Sebagai main course 250-500 gr
- c) Sebagai hidangan buffet

2) Komposisi Gelatine

- a) Bahan pokok, yaitu bahan-bahan pokok yang dipergunakan dalam pembuatan galantine contoh: ayam, daging, ikan dalam bentuk utuh.
- b) Isi, bahan-bahan yang merupakan campuran dari daging ayam, ikan, bumbu-bumbu yang telah dicincang kemudian dimasukkan kedalam bahan pokok.
 - Bahan makanan hewani: daging, ayam, ikan yang telah dicincang Sayuran
 - Selain berfungsi sebagai isi dapat dipergunakan sebagai variasi warna. contoh: ayam, wortel, jamur yang telah dicincang

c) Cairan

- White stock atau brown stock, berfungsi untuk mengolah galantine dengan teknik braised
- Chaud Froid Sauce
Campuran aspic jelly, white stock atau brown sauce yang berfungsi untuk menutup galantine agar lebih menarik.

3) Syarat gelatine :

- a) Berbentuk silinder dan utuh
- b) Diisi bahan makanan hewani dan sayuran
- c) Diolah dengan teknik braised
- d) Diselesaikan dengan choud froid saus

Resep Dasar Galantine

Tabel 2.4 *Chicken Galantine*

To make: 20 porsi			
1.	Ayam	2	Kg
2.	Telur	2	Pcs
3.	Bawang Bombay	100	Gr
4.	<i>Butter</i>	25	Gr
5.	Lada	5	Gr
6.	Garam	4	Gr
7.	Pala	3	Gr
8.	<i>Mire poix</i>	100	Gr
9.	<i>White wine</i>	100	Cc
10.	<i>Stock (white/ brown)</i>	2	Lt
11.	<i>Chaud froid sauce</i>	250	Cc
Cara Membuat			
1.	Keluarkan seluruh tulang ayam dengan tidak merusak kulit bagian dada dan punggung		
2.	Daging ayam digiling bersama-sama bumbu-bumbu bawang bombay yang telah ditumis.		
3.	Ratakan daging ayam di atas kulit ayam, gulung hingga berbentuk selinder.		

4.	Bungkus hasil gulungan tersebut dengan kain bersih, ikat bagian ujung dan tengah agar bentuk tidak berubah.
5.	Simmer bersama bumbu dan <i>stock, white wine</i> selama 1-1/2 jam.
6.	Lepaskan kain pembungkus, dinginkan
7.	Siram dengan <i>chaud froid saus</i> , dinginkan.
8.	Dipotong-potong sesuai dengan standard porsi diatas
9.	Garnish dengan <i>aspic jelly</i>

Tabel 2.5 *Beef Galantine*

To make: 20 portion			
1.	Daging (<i>Top Side</i>)	1	Kg
2.	Daging giling	1	Kg
3.	Daun bayam	100	Gr
4.	Telur	25	Pcs
5.	Butter	50	Gr
6.	Lada	5	Gr
7.	Garam	10	Gr
8.	<i>Mire poix</i>	50	Gr
9.	<i>Red wine</i>	50	Cc
10.	<i>Stock (White/ brown)</i>	2	Lt
11.	<i>Chaud froid sauce</i>	250	Cc

Cara Membuat			
1.	Daging dipotong tipis-tipis + 3 mm		
2.	Bayam dicincang halus, hilangkan sebagian air bayam		
3.	Daging giling diberi bumbu-bumbu bawang bombay yang telah di tumis		
4.	Ratakan campuran daging diatas daging yang telah dipotong-potong tipis berikut bayam cincang pada salah satu sudut		
5.	Gulung hingga berbentuk silinder		

-
6. Bungkus hasil gulungan tersebut dengan kain bersih, ikat bagian ujung dan tengah agar bentuk tidak berubah
 7. Simmer bersama bumbu-bumbu, *mire poix*, *red white*, dan *stock* selama 1-1/2 jam
 8. Lepaskan dari pembungkus dinginkan
 9. Siram dengan *chaud froid saus*, dinginkan
 10. Potong-potong sesuai dengan standar porsi *Garnish* dengan *aspic jelly*.
-

2.4.7 Ballotines

Hidangan yang terbuat dari paha ayam dan paha kambing, yang diisi dengan campuran daging giling, bumbu dan sayuran sebagai variasi warna.

- 1) Teknik pengolahan ballotines adalah di goreng dengan minyak sedikit (*shallow frying*), hingga mendapatkan lapisan yang coklat, kemudian dibraised dalam *brown stock*, *white wine* dan bumbu-bumbu. Braised dilakukan didalam oven selama 1-1½ jam agar ballotines masak. Hidangan ballotines yang diselesaikan dengan *chaud froid sauce aspic jelly* dapat dihidangkan sebagai hidangan pembuka seberat 75-100 gr atau hidangan *main course* seberat 250-500 gr dengan disertai *demiglace sauce* atau *diable sauce*.

- Komposisi

- a) Bahan Pokok

Dalam pembuatan ballotines hanya memerlukan:

- Paha ayam bagian atas dan bawah yang masih menyatu
- Paha kambing bagian bawah yang masih ada tulang pipa

- b) Isi

Merupakan campuran ayam giling, jamur, bumbu-bumbu dan sayuran (*wortel*, *bayam*) sebagai variasi warna.

- c) Cairan

- *White stock* atau *brown stock* yang berfungsi untuk mengolah ballotines teknik braised *aspic jelly*

- Aspic jelly berfungsi untuk menutup ballotines agar lebih menarik
- Syarat-syarat Ballotines
Bahan ayam diambil dari bagian paha atas dan bawah, kambing diambil dari paha bawah, diisi dengan campuran daging, bumbu dan sayuran sebagai variasi warna. Diolah dengan fried dan teknik braised. Diselesaikan dengan aspic jelly/chaud froid sauce.

Resep Dasar Ballotines

Tabel 2.6 *Ballotines Lamb*

To make: 10 portions			
1.	Paha kambing	2	Kg
2.	Daging kambing	$\frac{1}{4}$	Kg
3.	(digiling)	100	Gr
4.	Jamur merang	100	Gr
5.	Wortel	50	Gr
6.	<i>Gherkin</i>	100	Gr
7.	Bawang bombay	4	Pcs
8.	Telur	$2\frac{1}{2}$	Kg
9.	<i>Brown stock</i>	$\frac{1}{4}$	Kg
10.	<i>Mire poix</i>	100	Cc
	<i>Red whine</i>		
Cara Membuat			
1.	Hilangkan sebagian tulang pipa dengan tidak membelah bagian paha		
2.	Jamur merang, wortel, <i>gherkin</i> dipotong-potong tumis dengan bawang Bombay		
3.	Campur daging giling dengan tumisan jamur <i>gherkin</i> dan wortel, isikan pada paha bekas tulang pipa yang telah dikeluarkan		
4.	Rapikan bentuknya kemudian dijahit		

-
5. Goreng (*shallow frying*) hingga terdapat lapisan coklat di bagian luar
 6. Braised kedalam *stock, red whine* dan *mire poix* selama 1-½ jam
 7. Hilangkan benangnya potong-potong, rapihkan bentuknya diatas rak (*cooling wire*)
 8. Siram dengan *aspic jelly*
 9. Dinginkan dalam refrigerator
 10. Sisa *aspic jelly* simpan dalam refrigerator dan jika sudah mengeras, potong-potong berbentuk dadu
-

2.4.8 Croquette

Adalah hidangan pembuka panas, untuk merangsang nafsu makan berbentuk kecil diawali dengan proses pembuatan roux yang dapat dicampur dengan berbagai bahan daging ayam, sayuran, telur, bentuk menurut selera, dilanjutkan dengan dilapisi tepung panir, kemudian digoreng dengan menggunakan minyak banyak lalu sajikan hangat.

1) Komposisi

a) Bahan utama, tepung terigu, susu, dan mentega

- Bahan tambahan, minyak goreng, bumbu-bumbu, dan bahan isi
- Bahan pelapis, telur, tepung terigu, dan tepung panir

- ##### 2) Syarat-syarat: Pembuatan roux jangan terlalu lembek sehingga sukar dibentuk. Dipanir dengan terigu, kocokan telur, tepung roti digoreng dalam minyak frittures dengan suhu 170oC hingga berwarna kuning keemasan /golden brown dan dihidangkan hangat/panas.

2.4.9 Resoles

Merupakan hidangan pembuka panas, yang mempunyai rasa gurih dan asin yang dihidangkan hangat, dengan bahan terigu, kuning

telur, mentega cair, susu, garam yang dibuat crepe dan diisi ragout atau isian yang lain dibentuk segitiga atau persegi, dipanir dan digoreng dalam minyak banyak.

1) Komposisi

- Bahan utama: tepung terigu, kuning telur, margarin cair, susu
- Bahan tambahan: kentang, wortel, keju edamer/kraff, dan bahan isian lainnya, bumbu-bumbu, minyak goreng
- Bahan pelapis: putih telur, tepung panir

2) Syarat-syarat :

- Adonan crepe semi liquid
- Goreng dalam minyak banyak sampai golden brown dan dihidangkan hangat/panas.

2.5 Teknik Penyimpanan Hidangan Pembuka (Appetizer)

- 1) Hidangan pembuka Dingin (*Cold Appetizer*), Cold Appetizer seperti jenis salad mudah rusak, diperlukan perhatian untuk menjamin penyimpanan dalam refrigerator benar. Penggunaan alat dari stainless steel membantu menjaga makanan agar tidak pudar, sedangkan alat yang terbuat dari aluminium tidak begitu baik untuk digunakan, baik untuk pengolahan maupun penyajian karena dapat menyebabkan perubahan warna. Untuk sayuran hijau dan tossed salad sering disimpan dalam kantong plastik.
- 2) Hidangan pembuka Panas (*Hot Appetizer*), Sifat makanan Hot Appetizer adalah panas maka harus selalu dipertahankan kondisinya tetap hangat. Makanan yang disiapkan sebelumnya jika tidak segera disajikan harus disimpan dalam temperatur yang tepat dan harus ditutup untuk meyakinkan berada dalam kondisi yang baik dan tidak terkontaminasi oleh bahan-bahan lainnya. Selalu menggunakan temperatur yang tepat untuk

mengurangi kerusakan dan untuk melindungi usia dari produksi.

3. Rangkuman

Hidangan pembuka atau dalam bahasa Inggris disebut appetizer dan dalam bahasa Perancis dikenal dengan istilah *Hor's d'oeuvre*. Appetizer atau hidangan pembuka disajikan dengan porsi kecil / satu atau dua gigitan (bit size). Sebagai hidangan pembuka appetizer berfungsi merangsang nafsu makan dan disajikan sebagai hidangan pertama sebelum menikmati hidangan yang lainnya. Jenis Hidangan Pembuka: (1) Cold Appetizer, dan (2) Hot Appetizer. Bahan untuk pembuatan hidangan pembuka/appetizer terdiri dari berbagai jenis kombinasi makanan yang meliputi: Seafood, daging, unggas, buah-buahan serta sayuran. Bahan-bahan makanan tersebut merupakan makanan yang mudah rusak, sehingga harus ditangani dengan hati-hati dan disimpan dalam temperatur yang tepat untuk mengurangi kerusakan. Seringkali dalam pembuatan appetizer menggunakan produk harian yaitu keju dan telur yang dapat memberikan variasi rasa yang dapat digunakan untuk menciptakan sebuah appetizer yang menarik dan membangkitkan selera. Teknik Penyimpanan Hidangan Pembuka (Appetizer) dapat dilakukan dengan cara berikut ini: (1) Cold Appetizer seperti jenis salad mudah rusak, diperlukan perhatian untuk menjamin penyimpanan dalam refrigerator benar. Penggunaan alat dari stainless steel membantu menjaga makanan agar tidak pudar, sedangkan alat yang terbuat dari aluminium tidak begitu baik untuk digunakan, baik untuk pengolahan maupun penyajian karena dapat menyebabkan perubahan warna. Untuk sayuran hijau dan tossed salad sering disimpan dalam kantong plastik, dan (2) Sifat makanan Hot Appetizer adalah panas maka harus selalu dipertahankan kondisinya tetap hangat. Makanan yang disiapkan sebelumnya jika tidak segera disajikan harus disimpan dalam temperatur yang tepat dan harus ditutup untuk meyakinkan berada dalam kondisi yang baik dan tidak terkontaminasi oleh bahan-bahan

lainnya. Selalu menggunakan temperatur yang tepat untuk mengurangi kerusakan dan untuk melindungi usia dari produksi.

4. Tugas

Anda diminta melakukan observasi hidangan appetizer yang ada di restoran komersil di sekitar anda.

5. Tes

1. Apa yang dimaksud dengan hidangan pembuka/*appetizer* dan apa saja jenis hidangan pembuka?
2. Jelaskan klasifikasi hidangan pembuka? Berikan masing-masing dengan contoh hidangannya?
3. Apa saja yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan dan penyajian hidangan pembuka?

C. Pembelajaran 3

1. Tujuan

Mahasiswa diharapkan mampu memahami teknik pengolahan soup dengan baik dan benar.

2. Uraian Materi

2.1 Pengertian Sup

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

2.2 Fungsi sup

Pada hidangan kontinental sup mempunyai fungsi sebagai :

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

2.3 Bahan-bahan Pembuatan Sup

- 1) Bahan Utama pembuatan sup adalah: kaldu/*stock* *Stock* ini sangat mempengaruhi kualitas sup yang akan dihasilkan. Ada dua jenis *stock* yaitu : *white stock* dan *brown stock*
- 2) Bahan Isian, Bahan isian berasal dari nabati : sayur-sayuran dan sereal dan Bahan isian berasal dari hewani : daging, unggas, ikan dan jenis-jenis *seafood*.
- 3) Bahan Pengental, bahan pengental terdiri dari , tepung, puree dari bahan terbanyak yang digunakan dalam sup, susu, cream dan telur.
- 4) Bahan Pemberi Rasa dan Aroma, bahan pemberi rasa dan aroma sup adalah : *bouquette garnie* , *mirepoix*, lada, garam dan sebagainya.

2.4 Klasifikasi Soup

Sup dapat diklasifikasikan menjadi empat yaitu:

- 1) *Clear/Thin soup – Potages Clairs* (sup encer) adalah sup yang dibuat dalam keadaan jernih yaitu *broth/stock* yang tidak dikentalkan. Sup encer dihidangkan tanpa atau dengan isi. Isian dibuat dari berbagai sayur-sayuran dan daging. *Clear soup* dibagi menjadi tiga, yaitu :
 - a. *Broth Bouillon / Bouillon de viande*, merupakan *clear soup* yang paling sederhana dan tidak menggunakan bahan padatan. Kekuatan aroma cairan dihasilkan dari proses *simmering meat* dan sayuran.
 - b. *Vegetables soup/ Potage oux legumes*, merupakan *clear soup* yang dibuat dari *stock/kaldu* atau *broth* dengan penambahan satu atau lebih sayur-sayuran dan kadang-kadang produk daging, unggas, ikan dan sebagainya.
 - c. *Consomme*, merupakan *clear soup* yang terbuat dari *brown stock* yang dijernihkan menggunakan *meat clarification* (berasal dari daging cincang tanpa lemak dan putih telur) *mire poix* yang dipotong-potong, serta bahan asam dan dimasak menggunakan api kecil. Adapun variasi *consomme* ada lima, yaitu :
 - *Double Consomme*, dibuat menggunakan daging sebanyak dua kali resep dasar dan ditambah dengan 125 gram loncang untuk memperbanyak *mire poix*.
 - *Cold Consomme* dibuat menggunakan jumlah daging dua kalinya dan 125 gram loncang, kemudian bumbu dengan lada, *port wine*, *cayenne pepper*. Sehingga rasa *cold consomme* selalu lebih kuat dan pedas.
 - *Chicken Consomme*, Dibuat dengan menggunakan tambahan ayam/tulang ayam (*carcas, neck/wing*) yang dipanggang dahulu sehingga aroma ayamnya terasa.

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

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

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

- a. Cream soup, merupakan sup yang dikentalkan dengan bahan pengental yaitu roux kemudian ditambah dengan susu atau cream. Nama cream soup disesuaikan dengan bahan terbanyak yang digunakan dalam sup. Contoh: Cream of Corn Soup, Cream of Chicken Soup, Cream of Asparagus.
- b. Bisque Soup, merupakan sup kental yang dibuat dari shell fish, kerang-kerangan dan sejenisnya. Sup ini penyiapannya seperti cream soup yaitu penyelesaiannya hampir selalu disempurnakan dengan roux/cream. Sup ini juga disebut dengan sup mewah, karena relatif lebih mahal dan kaya dalam rasa. Contoh: Shrimp Bisque
- c. Chowder Soup, merupakan sup yang dibuat dari ikan, kerangkerangan dan atau tanpa sayuran. Meskipun sup ini dibuat dengan berbagai cara biasanya berisi susu dan kentang.

Ciri khas sup ini adalah bergumpalgumpal dapat juga disebut dengan sup hearty. Contoh : Fish Chowder.

- d. Potage Soup, merupakan istilah umum untuk sup. Di Perancis potage merupakan istilah sup encer/clear soup. Sup ini dibuat dengan cara penambahan bahan isian berupa sayuran , sereal dan dihidangkan tanpa disaring. Penyajiannya dengan disertai crouton.
- e. Puree Soup, merupakan sup yang dikentalkan dengan cara pureeing (penghancuran/penghalusan) satu atau lebih bahan sup. Sup puree dapat dibuat dari bahan-bahan yang mengandung zat tepung (kentang, labu kuning, wortel dsb). Puree soup tidak sehalus cream soup, dapat juga dibuat dengan penambahan cream/susu. Nama sup ini disesuaikan dengan bahan terbanyak yang digunakan. Contoh ; Puree of Potatoes Soup, Puree of Pumpkin Soup, Puree of Carrot Soup.

3) Special Soup

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

4) National Soup

Merupakan sup yang terbuat dari bahan yang khusus, cara pengolahan yang khusus dan berasal dari suatu negara. Contoh : Minestrone dari Italia Gaspacho Andaluz dari Spanyol Mulligatowny dari India Scotch Mutton Broth dari Scotlandia Onion Soup dari Perancis Borsch dari Rusia, dan Soto dari Indonesia.

2.5 Penyajian sup

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

1) Suhu Penyajian Sup

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

2) Porsi Penyajian Sup

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

3) Garnish Sup

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

- a. *Garnish* yang ada dalam sup atau *garnish* yang digunakan sebagai bahan isi. Misalnya ; sayuran, daging, ayam, udang, biji-bijian, produk pasta.
- b. *Garnish* yang ditaburkan di atas sup atau sebagai *topping*. Misalnya : *chopped parsley, keju parut, cream, crouton, paprika powder*.

- c. *Garnish* yang berupa pelengkap atau disajikan sebagai penyerta (*accompaniment*). Misalnya : *crackers, corn chip, wafer, french bread*.

2.6 Kriteria Sup

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

2.7 Resep Dasar Macam-macam Sup

Tabel 3.1 *Beef Broth*

To make: 20 portion			
1.	Beef stock	4	Lt
2.	Onion	500	Gr
3.	Daging sapi	500	Gr
4.	Celery	50	Gr
5.	Carrot	150	Gr
6.	Leek	50	Gr
7.	Tomat cincang	1	Gr
8.	Mentega	100	Gr
9.	Bay leaf	3	Gr
10.	Thyme	1	Gr
11.	Pepper	4	Gr

12.	Salt	10	Gr
13.	Chopped parsley	10	Gr

Cara Membuat

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

Tabel 3.2 *Vegetable Soup*

To make: 15 portions			
1.	Butter/mentega	85	Gr
2.	<i>Onion</i>	340	Gr
3.	<i>Carrot</i>	225	Gr
4.	<i>Cellery</i>	225	Gr
5.	Lobak	170	Gr
6.	Kaldu ayam	3	Lt
7.	Tomat	225	Gr
8.	Kapri	170	Gr
9.	Lada putih	3	Gr
10.	Garam	5	Gr

Cara Membuat

1. Panaskan butter/mentega dalam *soup pot* dengan panas sedang
2. Pada panas rendah masukkan sayuran, biarkan sampai keluar air (*sweat*) masak sampai setengah masak, jaga jangan sampai coklat

3. Masukkan kaldu, didihkan, bersihkan kotoran-kotoran yang muncul, kemudian rebus *simmer* sampai sayuran hampir lunak.
4. Tambahkan tomat, rebus *simmer* ± 5 menit
5. Angkat lemak-lemak yang muncul, bumbui dengan lada putih dan garam, sebelum dihidangkan tambahkan kapri.

Tabel 3.3 *Consomme/basic consomme*

To make: 10 portions					
1.	Daging sapi	tanpa	500		Gr
2.	lemak		2		Dl
3.	Air dingin		100		Gr
4.	Wortel		50		Gr
5.	Batang seledri		100		Gr
6.	Daun bawang		2		Pcs
7.	Putih telur ayam		3		Lt
8.	<i>Beef stock</i>		1		Gr
9.	<i>Thyme</i>		1		Gr
10.	<i>Bay leaf</i>		2		Gr
11.	Cengkeh		3		Gr
12.	Lada		5		Gr
	Garam				
Cara Membuat					
1.	Daging sapi dicincang, iris semua sayuran tipis/kecil				
2.	Masukkan daging tadi kedalam <i>grinder</i> tambahkan irisan sayuran				
3.	Campurkan putih telur, air dan rempah-rempah, aduk merata dan simpan semalam di almari pendingin (<i>meat clarification</i>)				

4. Keluarkan *meat clarification* dari almari pendingin, letakkan dalam stock pot, tuangi dengan kaldu/stock dingin aduk.
5. *Simmer* selama ± 3 jam dan jangan diaduk
6. Saring dan panaskan kembali bila hendak dihidangkan.

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

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

Tabel 3.4 *Cream of Mushroom Soup*

To make: 30 portions			
1.	Butter/mentega	340	Gr
2.	Onion	340	Gr
3.	Mushroom	680	Gr
4.	Tepung	250	Gr
5.	White stock	4½	Lt
6.	Susu	1½	Lt
7.	Mushroom	170	Gr
8.	Cream	7½	Lt
9.	Lada	3	Gr
10.	Garam	5	Gr
Cara Membuat			
1.	Panaskan mentega dalam <i>sauce pot</i> dengan panas sedang		
2.	Masukkan onion cincang, <i>mushroom</i> , biarkan sampai berbau harum.		
3.	Masukkan tepung, aduk aduk untuk membuat <i>roux</i> masak beberapa menit, jaga jangan sampai tepung berwarna coklat.		

-
4. Secara perlahan-lahan masukkan stock sambil diaduk aduk, teruskan merebus sampai kental.
 5. Teruskan merebus *simmer* sampai sayuran hampir lunak
 6. Bersihkan lemak dan kotoran yang muncul.
 7. Membuat *puree* dengan *food mill*
 8. Saring, tambahkan susu panas sampai mencapai tingkat konsistensi tertentu dan sesuaikan rasanya.
 9. Saat dihidangkan tambahkan *cream* dan *garnish*
-

Tabel 3.5 *Shrimp Bisque*

To make: 10 portions			
1.	Butter/mentega	30	Gr
2.	Onion	60	Gr
3.	Carrot	60	Gr
4.	Udang ukuran sedang	450	Gr
5.	Bay leaf	1	Gr
6.	Thyme	3	Gr
7.	Parsley	4	Gr
8.	Tomatto pasta	30	Gr
9.	White wine	2	Dl
10.	Fish veloute	1	Lt
11.	Fish stock	5	Lt
12.	Cream	2½	Dl
13.	Lada	4	Gr
14.	Garam	6	Gr
Cara Membuat			
1.	Panaskan <i>butter</i> /mentega pada <i>sauce pan</i> dengan panas sedang		
2.	Masukkan <i>onion</i> , wortel <i>saute</i> sampai kecoklatan		
3.	Masukkan <i>shrimp</i> , <i>bay leaf</i> , <i>thyme</i> , <i>parsley</i> , <i>sauté</i> sampai <i>shrimp</i> berwarna merah		

4. Masukkan *tomatto* pasta aduk sampai rata
5. Tambahkan wine, rebus *simmer* sampai tinggal separo/setengahnya
6. Ambil *shrimp* dari *sauce pan*, potong bentuk dadu
7. Tambahkan *fish veloute* dan *fish stock* kedalam *sauce pan*, rebus *simmer* kembali, sesuaikan rasanya.
8. Saat akan dihidangkan, tambahkan *cream* dan *garnish* dengan potongan *shrimp*.

Tabel 3.7 *Puree of Potato Soup*

To make: 10 portions			
1.	Mentega/butter	30 gr	Gr
2.	White mirepoix:	200 gr	Gr
	- Onion		
	- leek		
3.	Potato/kentang	700 gr	Gr
4.	Kaldu ayam/sapi	2½ lt	Lt
5.	Kucai	5 gr	Gr
6.	Cream	1 dl	Dl
7.	Garam	10	Gr
8.	Merica	5	Gr
9.	Parsley	3	Gr

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

Tabel 3.8 *Minestrone Soup*

To make: 10 portions			
1.	Butter	150	Gr
2.	Onion	100	Gr
3.	Leek	150	Gr
4.	Wortel	100	Gr
5.	Seldri	100	Gr
6.	Kobis/kool	200	Gr
7.	Kentang	200	Gr
8.	Nasi	30	Gr
9.	Macaroni	50	Gr
10.	Tomat	100	Gr
11.	Kacang merah	50	Gr
12.	Puree tomat	40	Gr
13.	Stock	3-4	Lt
Cara Membuat			
1. Lelehkan butter, saute onion dan leek. Tambahkan sisa sayuran dan teruskan saute. 2. Masukkan puree tomat dan stock, rebus simmer 3. Terakhir masukkan kentang, nasi, saphetti, tomat, kacang putih/merah, teruskan mengolah sampai 20-30 menit. 4. Sup disajikan.			

3. Rangkuman

Sup merupakan makanan cair yang terbuat dari kaldu (*stock*) daging, ayam, ikan dan ditambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan isian. Sup dapat berdiri sebagai hidangan yang dikaitkan dengan giliran hidangan atau sebagai *Appetizer* dan dapat merupakan hidangan yang berdiri sendiri atau sebagai *main course/main dish*. Fungsi sup pada hidangan kontinental sup mempunyai fungsi sebagai pembangkit selera makan, penambah nilai gizi dan penetral rasa pada

lidah. Sup dapat diklasifikasikan menjadi empat yaitu: (1) Clear/Thin soup – Potages Clairs (sup encer), (2) Thick Soup – Potage lies (sup kental), (3) Special Soup, dan (4) National Soup. Penyajian sup disesuaikan dengan jenis sup yang akan dihidangkan. Alat hidang yang diperlukan yaitu soup bowl atau boillon cup (pinggan sup) dilengkapi dengan alas soup bowl yaitu saucer. Apabila sup yang akan dihidangkan banyak maka alat hidangnya menggunakan soup tureen dan dilengkapi dengan soup ladle. Hidangan penyerta yang biasa digunakan dalam penyajian sup antara lain berbagai macam bread antara lain : Hard roll/french bread, muffin, plain bread, croissant dapat juga nasi. Pada saat penyajian sup sebaiknya disertakan condiment berupa salt, pepper, L & P sauce.

4. Tugas

Anda diminta membuat melakukan observasi hidangan soup yang ada di restoran komersil sekitar anda!

5. Tes

1. Sebutkan klasifikasi sup dan berikan contohnya?
2. Apa yang perlu diperhatikan dalam penyajian sup?
3. Apa saja yang biasanya digunakan sebagai penyerta/pelengkap dalam penyajian sup?
4. Jelaskan prosedur pembuatan consomme!
5. Jelaskan teknik penyimpanan soup!

D. Pembelajaran 4

1. Tujuan

Mahasiswa dapat memahami teknik pengolahan hidangan pasta dengan baik dan benar.

2. Uraian Materi

2.1 Pasta

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

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

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

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

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

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

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

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

2.1.1 Jenis-jenis pasta

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

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

2.1.2 Teknik Pengolahan Pasta

1) *Fresh pasta*

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

2) *Dried pasta*

Komponen-komponen yang perlu diperhatikan sebelum pengolahan pasta adalah menggunakan panci yang lebar dan besar agar suhu panas dalam panci tidak berubah dan cukup ruang untuk mengaduk pasta dalam air. Selama proses perebusan pasta akan

mengeluarkan pati sehingga membutuhkan air yang cukup banyak agar pati yang telah keluar tidak melekat kembali pada pasta.

Perbandingan air dan pasta yang dibutuhkan adalah 10:1 yaitu 1 liter air untuk tiap 100 gr pasta kering. Dalam air rebusan pasta perlu ditambahkan 10 gr garam per 1 liter air, serta sedikit minyak agar pasta tidak saling melekat. Didihkan air kemudian masukkan pasta secara bersamaan. Selama proses perebusan suhu tidak boleh diturunkan. Aduk pasta terus dengan menggunakan garpu besar atau dengan sendok kayu besar untuk mencegah pasta lengket pada panci. Tingkat kematangan pada dried pasta berbeda dengan fresh pasta. Pada dried pasta membutuhkan waktu yang agak lama dan tekstur yang paling baik jika digigit masih terasa renyah atau dalam bahasa italia disebut dengan istilah "*al dente*". Waktu yang digunakan untuk mengukur lama perebusan pasta minimal 4 menit, tetapi ini bukan merupakan patokan yang pasti karena lama perebusan sangat ditentukan oleh bentuk pasta, tebal tipis pasta, usia penyimpanan, dan kategori *fresh pasta* atau *dried pasta*.

Dried pasta yang telah direbus akan mempunyai volume 2 kali lipat dari dried pasta. Contoh 100 gr macaroni kering menjadi 250 gr. Pada dasarnya untuk mendapatkan tekstur pasta yang renyah adalah menghentikan suhu panas dalam pasta agar setelah ditiriskan proses tersebut tidak berlangsung sehingga pasta tidak menjadi lunak selama ditiriskan. Proses tersebut dapat dilakukan dengan 3 cara:

- a. Meniriskan pasta, teknik ini melarang pasta dibilas dengan air dingin karena pati yang menempel pada pasta akan hilang padahal pati tersebut membantu pasta melekat pada saus. Dengan teknik ini pati yang menempel masih banyak sehingga pasta yang dihasilkan warnanya agak kusam tidak jernih.

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

2.1.3 Teknik penyimpanan pasta

1) *Dried pasta*

Dried pasta mempunyai daya simpan yang lebih lama jika dibandingkan dengan *fresh pasta*. Teknik penyimpanan pasta yang benar adalah meletakkan pasta dalam wadah atau tempat yang dingin tetapi tidak lembab maka pasta dapat bertahan lebih dari 1 tahun. Penyimpanan pasta minimal 1 bulan membutuhkan waktu merebus yang lebih lama dibandingkan yang belum lama disimpan.

2) *Fresh pasta* dan pasta yang telah direbus

Pasta dapat disimpan dalam kondisi telah direbus dengan menaruh dalam wadah plastik tertutup kemudian simpan dalam refrigerator. Untuk jenis pasta seperti *lasagna* dapat disimpan dengan cara dibekukan. Untuk menghangatkan kembali pasta yang telah dingin dapat dilakukan dengan 2 cara yaitu cara pertama dengan menggunakan *microwave*, caranya masukkan pasta dalam wadah tahan panas kedalam *microwave* dengan suhu tinggi selama 1-3 menit. Cara kedua dengan memasukkan pasta dalam colander kemudian disiram dengan air panas. Pasta beku sebelum di panaskan

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

2.1.4 Cara Penyajian Pasta

1) Penyajian pasta

Pasta dapat disajikan menjadi bahan dasar dalam hidangan appetizer, soup, main course, main dish, dan one dish meal dan dessert. Penyajian pasta biasanya terletak pada porsi. sesuai dengan jenis hidangan yang disajikannya. Misalnya . 450 gr pasta kering dapat dihidangkan menjadi 6 porsi *appetizer* atau 4 *main course*.

- Sebagai hidangan pendamping, dapat diletakkan dibawah atau disamping hidangan utama.
- Sebagai one dish meal disajikan dalam dinner plate
- Sebagai snack atau appetizer, disajikan dalam b&b plate atau dessert plate
- Awalnya pasta hanya disajikan hanya dengan menambahkan *olive oil*, dan keju parut. Namun dalam perkembangannya pasta disajikan dengan berbagai sauce, misalnya:
 - *tomatto sauce*
 - *cheese sauce*.
 - *Meat Sauce*

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

Resep Pasta

Tabel 4.1 *Lasagna Roll*

To make: 10 porsi			
1.	Lasagna	8	Pcs
2.	Smoked beef	8	Pcs
3.	Bahan isi		
	- Daging ayam	200	Gr
	- Telur	4	Gr
	- Keju permesan	4	Gr
	- Peterseli	3	Gr
	- Garam	4	Gr
	- lada	2	Gr
4.	Tomatto sauce		
	- Tomatto councase	300	Gr
	- Peterseli	2	Gr
	- Bay leaf	2	Gr
	- Garlic	5	Gr
	- Tomat pasta	10	Gr
	- Daging cincang	100	Gr
	- Jamur kancing	100	Gr
	- Sosis	3	Pcs
	- Oregano	1	Gr
	- Thyme	1	Gr
	- Garam	1	Gr
	- Lada	1	Gr
	- Gula pasir	3	Gr
	- Telur	2	Gr
5.	Keju parut	50	Gr
Cara Membuat			
2.2 Tomatto sauce			
- Rebus <i>tomatto councase</i> dengan <i>bay leaf</i> , <i>thyme</i> , <i>garlic</i> sampai hancur saring			

-
- Tambahkan *tomatto pasta*, daging, garam, lada, dan gula pasir. Aduk rata
 - Masukkan *oregano*, sosis, dan jamur kancing, masak sampai matang, angkat
 - Setelah dingin masukkan telur aduk rata

2.3 Ambil 1 lembar *lasagna* lalu lapisi dengan 1 lembar *smooked beef*, beri isi ratakan, gulung, lakukan sampai adonan habis.

2.4 Tata diatas piringan tahan panas yang telah dioles mentega

2.5 Siram dengan saus tomat dan taburi dengan keju parut

2.6 Oven selama 30 menit dengan suhu 160°C

2.7 Hidangkan dengan pelengkap *simple salad* atau *cole slow*

3. Rangkuman

Nama pasta berasal dari bahasa Itali “*Paste*”, disebut paste karena terbuat dari adonan tepung gandum dan air. Tepung gandum durum sangat dianjurkan dipakai sebagai bahan utama pembuatan pasta karena diantara tepung gandum yang lain, durum mempunyai keunikan pada kandungan proteinnya. Adonan yang dihasilkan sangat tegar dan liat. Pasta yang dihasilkan juga tidak mudah ambyar. Pasta dibuat dari tepung terigu semolina yang merupakan hasil gilingan biji gandum durum dicampur telur sehingga sedikit berwarna kuning cerah, dan bila dimasak dengan benar akan menghasilkan tekstur sedikit kenyal. Pasta buatan Amerika sering dibuat dari campuran tepung terigu Farina dan Semolina, sehingga mempunyai tekstur yang lebih lembut untuk dijadikan hidangan seperti kaserol. Bahan dasar yang digunakan untuk membuat pasta selain tepung gandum durum adalah semua bahan pangan yang termasuk pada golongan biji-bijian seperti jagung, gandum dan padi. Noodle dapat menggunakan bahan dasar selain gandum seperti pada mie bihun yang terbuat dari tepung beras dan mie soon terbuat dari tepung jagung. Teknik Pengolahan Pasta dapat dilakukan dengan cara berikut ini: (1) Fresh Pasta, dalam pengolahan lebih sulit dibandingkan dengan pengolahan dried pasta. Pada fresh pasta lama memasaknya lebih cepat dan sangat mudah menjadi lunak/lembek (overcooking). Pengaruh overcooking pada fresh pasta akan membuat fresh pasta menjadi seperti bubur. Tekstur yang benar pada fresh pasta

adalah halus dan lembut di mulut. Berbeda dengan dumpling yang diolah dengan cara merebus adonan dumpling yang telah dibentuk bola-bola kedalam air mendidih yang telah diberi garam. Jika bola-bola yang tenggelam telah mengapung berarti dumpling sudah matang, dan (2) Dried Pasta, membutuhkan waktu yang agak lama dan tekstur yang paling baik jika digigit masih terasa renyah atau dalam bahasa italia disebut dengan istilah “*al dente*”. Waktu yang digunakan untuk mengukur lama perebusan pasta minimal 4 menit, tetapi ini bukan merupakan patokan yang pasti karena lama perebusan sangat ditentukan oleh bentuk pasta, tebal tipis pasta, usia penyimpanan, dan kategori fresh pasta atau dried pasta. Dried pasta yang telah direbus akan mempunyai volume 2 kali lipat dari dried pasta. Contoh 100 gr macaroni kering menjadi 250 gr. Pada dasarnya untuk mendapatkan tekstur pasta yang renyah adalah menghentikan suhu panas dalam pasta agar setelah ditiriskan proses tersebut tidak berlangsung sehingga pasta tidak menjadi lunak selama ditiriskan.

4. Tugas

Cobalah praktikkan merebus fresh pasta dan dried pasta, amatilah waktu pengolahan dan teksur yang di dapatkan, simpukan hasilnya.

5. Tes

1. Sebutkan bahan utama dalam pembuatan pasta?
2. Jelaskan tingkat kematangan pada pasta!
3. Bagaimana cara menangani dried pasta? Jelaskan!
4. Jelaskan perbedaan fresh pasta dan dried pasta!
5. Jelaskan teknik penyimpanan fresh pasta dan dried pasta

E. Pembelajaran 5

1. Tujuan

Mahasiswa diharapkan mampu memahami teknik pengolahan sayuran dengan baik dan benar.

2. Uraian Materi

2.1 Jenis Sayuran (*vegetables*)

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

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

1) *Root vegetables*

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

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

2) *Green vegetables*

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

- a. *Stem vegetables*/sayuran batang : *asparagus, leek, cellery, corn*

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

3) *Mushroom*/jamur

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

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

Penanganan jamur :

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

Dari penggolongan tersebut dalam penggunaannya dapat dibedakan :

- a) *Fresh Vegetables*, yaitu jenis sayur-sayuran segar yang biasa dijual di pasar-pasar

- b) *Frozen Vegetables*, yaitu jenis sayur-sayuran yang telah disimpan dalam ice sehingga menjadi beku (*biasanya imported vegetables*)
- c) *Canned Vegetables*, sayur-sayuran yang disimpan dalam kaleng, yang sering diperdagangkan di toko-toko maupun di Super Market.
- d) *Dried Vegetables*, yaitu jenis-jenis sayuran yang disimpan secara kering sehingga tidak cepat rusak. Dari berbagai jenis sayur-sayuran tersebut, kita harus memperhatikan bagaimana cara penyimpanannya, mempersiapkan dan memasaknya.

Fresh Vegetables :

Cara penyimpanan :

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

Pengecualian :

- a) Untuk penyimpanan kentang yang sudah dikupas harus disimpan/direndam dalam air dingin supaya warnanya tidak berubah
- b) Untuk sayur-sayuran segar yang sudah dikupas dan dipotong-potong harus disimpan di refrigerator +0° C
- c) Untuk jenis sayur-sayuran mentah seperti wortel, lobak, labu siam dan sejenisnya, setelah dikupas dan dipotong-potong serta belum siap akan dimasak, sebaiknya disimpan dahulu di dalam refrigerator dengan ditutup kain basah yang bersih.

- d) Jangan mempergunakan tutup kertas koran pada sayuran yang akan disimpan ataupun makanan-makanan lainnya, karena disamping koran akan luntur tintanya, sayuran akan beracun dan sangat berbahaya.

Cara mempersiapkan:

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

Cara memasaknya:

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

Frozen Vegetables

Cara penyimpanan :

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

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

d) Brocoli dan bunga kool, dibuat setengah matang dan dimasukkan dalam kantong plastik sayuran (*vegetables*) tersebut dalam penyimpanannya dapat bertahan lama. Pada umumnya orang menyimpan *frozen vegetables* dalam kulkas atau dalam *deep freezer* (kamar dingin - 0° C) baik yang diperdagangkan maupun yang dalam penyimpanan jangka panjang.

Cara memasaknya:

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

Canned Vegetables

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

Cara penyimpanan:

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

- *Sweet peas* / Jenis biji kapri kecil
- *Mushroom*
- *Asparagus*
- *Artichoke* semacam pangkal dari bunga
- *Boiled onions*/bawang bombay kecil yang sudah direbus dan lain-lainnya.

Cara memasaknya:

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

Dried Vegetables

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

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

Di Eropa beberapa jenis sayuran biji-bijian antara lain :

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

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

Cara penyimpanan:

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

Cara memasak :

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

2.2 Macam-macam Potongan Sayuran

Potongan sayuran yang digunakan pada masakan kontinental sangat beragam tergantung pada penggunaannya untuk hidangan apa, misalnya digunakan

untuk sup, saus, salad atau pelengkap hidangan utama. Beberapa jenis/bentuk potongan sayuran tersebut adalah :

1. *Allumettes* atau *Machestik*, memotong dengan ukuran 6,4 cm x 3,2 cm x 3,2 cm
2. *Batonnet*, memotong dengan ukuran 6 mm x 6 mm x 6,4 mm s d 7,6 mm.
3. *Choped*, memotong secara sembarangan dalam ukuran dan potongannya
4. *Concasser* atau *Con-Cass-Seer*, memotong secara chop tetapi lebih kasar dalam ukuran dan potongannya
5. *Cube*, memotong dalam bentuk dadu ukuran 12 mm x 12 mm x 25 mm
6. *Emincer* atau *Em-man-sry*, memotong hingga menjadi potongan yang sangat tipis.
7. *Fine Brunoise*, memotong dengan ukuran 1,6 mm x 1,6 mm x 1,6 mm.
8. *Frite*, memotong dengan ukuran 8 – 12 mm x 7,6 cm sisi persegi
9. *Julienne*, memotong dengan ukuran 3,2 mm x 3,2 mm x 3,2 mm

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

2.3 Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam memasak sayuran

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

karena rasanya akan lebih enak. Contoh : *Baked potato dan Boiled corn.*

2.4 Teknik memasak sayuran yang tepat

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

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

2.5 Cara memasak yang cocok untuk bermacam-macam sayuran

Tabel 5.1 Tehnik Pengolahan Sayuran

Tehnik Pengolahan	Nama Sayuran
Boiling	Asparagus
	String beans
	Beets
	Broccoli
	Carrot
	Cabbage
	Celery
	Corn
	Eggplants

	Onion Parsnip Peas Potatoes Spinach Tomato
Baking	Eggplants Squash Onions Potatoes Sweet potatoes
Braising	Celery Cabbage Onions Lettuce Spring onions prei, dll
Cooking by oil	Eggpalnts Squash Tomatoes Parsley Potatoes Sweet potatoes Parsnip

2.6 Teknik-teknik penyelesaian pengolahan sayuran

- 1) Au Beurre (dalam mentega), sayuran yang direbus atau dikukus kemudian ditumis dengan mentega. Teknik ini cocok untuk jenis umbi dan daun.
- 2) Aux Fines herbes (dengan penambahan herb yang dicincang), sayuran yang ditumis dengan mentega ditambahkan dengan peterseli, drill dan mint

- 3) Au Gratin , sayuran yang sudah direbus, ditata, disiram dengan saus mornay, taburi keju parut selanjutnya diolah dengan cara di gratin. Sesuai untuk asparagus, chicore dan bunga kol.
- 4) Au Veloute, sayuran yang di blanch, dikukus dengan saus veloute. Sesuai untuk kol, buncis, kacang polong dan bayam.
- 5) Al'anglaise, sayuran dimasak dengan air garam, tiriskan lalu glaze dengan mentega, teknik ini sesuai untuk wortel, kacang polong, buncis seledri, asparagus dan bayam.
- 6) A'la Crème, sayuran yang dikukus dimasak dengan krim (dikentalkan dengan saus Bechamel dan krim) sesuai untuk wortel, kacang polong dan bayam.
- 7) Ala Milanaise, sayuran yang dikukus atau direbus ditaburi dengan keju permesan, tambahkan mentega selanjutnya di gratin. Sesuai untuk bunga kol, asparagus dan chicore.
- 8) Ala Moelle, sayuran dikukus dengan saus Bordelaise, siram/garnish dengan tulang sumsum, sesuai untuk fenchel.
- 9) Ala Polonaise, sayuran yang direbus disiram dengan tepung roti yang dicampur dengan mentega cair. Sesuai untuk asparagus dan buncis.
- 10) Braize au jus, jenis kol yang keras dimasak dengan lemak, bacon dan bawang bombay, isi dengan fond atau jus, rebus hingga matang.
- 11) Frying
 - Frite : sayuran digoreng langsung tanpa direbus
 - Nature : sayuran diiris tipis, dibasahi dengan krim atau susu, bumbu taburi terigu dan goreng
 - En Fritot : sayuran dimarinade dengan jeruk nipis, bumbu, celupkan dalam adonan tepung, goreng dalam lemak. Teknik ini sesuai untuk semua jenis jamur dan seledri
- 12) Glace, sayuran dikukus atau direbus dengan gula dan mentega, dimasak hingga cairan berkurang seperti sirup, atau bisa juga sayuran yang sudah dimasak dalam kaldu ditumis dengan

mentega dan gula. Sesuai untuk wortel, kacang polong dan buncis.

13) Saute, sayuran ditumis dengan sedikit minyak. Sesuai untuk sayuran buah seperti terong, zucchini dan tomat.

14) Puree, sayuran direbus atau dikukus.

- Sayuran yang mengandung air seperti wortel, seledri dll dimasak dengan 1/3 kentang kemudian disaring dan diselesaikan dengan mentega.
- Sayuran yang mengandung pati seperti kacang polong, buncis diolah dengan krim dan mentega dihaluskan menjadi puree.

2.7 Resep Olahan Sayuran

Tabel 5.2 *Buttered Spinach*

To make: 15 portions			
1.	Bayam	1	Kg
2.	Garlic/bawang putih	20	Gr
3.	Mentega	50	Gr
4.	Lada	3	Gr
5.	Garam	5	Gr
6.	Pala	2	Gr
Cara Membuat			
1. Petik daun bayam, cuci lalu rebus setengah matang, tiriskan kemudian diiris kasar			
2. Panaskan mentega, saute garlic yang diiris kasar, tambahkan bayam dan bumbu-bumbu aduk rata			
3. Angkat dari api sajikan panas-panas sebagai hidangan pendamping			

Tabel 5.3 *Assorted Vegetables*

To make: 10 portions			
1.	Lobak	150	Gr
2.	Wortel	150	Gr
3.	Bunga kol	150	Gr
4.	Labu siam	150	Gr
5.	Buncis	150	Gr
6.	Mentega	100	Gr
7.	Peterseli	20	Gr
8.	Lada	3	Gr
9.	Garam	5	Gr
Cara Membuat			
1.	Sayuran dipotong macedoine (dadu), direbus secara terpisah mulai dari sayuran yang warnanya paling muda atau terang		
2.	Panaskan mentega, saute semua sayuran		
3.	Aduk perlahan, bumbui dengan lada dan garam		
4.	Angkat dari api taburi dengan peterseli yang telah dicincang halus.		

Tabel 5.4 *Jardiniere Vegetables*

To make: 10 portions			
1.	Lobak	150	Gr
2.	Wortel	150	Gr
3.	Bunga kol	150	Gr
4.	Labu siam	150	Gr
5.	Buncis	150	Gr
6.	Mentega	100	Gr
7.	Peterseli	20	Gr
8.	Lada	3	Gr
9.	Garam	5	Gr

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

Tabel 5.4 *Cauliflower Mornay*

To make: 10 portions			
1.	Bunga kol	1	Kg
2.	Bechamel sauce	5	Dl
3.	Keju	40	Gr
4.	Butter	30	Gr
5.	Garam	5	Gr
6.	Merica	3	Gr
Cara Membuat			
1.	Cuci bunga kool yang telah dipetik dengan air yang mengalir		
2.	Rebus dengan air garam, dengan api kecil sampai $\frac{3}{4}$ matang, kemudian tiriskan		
3.	Bentuk menjadi bulat dengan bantuan ladle		
4.	Letakkan cauli flower yang telah dicetak pada <i>gratin dish</i> atau roasting tray		
5.	Siram dengan bechamel sauce secara merata		
6.	Taburkan keju parut dan <i>melted butter</i>		
7.	Letakkan pada salamander sebentar hingga berwarna kecoklatan, siap digunakan sebagai hidangan pendamping		

Tabel 5.5 Ratatouille Nicoise

To make: 15 portions			
1.	Bawang bombay	200	Gr
2.	Bawang putih	20	Gr
3.	Cabai hijau	200	Gr
4.	Terung	300	Gr
5.	Labu siam	400	Gr
6.	<i>Tomato concase</i>	600	Gr
7.	Lada	20	Gr
8.	Garam	5	Gr
9.	<i>Thyme</i>	1	Gr
10.	<i>Oregano</i>	1	Gr
11.	Minyak salad	10	Gr
12.	Parsley	5	Gr
Cara Membuat			
1.	Semua sayuran disaute, kecuali tomat, aduk terus hingga layu, bumbui dengan lada dan garam secukupnya		
2.	Tambahkan tomat, <i>thyme</i> , <i>oregano</i> , aduk hingga rata		
3.	Tutup sauce pan dan simmer		
4.	Periksa kembali rasa dan bumbunya		
5.	Angkat dari api dan taburi dengan <i>chopped parsley</i> , siap untuk disajikan		

Tabel 5.6 Vichy Carrot

To make: 15 portions			
1.	Wortel	1	Kg
2.	Mentega	20	Gr
3.	Bawang bombay	20	Gr
4.	Garam	10	Gr
5.	Lada	3	Gr
6.	Parsley	5	Gr

7.	Air	4	DI
Cara Membuat			
1.	Panaskan <i>butter</i> dalam <i>sauce pan</i> masukkan <i>chopped onion</i> dan aduk		
2.	Masukkan wortel, aduk rata, tuangi dengan air, masak dengan api kecil		
3.	Tutup dengan kertas minyak yang telah diberi lubang-lubang pada permukaannya		
4.	Turunkan dari api, tiriskan dan taburi <i>chopped patsley</i>		

Hasil sup: 15 porsi

3. Rangkuman

Sayuran pada menu asing disajikan sebagai hidangan pendamping (*side dish*) hidangan utama. Sayuran sebagai hidangan pendamping terdiri dari satu jenis sayuran atau campuran dari berbagai macam sayuran. Sayuran sebagai hidangan pendamping harus sesuai dengan rasa dan cara penyajian hidangan utama. Begitu pula pada menu Indonesia sayuran juga merupakan bagian dari struktur hidangan yang pada prinsipnya mempunyai fungsi yang sama dengan hidangan pendamping pada menu asing. Disamping itu sayuran dapat pula merupakan suatu hidangan yang berdiri sendiri. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam memasak sayuran sebagai berikut: (1) Jangan mencampur sayuran yang baru dimasak dengan sayuran yang sudah lama dimasak karena menyebabkan warnanya kurang baik dan rasa kurang enak, (2) Jangan mempergunakan tambahan soda terlalu banyak pada sayuran yang sedang direbus, karena selain berbahaya bagi vitamin, sayuran akan cepat hancur. Sifat soda dalam sayuran adalah melunakkan (mempercepat proses masaknya sayuran), (3) Keringkan/tiriskan dahulu sebelum dihidangkan, (4) Berilah bumbu secukupnya bila akan dihidangkan, dan (5). Memasak sayuran segar bila masih ada kulitnya hasilnya akan lebih baik dari pada sayuran yang

sudah dikupas kulitnya karena rasanya akan lebih enak. Contoh: Baked potato dan Boiled corn.

4. Tugas

Anda diminta melakukan percobaan mengukus dan merebus sayuran hijau, amati perubahan yang terjadi, simpulkan hasilnya.

5. Tes

1. Apa fungsi sayuran pada hidangan kontinental?
2. Sayuran dapat dibedakan menurut jenis asalnya sebutkan dan masing-masing berikan contohnya?
3. Apa saja yang perlu diperhatikan pada proses pengolahan sayuran?
4. Jelaskan cara penyimpanan sayuran yang telah dimasak!
5. Sebutkan teknik pengolahan yang tepat untuk sayuran hijau!

F. Pembelajaran 6

1. Tujuan

Mahasiswa dapat memahami teknik pengolahan hidangan meat and game dan dengan baik dan benar.

2. Uraian Materi

2.1 Unggas

Pada umumnya unggas yang dipergunakan dalam pengolahan adalah ayam, itik, kalkun, angsa dan bermacam-macam burung. Secara esensial komposisi unggas pada umumnya sama dengan daging yaitu: air 75% dari jaringan otot, protein 20% dari jaringan otot, lemak 5% dari jaringan otot dan elemen-elemen lain. Umur binatang merupakan faktor yang paling menentukan dalam pemilihan unggas, umur ini pula yang menentukan metode pengolahan unggas. Unggas muda lebih lunak, karena itu dapat diolah secara panas kering, sedang unggas yang tua memerlukan pengolahan pelan dan panjang, karena itu cocok digunakan pengolahan secara panas basah.

2.1.1 Klasifikasi Unggas

1) Ayam

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

Kriteria ayam yang baik adalah:

- a. Mempunyai badan yang besar dan montok.

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

2) Angsa (*Goose*)

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

3) Kalkun (*Turkey*)

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

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

Teknik Olah : *Boiling* dan *stewing*

4) Itik

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

5) Burung Merpati

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

2.1.2 Kualitas Unggas

Kualitas unggas yang baik ditentukan oleh:

- a) Bagian daging lebih banyak dari pada bagian lainnya.
- b) Tekstur daging lembut.
- c) Bagian dada tampak berisi.
- d) Bagian paha tidak keras.
- e) Aroma segar
- f) Karkas utuh

2.1.3 Persiapan Pengolahan Unggas

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

- 1) Beberapa perlakuan awal yang dapat dilakukan pada unggas:
 - a. Menghilangkan bulu; Bulu yang halus dan kasar dibersihkan dengan pisau.

- b. Membersihkan bulu-bulu kecil; Diletakkan di atas api hingga hilang.
- c. Menghilangkan leher ; Potong bagian belakang leher, potong hingga dada, kulit leher harus tetap ada, hilangkan sisa bagian kepala.
- d. Menghilangkan kaki; Potong kaki sebelum pergelangan. Pada kalkun urat harus ditarik terlebih dahulu
- e. Mengambil bagian dalam ; Potong bagian usus, 2-3 cm hingga sampai bagian dada, jangan memotong terlalu dalam, keluarkan paru-paru dan hati melalui leher dengan menggunakan jari telunjuk, sesudah itu bagian lemak usus dikeluarkan terlebih dahulu, sesudah itu perut dan semua jeroan ditarik ke luar.
- f. Mencuci; Cuci dan bersihkan bagian dalam dan luar kemudian keringkan.
- g. Mengikat dan melipat; Ikat dan bentuk sebelum dimasak.

2) Mengikat tanpa jarum

- a. Buat ikatan di bawah lubang usus, silangkan di atas paha.
- b. Ujung tali diletakan pada bagian paha, letakan ayam pada satu sisi, tali ditarik di atas sayap.
- c. Kulit leher menutupi ujung leher, ikat dengan tali
- d. Kedua ujung tali ditarik kencang di bagian sist sayap yang lain dan ikat

3) Mengikat dengan jarum

- a. Kulit leher menutupi ujung leher, tusukkan jarum melalui sayap dan bagian punggung.
- b. Tusukkan yang keluar ditusukkan melalui sayap kedua.
- c. Tekan paha, tusuk-tusuk melalui kulit perut.
- d. Tusukan yang keluar melalui paha bagian belakang.
- e. Ayam dibentuk lagi setiap ujung ditarik kencang dan ikat.

4) Mengikat kaki

Ayam untuk sup dimasak, ayam panggang biasanya tidak diikat:

- a. Bagian kanan dan kiri perut dilubangi
- b. Lipat kaki dan masukkan ke dalam lubang

5. Mengikat dua kali untuk unggas yang besar (angsa, bebek, kalkun)

- a. Ditusuk melalui bagian tengah pergelangan pada paha.
- b. Tusuk kedua bagian sayap yang dilipat ke belakang dan ikat.
- c. Kedua paha dirapatkan lalu tusukan melalui bagian belakang paha melewati bagian perut lalu ikat

2.1.4 Teknik Memotong Ayam atau Unggas

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

1) Memotong unggas berdasarkan teknik olah *Roasting*

- a. *Singeing*, membakar bulu-bulu halus yang masih tersisa
- b. Potong *winglet* dan kaki kira-kira 1 cm di bawah lutut
- c. Potong tulang leher, dan tinggalkan jembir kulit leher kira-kira 3 cm dari pangkal leher
- d. Baringkan ayam pada cutting board dan patahkan persendian paha dan punggung dengan jalan menekan pelan-pelan.
- e. Tusukkan jarum dan benang melalui :
Kaki-kaki-sayap-jembir-pangkal-leher sayap
- f. Letakkan ayam dengan punggung menghadap bawah pada *cutting board*.

- g. Tekan kaki ke depan sehingga dada tampak lebih besar, kemudian ikatkan kedua ujung benang kuat-kuat.

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

2) Memotong unggas berdasarkan teknik olah Grilling

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

Contoh menu:

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

3) Memotong unggas berdasarkan teknik olah *Sauting*

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

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

- 5) Memotong unggas berdasarkan teknik olah *Stewing*
 - a. Potong carcass menjadi 12 potong
 - b. Pisahkan dua sayap dari tubuhnya, potong paha, persendian kaki, potong menyilang carcass dari tulang dada sepanjang tulang rusuk.
 - c. Pisahkan dada dari tulangnya

2.1.5 Cara Penyimpanan Unggas

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

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

2.1.6 Macam-macam hidangan unggas

Hidangan Ayam (*Chicken Dishes*)

- 1) *Rotisserie Chicken* : Seekor ayam utuh, dibumbui, dilakukan pengikatan pada kaki dan sayap (*trussing*) dipanggang, sambil terus lakukan *basting* dengan lemak ayam.

- 2) *Chicken Chorizo: Braised chicken* dengan rasa bawang, dengan tambahan potongan ham, *Spanish sausage* dan disajikan bersama *sweet sour sauce*.
- 3) *Stir Fried Chicken and Mushroom*: Sauté ayam yang telah di iris-iris, bumbu dengan jahe, kecap, tambahkan seledri, cabe hijau, jamur, *simmer* dengan *chicken stock* sampai empuk.
- 4) *Barbequed Roast Chicken*: Basting *Roast Chicken* dengan *barbequed sauce* selama pemanggangan.
- 5) *Fried Chicken with Parsley*: Ayam dibumbui, lumuri dengan tepung, goreng dengan minyak sedang sampai krispi. Sajikan dengan *parsley sauce*.
- 6) *Chicken Maryland*: Merupakan salah satu makanan tradisionalnya kontinental. Ayam dipanir, digoreng sampai krispi, disajikan dengan *Banana Fried* dan *Corn Fritture*.
- 7) *Tandory Chicken* : Ayam dimarinade dalam *yoghurt*, bumbu dan *lemon juice*, kemudian *grill*, atau dibakar langsung di atas api.
- 8) *Chicken Vol-Au Vent*: Adonan pastry berbentuk sumur (*Vol-au-vent cases*) diisi dengan daging ayam dan sayuran yang dicampur dengan saus.
- 9) *Crunchy Drumstick*: Paha ayam bawah (*drum stick*) di marinade dalam *lemon juice*. Lumuri dengan tepung dan goreng sampai krispi dan kecoklatan.
- 10) *Chicken Kiev* : Dada ayam yang ditipiskan, diisi dengan saus *matre*, gulung atau semat, masukan pada kocokan telur, panir, letakan dalam refrigerator selama 2 jam, goreng dalam minyak panas.

2.2 Daging

Daging merupakan bahan yang sangat pokok, baik penggunaannya maupun zat-zat dan vitamin-vitamin yang terdapat di dalamnya, ditinjau dari segi pengolahan atau kuliner maka pengertian "*meat*" yaitu semua daging yang diambil dari hewan berkaki 4 (empat)

yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya. Di dapur biasanya hanya dipergunakan empat bahan pokok utama yaitu, *Beef* (daging sapi), *Veal* (daging sapi muda), *Lamb*, *mutton* (daging kambing) dan *pork* (daging babi). Dari bahan pokok tersebut di atas yang paling disukai adalah daging sapi, karena selain rasanya enak, banyak mengandung zat-zat yang sangat berguna bagi tubuh kita.

2.2.1 Beef

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

2.2.2 Veal

Daging sapi muda yang digunakan untuk pengolahan diperoleh dari daging sapi muda yang berumur sampai dengan 3 bulan dan masih minum susu dari induknya. Daging sapi jenis ini biasanya dagingnya mirip daging babi dan tidak banyak mengandung lemak. Dalam pengolahan, penggunaan *veal* hampir sama dengan daging sapi dewasa, hanya dagingnya lebih lunak. Negara penghasil *veal* yang berkualitas baik adalah hasil *lamb*.

2.2.3 Lamb & Mutton

Lamb adalah kambing yang berumur sampai 1 tahun, lebih dari itu disebut *mutton*. Negara penghasil *lamb* terbesar adalah Australia dan New Zealand. Dalam pengolahan, pemilihan *lamb & mutton* menjadi hal yang penting, karena kualitas daging akan mempengaruhi mutu makanan.

Adapun kriteria-kriteria daging yang baik adalah :

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

2.2.4 Pork

Daging babi banyak mengandung lemak, warna dagingnya cenderung berwarna merah keputihan. Dalam pengolahan daging babi biasanya dimasak matang (*well done*), hal ini disebabkan kemungkinan terdapat parasit yang disebut *trinehines* yang hanya mati apabila melalui pemanasan. Daging babi bisa didapatkan dari daging babi jantan (*boar*) dan daging babi betina (*sow*) atau anak babi (*piglet*). Selain diambil dagingnya, babi juga diawetkan sebagai *bacon* dan *ham*. Beberapa produk *pork* yang terkenal adalah *York Ham* (Inggris), *Parma* (Italia), *Bayeune* (Prancis), dan *Westphalia* (Amerika).

2.2.5 Hal-hal yang harus diketahui sebelum proses pengolahan daging

- 1) Perubahan-perubahan daging setelah dipotong. Pada saat hewan dipotong, dalam beberapa jam akan terjadi peristiwa *rigormortis* yang berkaitan dengan kontraksi otot dan meningkatnya kekerasan daging. Hal ini diperkirakan akibat pembentukan asam laktat yang menumpuk setelah hewan dipotong. Setelah fase *rigormortis* terlewati, daging menjadi empuk, lebih juicy dan lebih beraroma. Kecepatan pelayuan tergantung pada waktu dan suhu penyimpanan.
- 2) Perubahan warna daging
 - a. Warna merah ungu menjadi merah cerah. Apabila tersedia oksigen dalam jumlah yang cukup maka *oksihemoglobin* berbalik membentuk *myoglobin* sehingga warna berubah menjadi merah ungu.

- b. Perubahan warna merah cerah menjadi coklat atau pink akan terjadi apabila daging berhubungan dengan udara terlalu lama.
 - c. Perubahan warna merah ungu atau merah cerah menjadi merah oleh pengaruh bahan pengawet.
- 3) Perubahan flavor, flavor daging sangat terutama ditentukan oleh bahan ekstraktif nitrogen dan non-nitrogen. Diperkirakan adanya pencoklatan (*maillard*) sangat berperan dalam pembentukan flavor daging.
 - 4) Banyak sedikitnya serat daging yang banyak uratnya biasanya diperoleh dari otot yang digerakan. Contohnya daging pada kaki yang mempunyai urat lebih banyak dari daging yang ada pada bagian belakang.

2.2.6 Cara melunakkan daging

Kelunakan daging dapat disebabkan oleh bermacam-macam antara lain:

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

2.2.7 Langkah-langkah pembersihan

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

2.2.8 Teknik memotong daging

Secara khusus berikut ini akan dibahas mengenai daging sapi, karena dari semua daging yang paling umum dan yang paling disukai adalah daging sapi. Daging sapi diambil dari sapi pedaging yang sudah berumur satu tahun, sebuah karkas sapi dibelah dua, melalui tulang belakang, dari leher hingga bagian ekor. Belahan dapat dibagi menjadi dua bagian tepat pada rib yang ke-13. Masingmasing potong disebut *quarter* yaitu potongan bagian depan atau *fore quarter* dan potongan bagian belakang, atau *hind quarter*.

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

2.2.9 Potongan daging dan penggunaannya

- 1) *But* (bagian paha); bagian ini terdiri dari *top side, silver side, out side* dan daging yang terdapat pada bagian muka dari tulang dengan melepaskan *silverside* dan *top side*. Bagian daging ini sangat baik untuk membuat *braised beef*, daging bumbu rujak, dendeng, daging asap dan *corned beef*.
- 2) *Rump* (daging bagian lurur); rump ini dapat dibagi menjadi *rum short cut, rump steak*. Bagian daging ini dapat diolah sebagai semur, *beef steak, paopiette* dan lain-lain.

- 3) *Loin* (daging bagian lurus); bagian ini disebut pula *beef fillet*, atau *tenderloin*. *Fillet* (lurus dalam) berada di dekat tulang pinggul dan merekat pada tulang belakang yang menghadap pada rongga perut. Bagian *fillet* berada pada bagian yang sedikit bergerak sehingga *fillet* seolah-olah terdiri dari 3 bagian yaitu:
- a) *Heat fillet*; *heat fillet* dapat dipotong untuk "*chateaubriand*". *Chateaubriand* adalah steak yang tidak pernah dihidangkan untuk 1 porsi, tetapi untuk dihidangkan untuk 2-4 porsi
 - b) *Middle/heart*; dari bagian tengah dapat dipotong menjadi 2 macam *steak* yaitu *tournedos* dan *fillet steak*. Bagian tengah ini merupakan bagian yang paling lembut (*tender*).
 - c) *Fillet tail*; bagian ekor atau bagian ujung dari *fillet* mempunyai penampang yang lebih kecil dari pada bagian tengah makin ke ujung makin kecil dan ujung *fillet* tampak runcing.
- 4) *Ribs*; terdiri dari tulang yang ke-4 sampai ke-10. Contoh hidangan dari *ribs* adalah: *standing ribs roast*, *rolled ribs roast* dan *rib steak*.
- 5) *Chuck & Blade*; diperoleh dari bagian depan setelah dipisahkan dari *ribs*. Contoh hidangan ini adalah *Brown beef stew*, *Hongarian goulash*, *Minced beef* dan *Hamburger*.
- 6) *Brisket & Shin*; bagian terbawah dari *breast*, yang terdiri dari *brisket front end*, *brisket navel end*, *shin & shark* dan *flak* (bagian di bawah *rump & loin*). Contoh menu *boiled beef flamande*, *bitoks*.
- 7) Lain-lain : selain dari bagian di atas diperoleh juga bagian lain yang disebut *beef offal* yang terdiri dari beberapa bagian dalam dan beberapa bagian lain seperti buntut, mulut dan tulang-tulang.

2.2.10 Beberapa cara memotong

1) *Chateaubriand*

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

2) *Tournedo*

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

3) *Fillet Mignon*

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

- 4) "*T*" *Bone Steak*, "*T*" *Bone Steak* diambil dari sirloin yang masih mempunyai tulang dan fillet (sirloin yang masih utuh). Bila kita teliti salah satu ruas tulang belakang, maka

tulang ini mempunyai 3 jari dan 1 bendulan berlubang dimana sumsum *turt* terbagi pada masing-masing belahan tulang belakang tampak seperti huruf “T”. Jadi Bentuk “T” tampak melekat pada waktu *steak* dimasak dan disajikan. Teknik memotongnya sebagai berikut:

- a. Letakkan *short loin* pada *chopping board*, bagian lemak menghadap ke atas, dan bagian tulang punggung menghadap ke arah badan.
- b. *Trimming* pecahan-pecahan tulang atau daging yang masih bergelantungan pada tulang belakang.
- c. *Trimming* daging *flank*. Ukur lebar daging sekitar 16cm dari tulang belakang. Sisa daging pada bekas *flank* dipotong sejajar dengan arah tulang belakang.
- d. Periksa lapisan lemak yang melekat pada daging, lemak masih dapat melekat pada daging setebal 1- 1½ cm, selebihnya lemak dipotong.
- e. Potong salah satu ujung dengan rata untuk memudahkan pemotongan berikutnya.
- f. Potong *short loin* yang bersih menjadi porsi yang ditentukan, dengan perkiraan berat yang pasti.
- g. Timbang kembali “T” *bone steak* untuk mengetahui kelebihan dan kekurangan berat.
- h. Bila tebal steak lebih dari 2½ cm, steak perlu digepengkan hingga mencapai tebal 2-2½cm.

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

- a. Letakkan *sirloin* di atas *chopping board* dengan bagian lemak menghadap ke bawah.

- b. Potong urat tebal yang berwarna kuning yang melekat pada tulang punggung.
 - c. Potong urat-urat tipis yang melekat pada daging, lapisan urat ini dipotong satu persatu hingga bersih.
 - d. Ukur lebar sirloin kira-kira 16 cm dari bekas tulang belakang. Daging selebihnya dipotong sejajar dengan arah bekas tulang belakang.
 - e. Potong salah satu ujung dengan rata, selanjutnya serloin steak dipotong melintang mulai dari bagian ujung yang telah dipotong rata.
- 6) *Chop*, umumnya berasal dari *veal*, *lamb*, *mutton* dan *pork*. Nama ternak potong yang digunakan akan menjadi nama masakan *pachopda* menu misalnya *Veal Chop*. Dalam memotong *chop*, bagian tulang belakang dapat dipotong sehingga chop akan tampak seperti *sirloin steak* dalam bentuk kecil. Teknik memotongnya sebagai berikut:
- a. Letakkan *loin* pada *chopping board* dengan bagian tulang mengarah pada badan.
 - b. Bersihkan daging atau pecahan tulang yang masih bergelantungan pada tulang belakang.
 - c. Potong bagian tepi yang berlebihan supaya tampak rapi.
 - d. Potong (*trim*) bagian lemak yang berlebihan. Tebal lapisan lemak yang melekat pada chop adalah 1-2cm.
 - e. Potong bagian sisi yang paling tebal, dengan potongan yang lurus dan rata. Dari bagian ini akan dimulai proses *portioning*.
 - f. Potong *chop* dengan berat antara 180-250.
- 7) *Cutlet*, dipotong dari *rib* yang terdiri dari tulang rusuk dan daging. Pada potongan *cutlet*, tulang rusuk masih melekat. Bila tulang rusuk ini dihilangkan maka potongan ini tidak

dapat disebut *cutlet* lagi. Teknik memotongnya sebagai berikut:

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

2.2.11 Porsi

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

Tabel 9.1 Porsi untuk potongan *beef*

No	Item	Fixed Menu	Ala Carte
1.	<i>Chateaubriand</i>	200 gr	250 gr
2.	<i>Tournedos</i>	180 gr	200 gr
3.	<i>Fillet Steak</i>	180 gr	200 gr
4.	<i>Fillet Mignon (each pieces)</i>	30 gr	50 gr
5.	<i>Rump Steak</i>	180 gr	200 gr
6.	<i>Sirloin Steak minutes</i>	150 gr	200 gr
7.	<i>Sirloin Steak</i>	150 gr	200 gr
8.	<i>Sirloin Steak double</i>	300 gr	400 gr

9.	<i>"T" Bone Steak</i>	200 gr	300 gr
10.	<i>Fillet Stew</i>	120 gr	150 gr
11.	<i>Boiled Beef</i>	150 gr	250 gr
12.	<i>Braised Beef</i>	150 gr	180 gr
13.	<i>Roast Beef</i>	120 gr	200 gr

Tabel 9.2 Porsi untuk potongan veal (bone off)

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

2.2.12 Cara Menyimpan Daging

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

- 1) Dibekukan, daging yang dibekukan dimasukkan ke dalam tempat yang temperaturnya di bawah 9°C. Potongan daging

yang kecil biasanya dikerjakan dengan metode cepat yang disebut pembekuan dalam. Daging diletakkan di bak dengan temperature di bawah 18,5°C. Suhu ini berputar di luar dan di dalam bak. (diantara tiap bak ada pipa yang mengalirkan udara dingin). Dengan metode ini hanya diperlukan waktu 2 jam. Hasilnya ada lapisan glasir es. Setelah itu dibungkus dengan kertas perkament dan diletakkan dalam tempat dengan temperature di bawah 2°C Abattoir yang besar dan yang baik menyimpan potongan daging besar-besar di ruang pendingin dengan tempertur 1°C.

- 2) Di almari pendingin di rumah tangga, daging digolongkan dalam *frozen food* yaitu bahan yang tahan dalam pembekuan maka penyimpanan daging di dalam almari pendingin diletakan di dalam *freezer* (bagian atas untuk membuat es batu). Daging yang akan disimpan dicuci dahulu dan dimasukkan kantong plastik. Cara penyimpanan seperti ini biasanya tahan selama 3-7 hari. Apabila daging akan dimasak, setelah keluar dari *freezer* harus dibiarkan terlebih dahulu sesuai dengan suhu kamar, atau dikenal dengan proses *thawing*.
- 3) Pendingin dengan *cryogenic*, metode pendinginan dengan cepat menggunakan gas yang *dicondenseer* disebut *cryogenic*. Temperatur yang terendah ialah kurang dari 195oC. Pada pendinginan *cryogenic* Kristal-kristal es halus sekali sehingga merusakkan dinding sel dari daging kecil sekali.
- 4) Penyimpanan daging jeroan, lebih mudah mendapatkan kontaminasi karena itu dianjurkan untuk lekas dimasak setelah dibeli. Sebaliknya apabila kita membeli jeroan secepatnya diolah, misalnya jeroan dibacem. Cara ini sangat efektif, karena setelah dibacem dapat di *freezer* atau sewaktu-waktu dapat dapat digoreng.

2.2.13 Hidangan Daging Sapi (*Beef Dishes*)

- 1) *Caesar Style Braised Steak* : Dibuat dari *fillet steaks* yang diolah dengan teknik *braise* dalam *warcestershire* dan *anchovy sauce*. Disajikan di atas *garlic bread*.
- 2) *Fillet Steak with Mustard Caper Sauce*: *Steak* yang diolah *pan fried* (pilihan *rare* 5 ' , *medium* 7 ' dan *well done* 10'). Siram dengan saus yang dibuat dari *dry vermouth*, *loncang*, *double cream*, *mustard*, *garam*, *merica hitam* dan *stock cube*.
- 3) *Meat Loaf*: cincangan daging tanpa lemak ditambah *breadcrumbs*, susu, telur, bawang bombay, garam, merica, aduk jadi satu, masukkan dalam cetakan, panggang kira-kira 1,5 jam. *Variasi Meat loaf*: *German Meat Loaf*, *Pineapple Meat Loaf*, *Curry Meat Loaf*.
- 4) *Hamburgers*: Daging cincang yang dibumbui, diolah dengan cara digoreng atau dioven, disajikan dalam roti dengan beberapa *topping* (*tomat*, *ketimun*, *bawang bombay*, *saus tomat*)
- 5) *Beef Stew*: Daging (*chuck*) *simmer* dalam stock yang diaromai oleh bawang bombay, bawang putih, kentang, wortel dan kacang-kacangan.
- 6) *Beef with Soured Cream and Mushroom*: *blonde steak* dipotong-potong, *braise* sampai empuk, tambahkan mushroom. Disajikan di atas mie, siram dengan *sourcream sauce*.
- 7) *Chateaubriand*: *Fillet steak* yang diiris-iris dan disajikan di atas *platter*, dikelilingi sayuran (*artichokes*, *mushrooms*, wortel dan seledri).
- 8) *London Grill*: *Rump Steak*, dibumbui dengan garam dan merica hitam. Panggang dalam *griller*. Sajikan dengan tomat dan jamur dan telah dioles dengan *French dressing* dan dipanggang

- 9) *Swiss Steak with Pepper Tomato Sauce* : *Chuck steak* dimasak dalam saus tomat, bawang putih, garam, merica, dan *bay leaf*. *Simmer* kira-kira 2 ¾ jam, tambahkan paprika.
- 10) *Boeuf Bourguignon*: *Steak* dipotong dadu, *stew* dengan *bacon*, bawang merah, jamur, bawang putih, *brandy* dan anggur merah. Pemberian *wine* ini dimaksudkan untuk “*flambé*”. Hidangan ini disajikan dengan saus, *garnish* dengan *chopped parsley*.

2.2.14 Hidangan Daging Sapi Muda (*Veal Dishes*)

- 1) *Spiced Leg of Veal* : Dimasak dalam *pot roast* bersama jus apel, bawang bombay, dan bumbu-bumbu. Hiasi dengan potongan *poach* buah apel dan daun seledri.
- 2) *Veal Milanaise* : *Veal* di *stew* dengan *white wine*, tomat, wortel, seledri, bawang putih dan *basil*. Hiasi dengan irisan lemon.
- 3) *Veal Escalope with Lemon*: *Saute veal escalope* dalam *white wine* dan *lemon sauce*, hiasi dengan irisan lemon.
- 4) *Veal Parmigiana*: *Escalope* dicelup dalam kocokan telur, dipanir, *sauté* dan diberi *topping* saus tomat keju *mozzarella* dan parmesan.
- 5) *Veal Paprika* : *Stew veal* bersama paprika, bawang bombay dan *sour cream*. Sajikan dengan didasari mie.
- 6) *Roast Loin of Veal Marsala*: Daging lulur dari *veal*, dibumbui dengan rempah, *roasting*. Sajikan dengan jamur dan saus *marsala*.
- 7) *Wiener Schnitzel*: *Escalope* dimasukan kedalam kocokan telur, tepung panir, *sauté* dalam *butter*. Hiasi dengan jeruk, *parsley*, *anchovy* dan *caper*.
- 8) *Veal a'la Holstain*: *Wiener Schnitzel* diberi *topping* telur yang digoreng (½ SSU).

- 9) *Tomato-Paprika Veal*: Veal (bagian paha) di masukkan dalam *pot roast* dengan tomat dan *paprika sauce* dan *sour cream*.

2.2.15 Hidangan Daging Kambing (*Lamb Dishes*)

- 1) *Roast Leg of Lamb*: Paha kambing, olesi dengan *juniper berry* dan campuran *mustard*. *Roast* dengan potongan kentang. Sajikan dengan saus, yang berasal dari jus daging tersebut.
- 2) *Lamb Curry*: Daging kambing dipotong dadu, *disimmer* dengan bumbu kari, disajikan dengan nasi dan salah satu hidangan pendamping.
- 3) *Barbequed Breast of Lamb*: Potongan iga kambing, di panggang sampai empuk dengan saus yang dibuat dari saus cabe, madu, garam, merica, *worcestershire sauce*. Tambahkan irisan jeruk untuk setiap porsinya
- 4) *Lamb Cutlets with Fruit Sauce*: *Lamb cutlet* dicelupkan dalam telur dan *breadcrumbs*, kemudian di *grill*. Disajikan dengan *apple sauce*.
- 5) *Marinated Leg of Lamb*: *Marinade* paha kambing dalam *orange juice*, *wine*, bawang putih dan campuran cabe, kemudian *roast*, sambil terus *basting* untuk mematangkan. Disajikan dengan *gravy sauce*.
- 6) *Braise Neck of Lamb* : *Braise neck* (bagian leher) dalam *spicy prune sauce* (*prunes*, gula, cuka, garam, merica, kayu manis, campuran bumbu).
- 7) *Persian Lamb with Almonds*: Cincangan daging kambing, dimasak dengan almond, *lime juice* dan daun *mint*. *onion*, Sajikan dengan bayam disekeliling piringan, dan hiasi dan tomat.
- 8) *Barbequed Lamb Kebabs*: Potongan daging kambing bentuk dadu, terong, *aubergine*, paprika di *marinade* dalam campuran olahan tomat (*onion*, *peppers*, seledri, bawang

putih, tomat pasta, garam, merica, Tabasco dan air) , kemudian ditusuk dan dibakar.

- 9) *Rotisseried Leg of Lamb*: Paha kambing hilangkan tulangnya, kemudian digulung. *Marinade* dalam campuran bumbu *wine*, kemudian di selesaikan dengan *roasting*.
- 10) *Midle East Lamb Stew*: Daging tanpa tulang, ditepungi, digoreng, *braise*, tambahkan bawang bombay, bawang putih, garam, merica dan *thyme*. *Simmer* 2 jam. Tambahkan tomat, terong dan paprika, campurkan. Sajikan bersama nasi.

3. Rangkuman

Pada umumnya unggas yang dipergunakan dalam pengolahan adalah ayam, itik, kalkun, angsa dan bermacam-macam burung. Secara esensial komposisi unggas pada umumnya sama dengan daging yaitu: air 75% dari jaringan otot, protein 20% dari jaringan otot, lemak 5% dari jaringan otot dan elemen-elemen lain. Umur binatang merupakan faktor yang paling menentukan dalam pemilihan unggas, umur ini pula yang menentukan metode pengolahan unggas. Unggas muda lebih lunak, karena itu dapat diolah secara panas kering, sedang unggas yang tua memerlukan pengolahan pelan dan panjang, karena itu cocok digunakan pengolahan secara panas basah. Kualitas unggas yang baik ditentukan oleh bagian daging lebih banyak dari pada bagian lainnya, tekstur daging lembut, bagian dada tampak berisi, bagian paha tidak keras, aroma segar, dan karkas utuh. Untuk menjaga kualitas unggas, maka ada beberapa hal yang perlu diperhatikan pada waktu penyimpanan yaitu: (1) unggas perlu dibersihkan dan dicuci sebelum disimpan, dan (2) Simpan dalam ruang pendingin (refrigerator) bila masa simpan tidak lama dan unggas akan segera digunakan. Simpan dalam ruang pembeku (freezer) jika unggas disimpan untuk waktu yang lama dan belum digunakan.

Daging merupakan bahan yang sangat pokok, baik penggunaannya maupun zat-zat dan vitamin-vitamin yang terdapat di dalamnya, ditinjau dari segi pengolahan atau kuliner maka pengertian “meat” yaitu semua daging yang diambil dari hewan berkaki 4 (empat) yang dipelihara khusus untuk mendapatkan dagingnya. Di dapur biasanya

hanya dipergunakan empat bahan pokok utama yaitu, Beef (daging sapi), Veal (daging sapi muda), Lamb, mutton (daging kambing) dan pork (daging babi). Dari bahan pokok tersebut di atas yang paling disukai adalah daging sapi, karena selain rasanya enak, banyak mengandung zat-zat yang sangat berguna bagi tubuh kita.

4. Tugas

Anda diminta melakukan observasi hidangan unggas dan beef/lamb yang ada di restoran komersil yang berada di sekitar anda.

5. Tes

1. Jelaskan cara menangani unggas!
2. Jelaskan teknik pengolahan yang tepat untuk unggas!
3. Jelaskan teknik pengolahan yang tepat untuk beef!
4. Jelaskan teknik pengolahan yang tepat untuk lamb!
5. Jelaskan cara penyimpanan hidangan unggas dan beef!

G. Pembelajaran 7

1. Tujuan

Mahasiswa diharapkan mampu memahami teknik pengolahan seafood dengan baik dan benar.

2. Uraian Materi

2.1 Ikan

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

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

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

2.1.1 Penggolongan Ikan

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

- 1) *Leanfish*, atau ikan tak berlemak, mempunyai kandungan lemak 2% atau kurang.
- 2) *Medium fatfish*, atau ikan berlemak, memiliki kandungan lemak antara 2-5% lemak ikan golongan *leanfish* dan *medium fatfish* banyak terkandung dalam hati ikan, seperti ikan *cod* dan *halibut* yang secara komersil dibuat minyak hati ikan.
- 3) *Fatfish*, atau ikan berlemak tinggi, memiliki kandungan lemak di atas 5%. *Fatfish* memiliki pigmen warna lebih banyak dibandingkan jenis lainnya, sehingga ikan-ikan golongan ini dapat terlihat kuning ataupun pink dibandingkan dengan *leanfish* yang berwarna putih. Beberapa jenis *fatfish* antara lain *salmon*, *mackerel*, *herring*, dan belut.

Penggolongan ikan berdasarkan bentuk badannya dapat dikelompokkan menjadi dua yaitu :

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

2.1.2 Penggolongan Kerang-kerangan

Shellfish atau kerang-kerangan berbeda dengan *finfish*. Kerang-kerangan mempunyai kulit luar yang keras. Kerangkerangan tidak

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

- 1) Molusca, adalah binatang yang hidup di perairan laut arus lemah yang pada tubuhnya menempel sepasang kulit keras atau cangkang. Selain itu juga terdapat moluska yang hanya mempunyai satu kulit, contohnya siput, keong, tiram, kerang. Ada juga molusca yang tidak mempunyai kulit contohnya cumi-cumi dan gurita. Molusca tidak mempunyai tulang belakang, paling banyak hidup dalam air laut, dan juga beberapa hidup di air tawar atau perairan darat. Molusca yang banyak dipakai di restaurant antara lain oyster atau tiram, mussel atau remis, clam atau kijing dan scallop.
- 2) Crustacea adalah binatang dengan kulit yang bersegmen atau berbuku-buku. Pada kakinya terdapat sendisendi yang beruas-ruas. Crustacea terdiri dari bermacam-macam jenis. Crustacea mempunyai lima pasang kaki yang berengsel, pada ujungnya mempunyai sapit. Tubuh tertutup oleh kalsium yang merupakan hasil sekresi sehingga kulitnya keras. Dalam usaha boga jenis Crustacea yang sangat digemari antara lain lobster (udang laut), rock lobster (udang batu), shrimp (udang), crab (kepiting, ketam, yuyu). Termasuk udang juga udang galah dan udang windu. Kerang membutuhkan waktu memasak yang sangat pendek dan sebaiknya tidak dimasak terlalu lama. Kerang sebaiknya berada pada suhu kamar sebelum dimasak.

2.1.3 Struktur Ikan

Ikan sangat sedikit mengandung jaringan pengikat. Hal ini merupakan perbedaan yang paling jelas antara ikan dengan daging. Perbedaan ini apabila dikaitkan dengan pengolahan ikan, maka berarti

ikan akan cepat masak, menggunakan metode memasak panas basah ditujukan untuk mempertahankan *moistness* bukan untuk melunakan daging ikan. Jaringan pengikat lebih banyak terdapat pada ekor dan bagian daging ikan ikan yang berwarna merah. Jaringan pengikat yng terdapat dalam daging ikan mudah terhidrolisa. Dalam keadaan mentah struktur daging ikan sangat lunak dan halus.

2.1.4 Nutrisi

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

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

2.1.5 Pemilihan Ikan

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

- 1) Warna pada kulit ikan mengkilat dan jernih, berbeda dengan ikan yang busuk maka kulit ikan akan menjadi kusam atau suram dan tidak segar lagi
- 2) Sisik ikan melekat kuat pada kulitnya dan mengkilat,

- 3) Apabila ditekan daging ikan dengan jari pada bagian perut jika ditekan cepat kembali pada keadaan semula atau kenyal, berarti ikan dalam keadaan rigor mortis atau belum busuk atau rusak.
- 4) Bagian insang ikan masih berwarna merah segar dan lembaran insang kelihatan jelas.
- 5) Bola mata ikan masih bening atau jernih, cerah, dan segar serta tidak tenggelam pada rongganya.
- 6) Bau yang masih segar mempunyai bau yang masih segar, Jika kedapatan ikan berbau amoniak atau belerang berarti ikan sudah busuk. Sebaliknya ikan yang kurang segar mempunyai tanda :
 - a. Mata; suram, pucat dan keruh, bila ditekan biji mata akan hancur dan tidak muncul kembali.
 - b. Insang; kotor dan penuh dengan cairan yang melekat, tidak berwarna merah.
 - c. Sisik; mudah lepas dari badan ikan.
 - d. Bau; mulai mengeluarkan bau kurang sedap (amonia) berbau basi atau asam.
 - e. Tubuh lembek.

2.1.6 Penyimpanan Ikan

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

1) Teknik penyimpanan basah dan dingin

Tujuan penyimpanan basah dan dingin adalah untuk mempertahankan suhu penyimpanan pada suhu -1 s/d 1°C , untuk menahan perpindahan bau dan aroma yang dipindahkan oleh bahan lain. Penanganan dan penyimpanan ikan bertujuan untuk

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

Metode penyimpanan basah dan dingin dapat melalui dua cara yaitu:

- a. Penyimpanan dalam pecahan es. Cara penyimpanan dalam pecahan es dengan menggunakan drip-an agar es yang mencair dapat mengalir keluar, dan pecahan es dapat diganti setiap hari.
- b. Penyimpanan dalam alat pendingin. Penyimpanan dengan alat pendingin menggunakan suhu antara -1 s/d 1°C. caranya ikan dibungkus atau diletakan dalam alat pembungkus yang benar-benar kedap air kemudian dimasukkan alat pendingin.

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

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

2) Teknik pengawetan

Teknik pengawetan merupakan teknik penyimpanan yang mempunyai waktu yang lebih lama dibandingkan penyimpanan dengan cara pembekuan. Pengawetan yang sering diperlakukan dalam ikan seperti pengeringan, penggaraman, pengasapan, dan pengalengan. Dalam teknik pengawetan syarat yang harus dipenuhi adalah pemilihan ikan yang masih segar, kebersihan alat pengawetan, dilakukan sesuai dengan standar prosedur pengawetan, dan bebas dari bakteri, jamur dan kuman.

Contoh hasil pengawetan ikan adalah : *smoked* (diasap) pada ikan *hering*, *haddock*, *salmon*, *pickled* (asinan) pada ikan *rollmop*, *salted* (digarami) pada ikan *cod*, *roe* (telur ikan) pada ikan caviar Ditinjau dari produk akhir yang dikehendaki pengawetan ikan dapat dilakukan dengan dua cara :

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

2.1.7 Penangan Ikan

1) Penanganan Ikan

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

- a. Setelah ikan mati, ikan akan mengalami peristiwa “rigor mortis” yaitu peristiwa menjadi kaku pada tubuh ikan karena

akibat reaksi biokimia. Tingkat kecepatan proses rigor mortis dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu, jenis ikan, keadaan ikan waktu mendarat, cara ikan dibunuh, suhu, dan kondisi lingkungan penyimpanan.

- b. Tahap selanjutnya adalah dimulai proses kebusukan karena mikroorganisme yang menghasilkan lendir pada permukaan badan ikan yang disebabkan oleh proses rigor mortis, autolisis, dan kebusukan karena bakteri.
- c. Proses autolisis, yaitu peristiwa penguraian protein dan lemak dalam tubuh ikan karena pengaruh enzim yang diakibatkan oleh perubahan struktur tenunan daging ikan. Peristiwa ini akan membuat daging ikan menjadi lunak dan mudah terpisah dari tulangnya.
- d. Kebusukan pada ikan yang disebabkan oleh tumbuh dan berkembangbiaknya bakteri. Bakteri pada ikan berasal dari dalam ikan berasal dari isi perut dan usus sedangkan bakteri yang berasal dari luar ikan disebabkan oleh gangguan serangga (lalat dan serangga penyebab penyakit) dan binatang kecil (tikus, kutu, kucing). Reaksi dari proses kebusukan ini akan menghasilkan bau yang kurang sedap seperti bau amoniak, bau belerang dan bau tak sedap lainnya.

2) Penanganan pada Shellfish

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

- b. Udang Barong (*Spiny Lobster*), bentuk badan bulat lonjong, bagian kepala terdiri dari satu ruas kulit keras dan tebal. Bagian ini ditutupi oleh duri-duri besar dan kecil dan di ujung kepala terdapat dua duri besar yang menonjol ke depan. Pada bagian kepala tumbuh 6 pasang kaki dan dua sungut atau antena. Bagian badan nampak beruas-ruas dan ekor seperti kipas. Panjang biasanya 30-40 cm. Warna umumnya hijau tua, merah coklat atau ungu kecoklatan. Kadang-kadang terdapat bintik-bintik putih atau garis-garis melintang. Cara memasak lobster ini dengan teknik boiling dan grilling.
- c. Udang (*Shrimp dan Prawn*), shrimp dan prawn dalam pengolahan makanan hanya dibedakan berdasarkan besar dan panjang badannya. Shrimp merupakan udang-udang yang mempunyai tubuh pendek, baik yang hidup di air laut maupun di air tawar, jenis shrimp misalnya udang tawar (*fresh water shrimp*) sedang prawn meliputi udang-udang yang mempunyai tubuh lebih panjang dan agak besar baik yang hidup di air laut maupun di air tawar. Jenis prawn antara lain udang windu dan udang putih (*banana white prawn*), udang dogol dan udang galah.

2.1.8 Cara membersihkan ikan

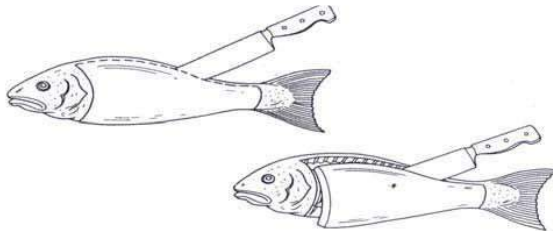
- 1) Cuci ikan yang akan dibersihkan untuk melepaskan semua kotoran dan pasir yang mungkin melekat pada badan.
- 2) Potong semua sirip dan insang, kemudian keluarkan insangnya.
- 3) Buat torehan dari lubang dubur menuju bagian kepala.
- 4) Keluarkan semua bagian isi perut dan bagian dalam lainnya.
- 5) Keluarkan kantong darah yang melekat pada tulang belakang.
- 6) Buang sisik semua ikan bila diperlukan.
- 7) Cuci dan bilas air dingin, kemudian keringkan pada suatu tempat yang memungkinkan air dapat menetes.

2.1.9 Cara memotong ikan

1) *Filleting and Skinning flatfish*

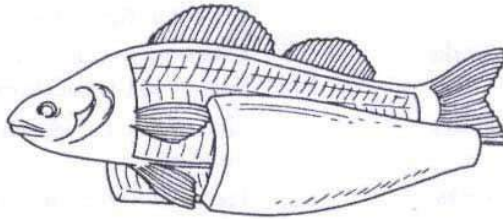
Bagian daging ikan yang berada di kedua sisi ikan atau mengapit tulang belakang disebut "*fillet*". Ikan bagian ini terdiri dari daging ikan yang tebal. *Fillet* juga berarti suatu proses pekerjaan untuk memotong atau memisahkan bagian fillet, sedangkan istilah *skinning* berarti menguliti (memisahkan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

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



Gambar 7.1 Proses Fillet

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



Gambar 7.2 Proses Fillet

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

Proses Skinning

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

- Tulang ikan dapat digunakan untuk membuat kaldu ikan
- Kulit dibuang

2) Filleting and skinning round fish

"*Round fish*" meliputi ikan yang bertubuh bulat lonjong. Pada jenis ini termasuk keluarga belut, keluarga ini dikuliti dan di "fillet" dengan cara yang berbeda dari cara yang diikuti untuk memfillet *round fish* lainnya. Proses filleting *round fish* Sebelum round fish di fillet, ikan biasanya sudah dibersihkan, bagian-bagian yang tidak berguna sudah dipotong, kepala ikan kadang-kadang sudah dipotong sebelumnya tetapi mungkin juga masih bersatu dengan badan

- a. Letakkan ikan pada chopping board, bagian punggung mengarah ke badan kita, dan kepala di sebelah kanan.
- b. Buat torehan sepanjang tulang belakang kira-kira sedalam 2 cm, dari kepala ke arah ekor. Torehan ini untuk mengetahui bahwa pisau berjalan tepat di atas tulang punggung atau tulang sirip punggung.
- c. Bila bagian kepala masih ada, pisahkan bagian fillet dengan memotong sesedikit mungkin kepala/insang.
- d. Angkat bagian fillet dengan tangan kiri kemudian gerakkan pisau di atas tulang sirip untuk memisahkannya fillet
- f. Fillet jangan diangkat terlalu tinggi yang memungkinkan fillet rusak, pisau diusahakan tidak menoreh atau merusak daging.
- g. Potong urat daging pada tulang belakang urat-urat ini tampak seperti tulang muda yang kuat. Setelah tulang ini dipotong lanjutkan proses filleting pada sisi berikutnya sehingga seluruh fillet dapat dibersihkan dari tulang belakang.

- h. Putar balik posisinya sehingga bagian tulang menghadap ke bawah, bagian belakang menghadap ke badan, dan bagian ekor di sebelah kanan.
- i. Ikuti proses di atas sehingga fillet dapat dipotong dan diambil.

2.1.10 Proses menguliti/skinning round fish

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

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

Tabel 8.1 Keuntungan dan Kerugian dari proses menguliti

	Cara Pertama	Cara Kedua
Keuntungan	a. Proses portioning dapat dilakukan lebih cepat b. Berat dan besamya masing-masing porsi dapat di terka lebih cepat	Waktu yang dipertukan lebih cepat karena proses portioning dan skinning dilakukan bersama
Kerugian	Proses skinning memerlukan waktu yang agak lama terutama pada ikan yang besar dan panjang	Besar masingmasing agak sulit dlterka, sehingga cara ini hanya bias dilakukan oleh orang yang cukup berpengalaman

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

- Letakan *fillet* pada chopping board bagian kutit ke bawah, bagian ekor di sebelah kiri.

- Pegang ujung ekor dengan tangan kiri sesedikit mungkin.
- Potong bagian daging melintang hingga pisau menyentuh kulit ikan.
- Gerakkan pisau seperti gerak menggergaji, di antara daging dan kulit. Pisau dalam posisi miring ke kiri.

Catatan:

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

Hasil : fillet yang bersih

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

Nama Potongan

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

2.1.11 Porsi dan Teknik Pengolahan Ikan

Perbedaan kandungan lemak dan bentuk ikan merupakan salah satu faktor untuk menentukan pemilihan metode memasak. Ikan tak

berlemak dan berlemak sedang apabila dimasak akan mudah menjadi kering terutama bila terjadi *overcooking*. Metode memasak panas basah terutama *poaching* sangat cocok untuk jenis *leanfish* karena metode ini mampu mempertahankan *moistness*. Berikut ini beberapa petunjuk porsi dan teknik olah yang dapat digunakan untuk mengolah ikan.

1) Porsi Ikan

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

Tabel 8.2 Jenis dan Porsi Ikan

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

Tabel 8.3 Teknik Cara mengolah ikan berdasarkan macam potongan

No	Macam Potongan	Tehnik Olah
1	Darne	- Boiling - Braising - Grilling
2	Troncom, Supreme/ fillet	- Grilling - Deep frying

2.1.12 Variasi Hidangan Ikan (*Fish Dishes*)

- 1) *Poach Salmon* : Ikan salmon di *poach*, kemudian dinginkan, sebelum disajikan kupas kulitnya, garnis dengan irisan jeruk, batang parsley dan aspic jelly yang dipotong dadu.
- 2) *Grilled Sesame Trout*: Marinade ikan dalam lemon juice, garam dan merica selama 3 jam. Susun dalam *grill pan*, tuangkan biji wijen yang telah dimasak dengan *butter* sampai kental, *grill* sambil di terus *dibasting* dalam prosesnya.
- 3) *Deep Fried Fish Fillet* : *Fish fillet*, celupkan pada adonan (*batter*), goreng dengan minyak banyak, sampai coklat dan krispi.
- 4) *Fried Fish a'la Margherita*: *Fish fillet* digoreng sebentar (2-3 menit) supaya lunak, tambahkan *reduksi puree tomat*, *simmer* kira-kira 5 menit. Sajikan dalam *hot serving dish*.
- 5) *Marinated Halibut Steaks*: Ikan Halibut *marinade* dalam minyak, cuka, dan bumbu. *Grill* sambil terus di *basting* sampai empuk.
- 6) *Salmon Steak with Cucumber Salad*: *Poach Salmon Steak* disajikan dengan *cucumber and onion salad*.
- 7) *Fish Cakes*: Campuran ikan dengan *mashed potatoes*, bumbu, susu dan telur. Adonan di *roll*, potong-potong dan panir kemudian di goreng dengan minyak banyak
- 8) *Country Fish Pie*: Campuran *white fish* dan salmon, garam, jamur, telur rebus dan *parsley* . Isikan dalam *shortcrust pastry*. Glaze dengan kocokan telur.
- 9) *Stuffed Mackerel Fillet*: Apel cincang dimasak dengan *butter* dan seledri. *Fillet* ikan mackerel diatur, tuang dengan masakan apel dan panggang. Garnis dengan irisan *gherkin*, dan *glaze* dengan sausnya.
- 10) *Halibut Steak with Aubergine Sauce*: Ikan halibut yang di *grill* dengan saus *aubergine*, tomat, bawang bombay, *green peper* dan *white wine*.

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

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

3. Rangkuman

Ikan yang biasa dipakai dalam pengolahan makanan sebagian besar berasal dari laut, hanya sebagian kecil ditangkap di air tawar, seperti di sungai, danau, dan kolam-kolam ikan. Ikan sangat sedikit mengandung jaringan pengikat, karena itu apabila dikaitkan dengan pengolahan, ikan akan lebih cepat masak dibandingkan dengan daging. Jaringan pengikat

pada ikan lebih banyak terdapat pada bagian ekor dan bagian daging yang berwarna merah. Jaringan pengikat yang terdapat dalam daging ikan mudah terhidrolisa. Dalam keadaan mentah struktur daging ikan sangat lunak dan halus. Berdasarkan tempat hidupnya, ikan digolongkan menjadi 2 yaitu ikan air asin dan ikan air tawar. Ikan air asin beraroma lebih tinggi daripada ikan air tawar. Ikan yang memiliki kandungan lemak yang tinggi memiliki aroma lebih dibandingkan dengan ikan yang memiliki kandungan lemak rendah. Ikan mengandung lemak antara 0,5 – 20%. Shellfish atau kerang-kerangan berbeda dengan finfish. Kerang-kerangan mempunyai kulit luar yang keras. Kerangkerangan tidak mempunyai tulang belakang atau rangka internal. Tubuh binatang ini sebenarnya lunak, kulit yang mengeras di bagian luarnya berfungsi sebagai pelindung. Binatang berkulit keras ini sebagian besar terdapat di laut, namun beberapa jenis dapat pula dijumpai di air tawar. Shellfish dapat diklasifikasikan menjadi dua kelas yaitu moluska dan Crustacea. Ikan merupakan bahan makanan yang mudah menjadi busuk, oleh karena itu lebih baik segera digunakan. Perubahan bau amis yang tajam merupakan tanda kerusakan dekomposisi. Proses kebusukan pada ikan dapat diminimalisir dengan teknik penyimpanan yang benar dan tepat. Proses penyimpanan yang dianjurkan pada ikan adalah dengan teknik basah dan dingin dan teknik pengawetan.

4. Tugas

Anda diminta melakukan observasi hidangan seafood di restoran komersil yang ada di sekitar anda.

5. Tes

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

H. Pembelajaran 8

1. Tujuan

Mahasiswa mampu menerapkan berbagai teknik pengolahan hidangan salad, soup, dan main course (poultry) dengan baik dan benar sesuai standar industri.

2. Uraian Materi

2.1 Menu Praktikum 1

Garden Salad, adalah salad yang terbuat dari berbagai jenis sayuran. Garden salad juga disebut dengan mixed salad karena menggunakan beragam jenis sayuran seperti: Selada, Wortel, Tomat, Timun dan lain-lain disajikan dengan French dressing dan Italian dressing

French dressing adalah salah satu jenis salad dressing berbentuk bahan pangan cair yang dibuat dari minyak nabati tidak kurang dari 35 % berat, cuka atau lemon juice, lada, mustard dengan garam dan gula secukupnya.

Italian dressing adalah saus salad jenis vinaigrette di amerika dan masakan kanada, terdiri dari air, cuka atau lemon juice, minyak sayur, paprika cincang, biasanya sirup jagung, gula dan campuran rempah lainnya.

Vegetable clear soup merupakan sup jernih yang terbuat dari stock jernih tidak memerlukan penjernihan, berisi satu atau lebih jenis sayuran didalamnya, kadang ditambah daging. sayuran yang sering digunakan biasanya seperti onion, leek, carrot dan kadang ditambah sayuran yang beraroma kuat seperti cabbage dan turnip.

Chicken steak merupakan makanan yang terbuat dari daging ayam yang di beri bumbu lalu kemudian di panggang samapai matang dan disajikan ketika masih panas.

Bechamel Sauce adalah saus klasik dari perancis yang terbuat dari susu dan roux serta ditambah bumbu-bumbu seperti garam, lada dan pala.

Veloute saus merupakan salah satu jenis dari lima saus utama dalam kuliner klasik perancis. Terbuat dari white stock dan dikentalkan dengan menggunakan white roux.

Sauteed Seasonal Vegetables, Adalah makanan yang terdiri dari beberapa jenis sayuran yang dimasak dengan metode saute atau memasak menggunakan sedikit minyak.

Potato puree adalah makanan yang terbuat dari kentang yang direbus lalu dihaluskan. biasanya makanan ini dibuat sebagai garnish untuk hidangan utama.

3. Rangkuman

Garden Salad disajikan bersama French dressing dan Italian dressing sebagai appetizer yang disajikan bersama vegetable clear soup dan chicken steak bersama potato puree yang dilengkapi dengan dua macam sauce dasar putih yaitu veloute dan béchamel.

4. Tugas

Anda diminta menyiapkan white stock sesuai standar recipe!

5. Tes

1. Jelaskan procedure dalam pembuatan French dressing dan Italian dressing!
2. Jelaskan procedure dalam pembuatan clear vegetable soup!
3. Jelaskan procedure dalam pembuatan chicken steak!
4. Jelaskan prosedur dalam pembuatan bechamel sauce!
5. Jelaskan procedure dalam pembuatan veloute sauce!

6. Lembar Kerja Praktik

6.1 Alat dan bahan

6.1.1 Alat

No.	NamaAlat	Jumlah	Klasifikasi
1	Saute pan	2 buah	Stainless steel

2	Bowl	6 buah	Stainless steel
3	Frying pan	6 buah	Stainless steel
4	Scale	6 buah	Stainless steel
5	Measuring cup	5 buah	Plastik
9	Meja kerja	2 buah	Stainless steel
10	Serbet	15 buah	Kain
12	Tray	1 buah	Stainless steel
13	Spoon	6 buah	Stainless steel
14	Cutting board	6 buah	Plastik
15	Wooden spatula	6 buah	Kayu
16	Knife	6 buah	Stainless steel
17	Dessert plate	10 buah	China ware
18	Saucer + soup pot	10 buah	China ware
19	Dinner plate	10 buah	China ware
20	Dessert fork	10 buah	Silver ware
21	Dessert spoon	10 buah	Silver ware
22	Soup spoon	10 buah	Silver ware
23	Dinner knife	10 buah	Silver ware
24	Dinner fork	10 buah	Silver ware

6.1.2 Bahan

1) Garden salad

No	Bahan	Banyak-nya	HargaSatuan	Jumlah
1	Capsicum merah	40 gr	Rp 90.000/kg	Rp 3.600
2	Capsicum hijau	40 gr	Rp. 90.000/kg	Rp 3.600
3	Capsicum kuning	40 gr	Rp. 90.000/kg	Rp 3.600

4	Tomat cherry merah	40 gr	Rp 30.000/kg	Rp 1.200
5	Tomat cherry hijau	40 gr	Rp. 30.000/kg	Rp 1.200
6	Curry	40 gr	Rp. 16.000	Rp 640
7	Lettuce	20 gr	Rp. 40.000/kg	Rp 800
8	Lollorosa lettuce	20 gr	Rp. 40.000/kg	Rp 800
9	Lemon juice	10 cc	Rp. 10.000/kg	Rp 100
10	Blank olive	10 gr	Rp 35.000.kg	Rp 350
Jumlah				Rp. 15.890

2) French Dressing

No	Bahan	Banyak-nya	Harga Satuan	Jumlah
1	Capsicum hijau	40 gr	Rp 90.000/kg	Rp 3.600
2	Capers	40 gr	Rp. 70.000/kg	Rp 2.800
3	Gerkin	40 gr	Rp. 100.000/kg	Rp 4.000
4	Parsley	40 gr	Rp 25.000	Rp 1.000
5	Salad oil	200 ml	Rp. 38.000/liter	Rp 7.600
6	Lemon juice	50 ml	Rp. 10.000/kg	Rp 500
7	White wine vinegar	50 ml	Rp. 88.000/liter	Rp 4.400
8	Sugar	Sck	Rp. 12.500/kg	Rp 50
9	Salt	5 gr	Rp. 2.500/kg	Rp 13
10	Dijon mustard	10 gr	Rp 110.000/kg	Rp 1.100
Jumlah				Rp. 25.063

3) Italian Dressing

No	Bahan	Banyak-nya	HargaSatuan	Jumlah
1	Triple capsicum	40 gr	Rp 90.000/kg	Rp 3.600
2	Oregano	40 gr	Rp. 575.000/kg	Rp 23.000
3	Onion	10 gr	Rp. 32.000/kg	Rp 320
4	Garlic	5 gr	Rp 18.500/kg	Rp 92
5	Oregano	5 gr	Rp. 575.000/kg	Rp 2.875
6	Dill	5 gr	Rp. 33.000/kg	Rp 165
7	Salad oil	200 gr	Rp. 38.000/liter	Rp 7.600
8	Lemon juice	50 gr	Rp. 10.000/kg	Rp 500
9	White wine vinegar	50 gr	Rp. 88.000/liter	Rp 4.400
10	Sugar	Sck	Rp 12.500/kg	Rp 50
11	Salt	5 gr	Rp 2.500/kg	Rp 12
			Jumlah	Rp. 42.614

4) Vegetable Clear Soup

No	Bahan	Banyak-nya	HargaSatuan	Jumlah
1	Carrot	100 gr	Rp 24.000/kg	Rp 2.400
2	Broccoli	100 gr	Rp. 40.000/kg	Rp 4.000
3	Caulif flower	100 gr	Rp. 444.000/kg	Rp 44.400
4	Baby green beans	100 gr	Rp 20.000/kg	Rp 2.000
5	Garlic	5 gr	Rp. 18.500/kg	Rp 92
6	Salad oil	10 cc	Rp. 38.000/liter	Rp 380
7	Salt	Sck	Rp. 2.500/kg	Rp 50
8	Pepper	Sck	Rp. 200.000/kg	Rp 50
			Jumlah	Rp. 53.372

5) Chicken steak

No	Bahan	Banyak-nya	HargaSatuan	Jumlah
1	Chiken leg	5 pcs	Rp 36.000/kg	Rp 25.000
2	Salt	10 gr	Rp. 2.500/kg	Rp 250
3	Pepper	5 gr	Rp. 200.000/kg	Rp 1.000
4	Dijon mustard	20 gr	Rp 110.000/kg	Rp 2.200
5	Black pepper	5 gr	Rp. 200.000/kg	Rp 1.000
6	Thyme	5 gr	Rp. 35.000/kg	Rp 175
7	Salad oil	50 gr	Rp. 38.000/kg	Rp 1.900
			Jumlah	Rp. 31.705

6) Bechamel Sauce

No	Bahan	Banyak-nya	HargaSatuan	Jumlah
1	Butter	20 gr	Rp 172.000/kg	Rp 3.440
2	Flour	10 gr	Rp. 13.000/kg	Rp 130
3	Fresh milk	200 gr	Rp. 41.250/kg	Rp 825
4	Bay leaf	1 gr	Rp 300.000/kg	Rp 300
5	Salt	Sck	Rp. 2.500/kg	Rp 50
6	Peper	Sck	Rp. 200.000/kg	Rp 50
7	Nutmeg	Sck	Rp. 14.000/kg	Rp 50
Jumlah				Rp. 4.845

7) Veloute Sauce

No	Bahan	Banyak-nya	HargaSatuan	Jumlah
1	Butter	20 gr	Rp 172.000/kg	Rp 3.440
2	Flour	10 gr	Rp. 13.000/kg	Rp 130
3	Chicken Stock	200 gr	Rp. 5000/kg	Rp 500
4	Bay leaf	1 gr	Rp 300.000/kg	Rp 300
5	Salt	Sck	Rp. 2.500/kg	Rp 50
6	Peper	Sck	Rp. 200.000/kg	Rp 50
7	Nutmeg	Sck	Rp. 14.000/kg	Rp 50
Jumlah				Rp. 4.845

8) Sauted Seasonal Vegetables

No	Bahan	Banyak-nya	HargaSatuan	Jumlah
1	Baby green beans	100 gr	Rp 20.000/kg	Rp 2.000
2	Carrot	100 gr	Rp. 18.500/kg	Rp 1.850
3	Zucchini	100 gr	Rp. 15.000/kg	Rp 1.500
4	Garlic	5 gr	Rp 18.500/kg	Rp 92
5	Salt	Sck	Rp. 2.500/kg	Rp 50
6	Pepper	Sck	Rp. 200.000/kg	Rp 50
7	Butter/salad oil	10 gr	Rp. 172.000/kg	Rp 1.720
Jumlah				Rp. 7.262

9) Potato Puree

No	Bahan	Banyak-nya	HargaSatuan	Jumlah
1	Potato	300 gr	Rp 5.000/kg	Rp 1.500
2	Garlic	10 gr	Rp. 18.500/kg	Rp 185
3	Butter	20 gr	Rp. 172.000/kg	Rp 3.440
4	Pepper	Sck	Rp 200.000/kg	Rp 50
5	Nutmeg	Sck	Rp. 14.000/kg	Rp 50
6	Fresh cream	50 cc	Rp. 148.000/kg	Rp 7.400
7	Chop parsley	10 gr	Rp. 438.000/kg	Rp 4.380
Jumlah				Rp. 17.000

6.1.3 Jadwal Kegiatan

No	Kegiatan	Menit
1.	Mise en place	
	- Persiapan personal	5 menit
	- Persiapan peralatan	5 menit
	- Persiapan bahan	5 menit
2	Mengolah Garden salad With oil based	
	- Capsicum di potong potong	5 menit
	- Sajikan di piring	5 menit
	- Beri French dan Italian dressing	5 menit
3	Mengolah Vegetables clear Soup	
	- Potongpotongsayur	5 menit
	- Pemasakan	25 menit
	- Penambahan bumbu-bumbu	3 menit

	- Pengadukan	2 menit
4	Mengolah Chicken Steak with White sauce based	
	- Potong ayam	5 menit
	- Beribumbu	2 menit
	- Penyimpanan	10 menit
	- Pemanggangan	30 menit
5	Mengolah Sauted Seasonal Vegetables	
	- Panaskan air	5 menit
	- Panaskan butter	1 menit
	- Masukkan sayuran	2 menit
6	Mengolah Potato Puree	
	- Siapkan bahan	10 menit
	- Potong potong bahan rebus kentang	5 menit
	- Haluskan kentang	5 menit
	- Leleh kan butter	2 menit
	- Aduk aduk kentang	1 Menit
7	Mengolah Velote Sauce dan Béchamel Sauce	
	- Membuat roux	5 menit
	- Mencampurkan bahan	3 menit
	- Pemasakan	10 menit
8	Evaluasi dan Berkemas	
	- Evaluasi	10 menit
	- Clear up	15 menit
	- Berkemas	5 menit
	Jumlah	4 jam

6.1.4 Keselamatan Kerja

Dalam upaya menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja diharapkan Mahasiswa dapat mengikuti beberapa tata tertib praktikum dibawah ini :

- 1) Mahasiswa yang terlambat lebih dari 15 menit tidak boleh mengikuti praktikum hari itu.
- 2) Mahasiswa tidak boleh membawa tas ke dalam ruang praktikum,tas disimpan di dalam loker.
- 3) Mahasiswa menjaga personal hygiene,seperti tidak boleh berkuku panjang.
- 4) Mahasiswa harus memakai jas cook dengan kelengkapannya seperti apron, topi, dan safety shoes.
- 5) Bagi Mahasiswa yang berjilbab. Ujung-ujung jilbab harus diatur sehingga tidak mengganggu pelaksanaan praktikum.
- 6) Mahasiswa mengikuti semua prosedur praktikum dengan tertib.
- 7) Praktikan harus menjaga kebersihan, kerapihan dan keutuhan alat dapur selama praktikum berlangsung.
- 8) Dapur bukan tempat untuk bermain-main dan bersendau gurau. Mahasiswa DILARANG KERAS bermain-main dengan semua peralatan dapur.
- 9) Tidak diperkenankan makan dan minum selama praktek berlangsung.
- 10) Mahasiswa bertanggung jawab atas semua peralatan yang digunakan.
- 11) Jika terjadi kerusakan atau kehilangan alat dalm pelaksanaan praktikum maka menjadi tanggung jawab pemakai.
- 12) Mahasiswa harus meninggalkan ruangan dapur dalam keadaan bersih dan rapih.
- 13) Setelah praktek selesai semua peralatan harus di tempatkan kembali ditempat yang sudah di tentukan.
- 14) Mahasiswa yang tidak mematuhi peraturan no.1 sampai no. 13 tidak diperkenankan mengikuti kegiatan praktek.
- 15) Hal-hal yang belum tercantum dalam Tata Tertib ini akan diatur kemudian.

Lembar Pengamatan
Praktik Pengolahan Makanan Kontinental

KEY POINTS	Catatan Pengamatan
HYGIENE & PERSONAL APPERANCE	
1. In Time For Examination	
2. Uniform	
3. Apperance	
4. Cleanliness of Working Place	
5. Cleanlines of food/foodstuff/proper washing	
PREPARARTION	
1. Set Up of Equipment and Ingredients	
2. Use Measurement/scale/recips	
3. Preparartion Of Stock/sauce/Jelly/Gravy/Dressing	
4. Cutting/Trussing/Trimming/ Stuffing/Boning	
5. Correct Form/size of Cut	
6. Wastage of Foodstuff	
COOKING PROCESS	
1. Using Corret utensils and Size	
2. Wasteg of Gas or proper refrigerator	
3. Proper use of Herbs and Spices	
4. Cooking Method/Technique	
CAPABILITY	
1. Handling Equipment	
2. Guarding The Portion Control	
3. Using Proper Garnish and Decoration	
RESULT	
1. Presenstation of Food in Given Time	
2. Correct Cooking time	
3. Taste and Consistency	
4. Presentation	

I. Pembelajaran 9

1. Tujuan

Mahasiswa mampu menyiapkan, mengolah, dan menyajikan hidangan salad, soup, dan main course (beef) dengan baik dan benar sesuai standar industri.

2. Uraian Materi

2.1 Menu Praktikum 2

Fruits Salad adalah makanan yang sehat karena keseluruhan bahan-bahan yang digunakan terdiri dari berbagai sayuran atau juga buah-buahan yang kemudian disiram dengan saus special, salah satunya adalah saus mayonise. Komposisi dari Fruits Salad terdiri dari buah, melon, strawberry, apel, dan anggur atau bisa diganti dengan buah lainnya yang sudah dipotong sesuai ukuran.

Mayonais (mayonnaise) adalah salah satu jenis saus yang dibuat dari bahan utama minyak nabati, telur ayam dan cuka. Mayones umumnya digunakan sebagai perasa pada makanan seperti selada atau sandwich.

Thousand Island adalah dressing salad yang dibuat dari Mayonaisse, saus tomat, telur ayam dan berbagai sayuran yang dicincang kecil-kecil, biasanya acar timun, bawang, paprika, dan zaitun. Dressing ini selain digunakan dalam salad juga dioleskan pada roti sandwich.

Minestrone adalah sup kental asal Italia. Sup ini berasal dari kata "minestra", istilah yang digunakan untuk menyebut sup kental. Umumnya minestrone dimasak dari kuah tomat yang diberi isi berupa polong, bawang, seledri, tomat cincang dan wortel, lalu ditambah pasta.

Roti bawang putih terdiri dari roti (biasanya adonan baguette atau asam seperti ciabatta), di atasnya dengan bawang putih dan minyak zaitun atau mentega dan bisa termasuk ramuan tambahan, seperti daun bawang. Kemudian dipanggang atau dipanggang sampai dipanggang atau dipanggang dalam oven konvensional atau roti panggang.

Tenderloin Steak adalah hidangan utama yang berbahan dasar daging sapi yang berada di posisi has dalam daging sapi. Tenderloin sangat nikmat jika dimasak dengan metode grill atau pan fried. Sehingga rasa dari tenderloin sangat nikmat apabila di tambahkan dengan saus dan karbohidrat yang cukup.

Demi Glace sauce adalah hidangan pelengkap dari hidangan utama (main course) yang terbuat dari kaldu cokelat yang diracik dan dimasak dengan bumbu/seasoning sehingga menciptakan rasa dan kualitas pada hidangan utama tersebut.

Roast potatoes adalah kentang yang telah dipanggang. kentang panggang memiliki interior yang lembut dan kulit yang segar. Ini bisa disajikan dengan tambalan dan bumbu seperti mentega, keju atau ham. Kentang dapat dipanggang dalam oven konvensional atau oven listrik, oven konveksi, oven microwave, panggang barbecue, atau pada api terbuka. Beberapa restoran menggunakan oven khusus yang dirancang khusus untuk memasak sejumlah besar kentang, kemudian membuat mereka tetap hangat dan siap untuk diperbaiki.

3. Rangkuman

Fruits salad disajikan bersama mayonnaise dan thousand island dressing berfungsi sebagai appetizer yang disajikan dengan minestrone soup, tenderloin steak, dan roasted potatoes yang dilengkapi dengan sauce dasar coklat yaitu demiglace sauce.

4. Tugas

Anda diminta menyiapkan white stock sesuai standar recipe!

5. Tes

1. Jelaskan procedure dalam pembuatan mayonnaise dan thousand dressing!
2. Jelaskan procedure dalam pembuatan clear minestrone soup!
3. Jelaskan procedure dalam pembuatan tenderloin steak!
4. Jelaskan prosedur dalam pembuatan demiglace sauce!
5. Jelaskan procedure dalam pembuatan black pepper sauce!

6. Lembar Kerja Praktik

6.1 Alat dan bahan

6.1.1 Alat

No.	NamaAlat	Jumlah	Klasifikasi
1	Saute pan	2 buah	Stainless steel
2	Bowl	6 buah	Stainless steel
3	Frying pan	6 buah	Stainless steel
4	Scale	6 buah	Stainless steel
5	Measuring cup	5 buah	Plastik
9	Meja kerja	2 buah	Stainless steel
10	Serbet	15 buah	Kain
12	Tray	1 buah	Stainless steel
13	Spoon	6 buah	Stainless steel
14	Cutting board	6 buah	Plastik
15	Wooden spatula	6 buah	Kayu
16	Knife	6 buah	Stainless steel
17	Dessert plate	10 buah	China ware
18	Saucer + soup pot	10 buah	China ware
19	Dinner plate	10 buah	China ware
20	Dessert fork	10 buah	Silver ware
21	Dessert spoon	10 buah	Silver ware
22	Soup spoon	10 buah	Silver ware
23	Dinner knife	10 buah	Silver ware
24	Dinner fork	10 buah	Silver ware

6.1.2 Bahan

1) Fruits Salad

STANDAR RESEP			
Menu : fruit salad			
Porsi : 5 Porsi			
No	Bahan	Jumlah	Persiapan
1.	Anggur merah	200 gr	Wedges
2.	Honeydew	200 gr	Cube
3.	Semangka	200gr	Cube
4.	Kiwi	200 gr	Wedges
5.	Strawberry	200 gr	Wedges
6.	Ice berg lettuce	200 gr	
Cara Membuat			
1.	Semua bahan yang sudah dipotong disimpan dalam chiller sampai sesaat akan disajikan. Fruits salad disajikan dengan mayonnaise dan thousand island dressing.		

2) Mayonnaise Dressing

STANDAR RESEP			
Menu : Mayonise			
Porsi : 5 Porsi			
No	Bahan	Jumlah	Persiapan
1.	Salad oil	300 ml	
2.	Egg yolk	2 pcs	
3.	Mustard	3 gr	
4.	Garam	5 gr	
5.	Lemon juice	50 ml	
6.	White vinegar	50 ml	
Cara Membuat			
1.	Masukkan egg yolk, mustard, garam, kedalam bowl yang bersih aduk sampai merata,		
2.	Tambahkan sedikit-sedikit salad oil sambil diaduk dan sampai keduanya menyatu dan kental.		
3.	Tambahkan cuka apabila mayonnaise sudah kaku		

3) Thousand Island Dressing

STANDAR RESEP			
Menu : Thousand Island Dressing			
Porsi : 5 Porsi			
No	Bahan	Jumlah	Persiapan
1	Mayonise	300 ml	Thick
2	Tabasco	5 ml	
3	LP sauce	5 ml	
4	Triple capsicum	30 gr	Chopped
5	Boiled white egg	60 gr	Chopped
6	Onion	10 gr	Chopped
7	Tomato ketchup	100 ml	
Cara Membuat			
1	Campur semua bahan, aduk sampai rata. Sajikan bersama fruits salad		

4) Minestrone Soup

STANDAR RESEP			
Menu : Minestrone Soup			
Porsi : 5 Porsi			
No	Bahan	Jumlah	Persiapan
1	Salad oil	10 ml	
2	Onion	10 gr	Chop
3	Garlic	5 gr	Chop
4	Tomato paste	20 gr	
5	Brocoli	50 gr	blanc
6	Cabbage	50 gr	
7	Cauliflower	50 gr	blanch
8	Farfale pasta	150 gr	Al dente
9	Tomato Concasse	100 gr	

10	White stock	1 lt	
11	Salt	Sck	
12	Pepper	Sck	
13	Paprika powder	Sck	
14	Italian seasoning	Sck	
15	Chop parsley	Sck	
Cara Membuat			
Saute onion, garlic, tambahkan sedikit tomato paste, masukkan white stock, seasoning dan masukkan farfale pasta, sayuran sesaat aan disajikan.			

5) Tenderloin Steak

STANDAR RESEP			
Menu: Tenderloin steak			
Porsi : 5 Porsi			
No	Bahan	Jumlah	Persiapan
1.	Tenderloin beef	5 pcs	Trim
2.	Garam	10 gr	Powder
3.	Merica	5 gr	Powder
4.	Dijon Mustard	20 gr	
5.	Black Pepper	5 gr	Crushed
6.	Thyme	5 gr	Fresh
7.	Salad Oil	50 gr	
8.	Meat tenderizer	5 gr	
Cara Membuat			
Marinate tenderloin dengan semua bahan, aduk sampai rata, simpan dalam refrigerator selama 30 menit/sampai menjelang akan disajikan. Panaskan griller sampai 180°C panggang tenderloin sampai well done dan bermotif garis bekas jeruji. Angkat dan sajikan panas.			

6) Demiglace

STANDAR RESEP			
Menu: Demi Glace Sauce			
Porsi : 5 Porsi			
No	Bahan	Jumlah	Persiapan
1	Brown Roux	50gr	
2	Brown stock	500ml	
3	Garam	sck	
4	Merica	sck	
5	Butter	30 gr	
Cara Membuat			
Panaskan brown roux kemudian tambahkan brown stock sedikit-sedikit sambil diaduk sampai tercampur rata, seasoning dan reduce sampai mendapatkan tekstur yang diinginkan. Tambahkan butter dan cream sesaat akan disajikan.			

7) Black pepper sauce

STANDAR RESEP			
Menu: Black Pepper sauce			
Porsi : 5 Porsi			
No	Bahan	Jumlah	Persiapan
1	Demi Glace	500 ml	
2	Black Pepper	60 gr	Pan Grill, Crushed
3	Butter	30 gr	
4	Cream	50 ml	
Cara Membuat			
Panaskan brown roux kemudian tambahkan brown stock sedikit-sedikit sambil diaduk sampai tercampur rata, seasoning dan reduce sampai			

mendapatkan tekstur yang diinginkan. Tambahkan butter dan cream sesaat akan disajikan.

8) Glazed Vegetable

STANDAR RESEP			
Menu : Glazed Vegetables			
Porsi : 5 Porsi			
No	Bahan	Jumlah	Persiapan
1	Baby carrot	300gr	Whole
2	Baby green beans	300 gr	Whole
3	Cauliflower	300gr	
4	Brown shimeji	200 gr	
5	Bawang Bombay	40 gr	Chop
6	Bawang putih	10 gr	Chop
7	Garam	Sck	
8	Merica	Sck	
9	Butter	20 gr	
10	White stock	400ml	
Cara Membuat			
1	Blanch semua sayuran kecuali brown shimeji		
2	Tumis onion dan garlic sampai harum		
3	Masukkan sayuran yang sudah di blanch		
4	Tambahkan white stock dan seasoning		
5	Simmer sampai bumbu meresap		
6	Tambahkan butter sesaat akan disajikan		

9) Roasted Potatoes

STANDAR RESEP			
Menu : Roasted Potato			
Porsi : 5 Porsi			
No	Bahan	Jumlah	Persiapan
1.	Kentang	10 pcs	Dipotong menjadi dua

2.	Garam	Sck	
3.	Merica	Sck	
4.	Parsley	20 gr	Chopped
5.	Olive oil	40ml	
Cara Membuat			
1	Besihkan kentang dan potonglah menjadi 2 bagian		
2	Panfried sampai kecoklatan pada permukaan kentang		
3	Seasoning dengan salt and pepper		
4	Panggang dengan oven dengan suhu 150°C selama 15 menit sampai matang		
5	Setelah diambil dari dalam oven taburi kentang dengan parsley dan sajikan bersama tenderloin steak		

10) Garlic Bread

STANDAR RESEP			
Menu : garlic bread			
Porsi : 5 Porsi			
No	Bahan	Jumlah	Persiapan
1.	French Bread	500 gr	Slice
2.	Butter	50 gr	Unsalted
3.	Parsley	10 gr	Chop
4.	Garlic	20 gr	Chop
Cara Membuat			
Lelehkan butter dengan cara menyimpan di suhu ruang tambahkan parsley dan garlic aduk sampai rata. oleskan dibagian sisi french bread yang sudah dipotong tipis. Panggang dengan suhu 110°C sampai krispy. Sajikan bersama pumpkin soup.			

6.1.3 Jadwal Kegiatan

No	Kegiatan	Menit
1.	Mise en place -Personal -Equipment & tools -Ingredients	10' 10' 15'
2.	Fruid Salad with mayo based -Mencuci buah -Memotong buah dengan bentuk macedoinne Mayonnaise Dressing -Mencampur bahan -Proses pengocokan -Platting Thousand Island Dressing -Menyiapkan mayonnaise -Mencampur semua bahan	5' 10' 5' 25' 5' 15'
3.	Puree Pumpkin Soup -Menyiapkanbumbu -Tumisbumbu -memasak pumpkin -memberikan bumbu Garlic Bread -Menyiapkan French Bread dan dipotong slice -Mencampur bumbu dan mengolesi roti -Memanggang Roti	5' 5' 15' 10' 5' 10' 15'
4.	Tenderloin Steak -Mencuci bersih -Memberikan seasoning -Proses pendinginan -grilling Demi Glace Sauce -Menyiapkan brown roux -Memasak Brown Stock -Memberikan Seasoning Black Pepper Sauce -Menyiapkan Demi Glace Sauce -Memberikan black pepper dan seasoning -Memasak sauce	5' 5' 30' 5' 10' 5' 5' 10' 5'
5.	Glazed Vegetables -Menyiapkan sayuran	5'

	-Menyiapkan bumbu	5'
	-Memasak sayuran dengan direbus	5'
	-memasak sayuran dengan butter	10'
6	Roasted Potatoes	
	-Mencuci bersih kentang	5'
	-Memberi seasoning	5'
	-Merebus kentang	5'
	-Memanggang kentang	15'
	-Platting	
7.	Clean Up	15'
8.	Berkemas	15'
	Total	330'

6.1.4 Keselamatan Kerja

Dalam upaya menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja diharapkan Mahasiswa dapat mengikuti beberapa tata tertib praktikum dibawah ini :

- 1) Mahasiswa yang terlambat lebih dari 15 menit tidak boleh mengikuti praktikum hari itu.
- 2) Mahasiswa tidak boleh membawa tas ke dalam ruang praktikum,tas disimpan di dalam loker.
- 3) Mahasiswa menjaga personal hygiene,seperti tidak boleh berkuku panjang.
- 4) Mahasiswa harus memakai jas cook dengan kelengkapannya seperti apron, topi, dan safety shoes.
- 5) Bagi Mahasiswa yang berjilbab. Ujung-ujung jilbab harus diatur sehingga tidak mengganggu pelaksanaan praktikum.
- 6) Mahasiswa mengikuti semua prosedur praktikum dengan tertib.
- 7) Praktikan harus menjaga kebersihan, kerapihan dan keutuhan alat dapur selama praktikum berlangsung.
- 8) Dapur bukan tempat untuk bermain-main dan bersendau gurau. Mahasiswa DILARANG KERAS bermain-main dengan semua peralatan dapur.
- 9) Tidak diperkenankan makan dan minum selama praktek berlangsung.
- 10) Mahasiswa bertanggung jawab atas semua peralatan yang digunakan.

- 11) Jika terjadi kerusakan atau kehilangan alat dalam pelaksanaan praktikum maka menjadi tanggung jawab pemakai.
- 12) Mahasiswa harus meninggalkan ruangan dapur dalam keadaan bersih dan rapih.
- 13) Setelah praktek selesai semua peralatan harus di tempatkan kembali ditempat yang sudah di tentukan.
- 14) Mahasiswa yang tidak mematuhi peraturan no.1 sampai no. 13 tidak diperkenankan mengikuti kegiatan praktek.
- 15) Hal-hal yang belum tercantum dalam Tata Tertib ini akan diatur kemudian.

Lembar Pengamatan
Praktik Pengolahan Makanan Kontinental

KEY POINTS	Catatan Pengamatan
HYGIENE & PERSONAL APPERANCE	
1. In Time For Examination	
2. Uniform	
3. Apperance	
4. Cleanliness of Working Place	
5. Cleanlines of food/foodstuff/proper washing	
PREPARARTION	
1. Set Up of Equipment and Ingredients	
2. Use Measurement/scale/recips	
3. Preparartion Of Stock/sauce/Jelly/Gravy/Dressing	
4. Cutting/Trussing/Trimming/ Stuffing/Boning	
4. Correct Form/size of Cut	
6. Wastage of Foodstuff	
COOKING PROCESS	
1. Using Corret utensils and Size	
2. Wasteg of Gas or proper refrigerator	
3. Proper use of Herbs and Spices	
4. Cooking Method/Technique	
CAPABILITY	
1. Handling Equipment	
2. Guarding The Portion Control	
3. Using Proper Garnish and Decoration	
RESULT	
1. Presenstation of Food in Given Time	
2. Correct Cooking time	
3. Taste and Consistency	
4. Presentation	

J. Pembelajaran 10

1. Tujuan

Mahasiswa mampu menyiapkan, mengolah, dan menyajikan hidangan salad, soup, dan main course (fish) dengan baik dan benar sesuai standar industri.

2. Uraian Materi

2.1 Menu Praktikum 3

Caesar salad merupakan salah satu jenis salad klasik yang sangat terkenal, bahan utamanya adalah romaine lettuce yang renyah dan rasanya yang lezat. Caesar salad disajikan dengan Caesar dressing.

Hungarian goulash soup adalah sup murni dari daging dan sayuran dan dibumbui dengan paprika dan rempah-rempah. Soup ini berasal dari Hungaria pada abad pertengahan.

Garlic Bread adalah roti yang bagian atasnya diberikan bawang putih yang telah dihaluskan dan lemak (minyak zait atau butter) dan ditambahkan seperti chives atau parsley chopped.

Seared Snapper merupakan olahan ikan yang diolah dengan api rendah menggunakan lemak untuk memasak ikan. Bakar irisan remah sambil tuang lemak dan cairan ikan.

Tomato Sauce adalah salah satu sauce dasar utama dalam kuliner klasik Perancis yang terbuat dari tomat yang dibuat concase dan diberikan white stock dan blonde roux.

Sautéed Baby Green Beans adalah sayuran kacang-kacangan yang ditumis dalam pan dengan menggunakan margarine sampai matang, sebelum penyajian berikan almond panggang di atasnya.

Potatoes Anna biasanya disebut dengan pomme Anna, hidangan ini diciptakan pada zaman Napoleon III dan pada zaman itu dinamai oleh salah satu wanita cantik di istana tersebut. Secara tradisional dibuat dengan mentega untuk menghasilkan sajian lezat.

3. Rangkuman

Caesar salad disajikan dengan Caesar dressing yang berfungsi sebagai appetizer disajikan bersama Hungarian goulash soup, seared

snapper, saued baby green beans da anna potatoes, yang dilengkapi dengan tomato sauce.

4. Tugas

Anda diminta menyiapkan stock sesuai standar recipe!

5. Tes

6. Jelaskan procedure dalam pembuatan caesar dressing!
7. Jelaskan procedure dalam pembuatan clear goulash soup!
8. Jelaskan procedure dalam pembuatan sear sneapper!
9. Jelaskan prosedure dalam pembuatan tomato sauce!
10. Jelaskan procedure dalam pembuatan potatoes anna!

6. Lembar Kerja Praktik

6.1 Alat dan bahan

6.1.1 Alat

No.	NamaAlat	Jumlah	Klasifikasi
1	Saute pan	2 buah	Stainless steel
2	Bowl	6 buah	Stainless steel
3	Frying pan	6 buah	Stainless steel
4	Scale	6 buah	Stainless steel
5	Measuring cup	5 buah	Plastik
9	Meja kerja	2 buah	Stainless steel
10	Serbet	15 buah	Kain
12	Tray	1 buah	Stainless steel
13	Spoon	6 buah	Stainless steel
14	Cutting board	6 buah	Plastik
15	Wooden spatula	6 buah	Kayu
16	Knife	6 buah	Stainless steel
17	Dessert plate	10 buah	China ware

18	Saucer + soup pot	10 buah	China ware
19	Dinner plate	10 buah	China ware
20	Dessert fork	10 buah	Silver ware
21	Dessert spoon	10 buah	Silver ware
22	Soup spoon	10 buah	Silver ware
23	Dinner knife	10 buah	Silver ware
24	Dinner fork	10 buah	Silver ware

6.1.2 Bahan

1) Caesar Salad

STANDAR RESEP		
Menu : Caesar salad		
Porsi : 10 porsi		
Bahan	Jumlah	Persiapan
Romaine lettuce	500 gr	Cut into 5 cm
Parmesan cheese	100 gr	Slice
Chicken breast	200 gr	Grilled
Salt	Sck	
Pepper	Sck	
Black pepper	10 gr	Crush
Salad oil	40 cc	
Crouton	10 pcs	
Cara Membuat		
Marinated dada ayam dengan garam, black pepper, salad oil, simpan dalam refrigerator. Potong romain lettuce sepanjang 5cm kemudian simpan dalam chiller. grill ayam sampai matang juicy, sajikan bersama crouton, romain lettuce dan caesar dressing.		

2) Caesar Dressing

STANDAR RESEP		
Menu : Caesar Dressing Porsi : 10 porsi		
Bahan	Jumlah	Persiapan
Mayonnaise	300 ml	
Parmesan cheese	20 gr	Grated
Anchovies	20 gr	Chop
Dijon mustard	10 ml	
Garlic	10 gr	Chop
Lemon juice	20 gr	
Black pepper	5 gr	Crush
Cara Membuat		
Campur semua bahan menjadi satu, aduk sampai rata. simpan dalam chiller sampai saat akan disajikan.		

3) Crouton

STANDAR RESEP		
Menu : Crouton Porsi : 10 porsi		
Bahan	Jumlah	Persiapan
Toast bread	300 gr	Cube
Butter	40 gr	Unsalted
Chop parsley	15 gr	
Cara Membuat		

Butter yang sudah dilelehkan disuhu ruang dicampur dengan chop parsley kemudian campur dengan toast bread yang sudah dipotong cube. Tata di atas loyang, panggang didalam oven dengan suhu 80°C. Sajikan bersama caesar salad.

4) Hungarian Goulash Soup

STANDAR RESEP		
Menu : Hungarian Goulash Soup		
Porsi : 10 porsi		
Bahan	Jumlah	Persiapan
Beef brisket	300 gr	Cube, pan grill
Salad oil	40 ml	
Onion	60 ml	Paysane
Garlic	10 ml	Chop
Tomato paste	25 gr	
Celery	40 gr	Dice
Carrots	100 gr	Dice
Triple capsicum	150 gr	Dice
Flour	50 gr	
Potato	100 gr	Dice
Bay leaves	2 lbr	
White beef stock	1,2 lt	
Caraway	4 gr	
Salt	Sck	
White pepper	Sck	
Black pepper	Sck	
Paprika powder	Sck	
Chopped parsley	Sck	Dried
Cara Membuat		

STANDAR RESEP		
Menu : Garlic bread		
Porsi : 10 porsi		
Bahan	Jumlah	Persiapan
French Bread	1 kg	Slice
Butter	100 gr	Unsalted
Parsley	20 gr	Chop
Garlic	40 gr	Chop
Cara Membuat		
Lelehkan butter dengan cara menyimpan di suhu ruang tambahkan parsley dan garlic aduk sampai rata. oleskan dibagian sisi french bread yang sudah dipotong tipis. Panggang dengan suhu 110°C sampai krispy. Sajikan bersama pumpkin soup.		
Saute onion, garlic sampai harum, masukkan carrot, celery, triple capsicum, tambahkan tomato paste aduk sampai matang, masukkan daging yang sudah tumis. Tambahkan sedikit terigu kemudian aduk sampai matang. Tuang white stock, simmer selama 30 menit dan seasoning. Masukkan kentang pada saat terakhir atau 15 menit sebelum soup disajikan.		

5) Seared Snapper Fish

STANDAR RESEP		
Menu : Seared Snapper Fish Porsi : 10 porsi		
Bahan	Jumlah	Persiapan
Snapper Fish Salt Pepper Lemon juice Flour	2 kg Sck Sck 200 ml 400 gr	
Cara Membuat		
Marinated snapper fish dengan garam, merica, dan lemon juice simpan dalam refrigerator sampai sesaat akan dipanggang, balur dengan terigu kemudian seared sampai matang sempurna. Sajikan.		

6) Tomato Sauce

STANDAR RESEP		
Menu : Tomato Sauce Porsi : 10 porsi		
Bahan	Jumlah	Persiapan
Tomato concasse Tomato paste Onion Garlic Oregano Thyme Italian seasoning Basil White stock Salt Pepper	600 gr 100 gr 20 gr 10 gr 6 gr 6 gr 6 gr 20 gr 1ltr Sck Sck	

Cara Membuat
blanch tomat utuh untuk membuat tomato concase sampai kulitnya bisa dikupas, rendam dengan air dingin dan tiriskan. Buang kulit dan bijiinya, potong kasar. Sisihkan. Tumis onion, garlic sampai harum masukkan tomato paste, aduk sampai matang, tambahkan seasoning dan white stock. Simmer sampai setengah reduce kemudian haluskan dengan blender, panaskan kembali sampai mengental. Sajikan bersama dori fish.

7) Sauteed Baby Green Beans and Shimeji

STANDAR RESEP		
Menu : Sautéed Baby green beans and shimeji		
Porsi : 10 porsi		
Bahan	Jumlah	Persiapan
Baby green beans	500 gr	Blanch
Shimeji	100 gr	
Butter	30 gr	Unsalted
Onion	20 gr	Chop
Garlic	10 gr	Chop
Salt	Sck	
Pepper	Sck	
Cara Membuat		
Blanch baby green beans, rendam dengan air es. Tiriskan, tumis dengan garlic dan bawang bombay dengan cepat seasoning dan sajikan.		

8) Potato Anna

STANDAR RESEP		
Menu : Anna Potato		
Porsi : 10 porsi		
Bahan	Jumlah	Persiapan
Potato	10 pcs	Cut into thin slice
Salt	6 gr	
Pepper	6 gr	
Butter	100 ml	clarified
Cara Membuat		
Cuci kentang sampai bersih, slice bulat tipis. Letakkan kentang di pan secara bersusun dan oles dengan clarified butter dan seasoning dengan salt & pepper. Tutup dengan foil dan panggang dengan oven padasuhu 230°C selama 10 menit sampai empuk dan matang. Sajikan bersama seared snapper.		

6.1.3 Jadwal Kegiatan

No.	Kegiatan	Menit
1.	Mise and place - Personal - Equipment and tools - Ingredients	10 10 10
2.	Caesar Salad - Mempersiapkan dan membuat Caesar salad - Membuat Caesar Dressing	15 15
3.	Croutons	15
4.	Hungarian Goulash Soup Menyiapkan dan membuat Hungarian Goulash Soup	60
5.	Garlic Bread	15
4.	Seared Snapper Fish	

	Menyiapkan dan membuat seared snapper fish	60
5.	Tomato Sauce	20
6.	Sauteed Green Beans and Shimeji Menyiapkan bahan dan membuat sautéed green beans and Shimeji	30
6.	Potato Anna Menyiapkan dan membuat potato anna	30

6.1.4 Keselamatan Kerja

Dalam upaya menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja diharapkan Mahasiswa dapat mengikuti beberapa tata tertib praktikum dibawah ini :

- 1) Mahasiswa yang terlambat lebih dari 15 menit tidak boleh mengikuti praktikum hari itu.
- 2) Mahasiswa tidak boleh membawa tas ke dalam ruang praktikum,tas disimpan di dalam loker.
- 3) Mahasiswa menjaga personal hygiene,seperti tidak boleh berkuku panjang.
- 4) Mahasiswa harus memakai jas cook dengan kelengkapannya seperti apron, topi, dan safety shoes.
- 5) Bagi Mahasiswa yang berjilbab. Ujung-ujung jilbab harus diatur sehingga tidak mengganggu pelaksanaan praktikum.
- 6) Mahasiswa mengikuti semua prosedur praktikum dengan tertib.
- 7) Praktikan harus menjaga kebersihan, kerapihan dan keutuhan alat dapur selama praktikum berlangsung.
- 8) Dapur bukan tempat untuk bermain-main dan bersendau gurau. Mahasiswa DILARANG KERAS bermain-main dengan semua peralatan dapur.
- 9) Tidak diperkenankan makan dan minum selama praktek berlangsung.
- 10) Mahasiswa bertanggung jawab atas semua peralatan yang digunakan.
- 11) Jika terjadi kerusakan atau kehilangan alat dalm pelaksanaan praktikum maka menjadi tanggung jawab pemakai.

- 12) Mahasiswa harus meninggalkan ruangan dapur dalam keadaan bersih dan rapih.
- 13) Setelah praktek selesai semua peralatan harus di tempatkan kembali ditempat yang sudah di tentukan.
- 14) Mahasiswa yang tidak mematuhi peraturan no.1 sampai no. 13 tidak diperkenankan mengikuti kegiatan praktek.
- 15) Hal-hal yang belum tercantum dalam Tata Tertib ini akan diatur kemudian.

Lembar Pengamatan
Praktik Pengolahan Makanan Kontinental

KEY POINTS	Catatan Pengamatan
HYGIENE & PERSONAL APPERANCE	
1. In Time For Examination	
2. Uniform	
3. Apperance	
4. Cleanliness of Working Place	
5. Cleanlines of food/foodstuff/proper washing	
PREPARARTION	
1. Set Up of Equipment and Ingredients	
2. Use Measurement/scale/recips	
3. Preparartion Of Stock/sauce/Jelly/Gravy/Dressing	
4. Cutting/Trussing/Trimming/ Stuffing/Boning	
4. Correct Form/size of Cut	
6. Wastage of Foodstuff	
COOKING PROCESS	
1. Using Corret utensils and Size	
2. Wasteg of Gas or proper refrigerator	
3. Proper use of Herbs and Spices	
4. Cooking Method/Technique	
CAPABILITY	
1. Handling Equipment	
2. Guarding The Portion Control	
3. Using Proper Garnish and Decoration	
RESULT	
1. Presenstation of Food in Given Time	
2. Correct Cooking time	
3. Taste and Consistency	
4. Presentation	

K. Pembelajaran 11

1. Tujuan

Mahasiswa mampu menerapkan berbagai teknik pengolahan hidangan salad, soup, dan main course (chicken) dengan baik dan benar sesuai standar industri.

2. Uraian Materi

2.1 Menu Praktikum 4

Greek salad adalah salad yang berasal dari Greek Cuisine. Terbuat dari beberapa potongan tomat, timun, onion, feta cheese, dan olive. Biasanya di bumbu dengan garam dan oregano.

Vinaigrette adalah dressing paling sederhana. Terdiri atas salad oil yang dicampur cuka dan ditambah garam, merica, dan gula. Bumbu lain yang sering ditambahkan adalah bawang putih dan aneka herbs.

Soup kental yang terbuat dari labu kuning, dan dicampur dengan beberapa seasoning dan herbs.

Chicken cordon bleu merupakan makanan yang cukup populer, terbuat dari fillet dada ayam tanpa tulang yang digulung dan diisi dengan lembaran ham atau daging asap, serta keju lunak seperti mozzarella, Swiss, atau blue cheese yang kemudian dimasak dengan cara digoreng atau dipanggang.

Mushroom sauce atau saus jamur bisa dinikmati sebagai pelengkap beef steak. Membuatnya mudah asal tahu triknya agar rasanya enak.

Hidangan yang terbuat dari spinach yang dihancurkan dan dicampur dengan fresh cream lalu di bake menggunakan ramekin.

Hidangan yang berasal dari Prancis, irisan kentang yang di pan-fried dan irisan tipis bawang Bombay, yang sauté menggunakan mentega dan parsley.

3. Rangkuman

Greek salad disajikan bersama vinaigrette yang berfungsi sebagai appetizer disajikan bersama pumpkin soup, chicken Gordon bleu, lyonnaise potatoes, dan spinach timbales yang dilengkapi dengan mushroom sauce.

4. Tugas

Anda diminta menyiapkan stock sesuai standar recipe!

5. Tes

6. Jelaskan procedure dalam pembuatan vinaigrette!
7. Jelaskan procedure dalam pembuatan pumpkin soup!
8. Jelaskan procedure dalam pembuatan chicken gordon bleu!
9. Jelaskan prosedur dalam pembuatan mushroom sauce!
10. Jelaskan procedure dalam pembuatan lyonnaise potatoes!

6. Lembar Kerja Praktik

6.1 Alat dan bahan

6.1.1 Alat

No.	NamaAlat	Jumlah	Klasifikasi
1	Saute pan	2 buah	Stainless steel
2	Bowl	6 buah	Stainless steel
3	Frying pan	6 buah	Stainless steel
4	Scale	6 buah	Stainless steel
5	Measuring cup	5 buah	Plastik
9	Meja kerja	2 buah	Stainless steel
10	Serbet	15 buah	Kain
12	Tray	1 buah	Stainless steel
13	Spoon	6 buah	Stainless steel
14	Cutting board	6 buah	Plastik

15	Wooden spatula	6 buah	Kayu
16	Knife	6 buah	Stainless steel
17	Dessert plate	10 buah	China ware
18	Saucer + soup pot	10 buah	China ware
19	Dinner plate	10 buah	China ware
20	Dessert fork	10 buah	Silver ware
21	Dessert spoon	10 buah	Silver ware
22	Soup spoon	10 buah	Silver ware
23	Dinner knife	10 buah	Silver ware
24	Dinner fork	10 buah	Silver ware

6.1.2 Bahan

1) Greek salad

Menu : Greek Salad		
Porsi : 10 porsi		
No	Bahan	Persiapan
1.	Romain lettuce	Potong menjadi potongan ukuran gigitan
2.	Cucumber	potong setengah memanjang dan diiris
3.	Tomatoes	dadu besar
4.	Feta Cheese	hancur
5.	Red onion	chop
6.	Pitted Olives	
Cara Membuat		
1. Campurkan mentimun, tomat, keju, bawang merah, dan zaitun dalam mangkuk. 2. Tambahkan vinaigrette dan aduk agar tercampur. 3. Bagi selada di antara mangkuk saji individu (11/2 ons atau 45 g per porsi). 4. Sendokkan campuran sayuran dan keju ke atas selada.		

2) Vinaigrette

Menu : Vinaigrette		
Porsi : 5 porsi		
No	Bahan	Persiapan
1.	Lemon juice	45 ml
2.	Salt	2 ml
3.	Pepper	0.5 ml
4.	Dried oregano	15 ml
5.	Olive oil	135 ml
Cara Membuat		
1. Campur jus lemon, garam, dan lada putih sampai garam larut. 2. Dengan menggunakan cambuk kawat, mesin pencampur, atau blender, mulailah menambahkan minyak beberapa tetes sekaligus. Tingkatkan oli secara bertahap hingga mengencerkan. 3. Aduk lagi sebelum digunakan. (Cara terbaik untuk mengemulsi ulang vinaigrette yang terpisah adalah dengan memasukkannya ke dalam blender dan berputar dengan kecepatan tinggi hingga tercampur kembali.)		

3) Chicken Gordon Bleu

Menu : Chicken Cordon Bleu			
Porsi : 10 porsi			
No	Bahan	Jumlah	Persiapan
1.	Chicken breast	5 pack	
2.	Salt	sck	
3.	pepper	sck	
4.	muzarella	100 gr	Slice
5.	Smoked beef	100 gr	square
6.	Flour	100 gr	For breaded
7.	White egg	3 pcs	
8.	Bread crumb	200 gr	
9.	oil	500 ml	
Cara Membuat :			

1. Pipihkan chicken breast dengan menutupi seluruh bagiannya dengan plastik kemudian pukul menggunakan hammer secara perlahan sampai membentuk kotak, taburi dengan garam, merica, black pepper dan mustard, simpan dalam chiller selama 15 menit.
2. Keluarkan chicken breast yang sudah dipipihkan kemudian gulung dengan cara meletakkan diatas bambu roll kemudian lapiasi atasnya dengan smoked beef dan muzarella, gulung kedepan sampai padat.
3. Simpan dalam freezer sampai saat akan disajikan, kemudian breaded dan goreng dengan minyak panas sampai matang.
4. Sajikan bersama Sayuran.

4) Mushroom Sauce

Menu : Mushroom Sauce

Porsi : 10 porsi

No	Bahan	Jumlah	Persiapan
1.	demiglace	500 ml	
2.	mushroom	100 gr	Slice , saute
3.	butter	30gr	frozen
4.	Fresh cream	50 ml	

Cara Membuat :

1. Demiglace di simmer sampai semi mengental, tambahkan mushroom yang sudah disaute terlebih dahulu.
2. Finishing dengan menggunakan fresh cream dan butter. Sajikan bersama chicken cordon bleu.

5) Puree Pumpkin Soup

Menu : Puree Pumpkin Soup

Porsi : 10 porsi

No	Bahan	Jumlah	Persiapan
1.	butter	50 gr	Unsalted
2.	onion	40 gr	Chop
3.	garlic	5 gr	Chop
4.	Fresh orange	5 gr	Chop
5.	Smoked beef	100 gr	Slice

6.	Pumpkin	600 gr	cube
7.	White stock	1 lt	
8.	Salt	Sck	
9.	Paper	Sck	
10	Fresh cream	200 ml	
Cara membuat :			
1. Panaskan butter, masukkan onion, garlic, dan fersh oregano. Aduk sampai harum kemudian masukkan smoked beef, dan pumpkin sampai layu. 2. Masukkan white stock dan seasoning, tambahkan cream sesaat akan disajikan.			

6) Spinach Timbales

Menu : Spinach Timbales			
Porsi : 10 porsi			
No	Bahan	Jumlah	Persiapan
1.	Spinach	1 kg	cooked
2.	Salt	2 gr	
3.	Papper	2gr	
4.	Nut meg	1 gr	
5.	Fresh cream	125 ml	
6.	Egg and butter	4/10 gr	
Cara membuat :			
1. Haluskan bayam di dalam food processor. Bumbui dengan garam, lada putih, dan pala. 2. Tambahkan telur dan proses beberapa detik lagi agar tercampur rata. 3. Tambahkan krim dan aduk. 4. Lewatkan campuran melalui cakram halus di food mill. 5. Olesi bagian dalam cetakan timbale 4-oz (125-ml). Tempatkan campuran bayam 3 ons (g0 g) di setiap cetakan. Rap masing-masing dengan tajam di atas meja kerja untuk menghilangkan gelembung udara. 6. Taruh cetakan di bak air panas dan panggang pada suhu 375 ° F (1g0 ° C) sampai mengeras, 25–40 menit.			

7. Saat disetel, keluarkan dari oven. Diamkan 10 menit agar mengendap.
8. Timbales dapat tetap hangat untuk waktu yang singkat di bak air. Pada waktu servis, buka cetakan dan sajikan sekaligus.

7) Lyonnaise Potatoes

Menu : lyonnaise potato			
Porsi : 10 porsi			
No	Bahan	Jumlah	Persiapan
1.	potato	1 kg	Cut into thin slice
2.	onion	200 gr	slice
3.	salt	2gr	
4.	paper	2 gr	
5.	Vegetable oil	50 ml	
Cara membuat :			
1. Potong kentang menjadi irisan dengan ketebalan sekitar 1/4 inci (0,5 cm). 2. Kupas bawang bombay, potong setengah memanjang, dan iris menjadi batang korek api. 3. Panaskan setengah lemak dalam wajan tumis dan tumis bawang bombay hingga berwarna keemasan. Angkat dari wajan dengan sendok berlubang dan sisihkan. 4. Masukkan sisa lemak ke dalam wajan. Atur wajan dengan api besar dan tambahkan kentang. 5. Tumis kentang, masukkan ke dalam wajan hingga semua sisinya berwarna kecokelatan. 6. Tambahkan bawang bombay dan lanjutkan menumis selama satu menit lagi, atau sampai bawang bombay dan kentang tercampur rata dan bumbu tercampur. 7. Bumbui secukupnya.			

6.1.3 Jadwal Kegiatan

No	Kegiatan	Menit
1.	Mise en place	
	-Personal	10'
	-Equipment & tools	10'
	-Ingredients	15'
2.	Greek Salad	

	-memotong Romain lettuce -menyiapkan semua bahan Vinaigrette -Mencampur bahan -Proses pencampuran -Platting Chicken cordon bleu -mempipihkan ayam -marinate ayam - menggoreng Mushroom sauce -membuat demiglace - mencampurkan bahan	10' 10' 5' 10' 10' 15' 15 5
3.	Puree pumpkin soup -Menyiapkan bumbu -Proses penumisan -memasak white stock -memberikan bumbu Garlic Bread -Menyiapkan French Bread dan dipotong slice -Mencampur bumbu dan mengolesi roti -Memanggang Roti	5' 15' 15' 10' 5' 10' 15'
4.	Spinach Timbales - menyiapkan spinach -Mencampur bahan Lyonnaise Potato -membersihkan kentang - potong kentang -marinate -oven kentang	15' 5' 5' 10' 5'
6.	Clean Up	15'
7.	Berkemas	15'
	Total	310'

6.1.4 Keselamatan Kerja

Dalam upaya menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja diharapkan Mahasiswa dapat mengikuti beberapa tata tertib praktikum dibawah ini :

- 1) Mahasiswa yang terlambat lebih dari 15 menit tidak boleh mengikuti praktikum hari itu.
- 2) Mahasiswa tidak boleh membawa tas ke dalam ruang praktikum,tas disimpan di dalam loker.
- 3) Mahasiswa menjaga personal hygiene,seperti tidak boleh berkuku panjang.
- 4) Mahasiswa harus memakai jas cook dengan kelengkapannya seperti apron, topi, dan safety shoes.
- 5) Bagi Mahasiswa yang berjilbab. Ujung-ujung jilbab harus diatur sehingga tidak mengganggu pelaksanaan praktikum.
- 6) Mahasiswa mengikuti semua prosedur praktikum dengan tertib.
- 7) Praktikan harus menjaga kebersihan, kerapihan dan keutuhan alat dapur selama praktikum berlangsung.
- 8) Dapur bukan tempat untuk bermain-main dan bersendau gurau. Mahasiswa DILARANG KERAS bermain-main dengan semua peralatan dapur.
- 9) Tidak diperkenankan makan dan minum selama praktek berlangsung.
- 10) Mahasiswa bertanggung jawab atas semua peralatan yang digunakan.
- 11) Jika terjadi kerusakan atau kehilangan alat dalm pelaksanaan praktikum maka menjadi tanggung jawab pemakai.
- 12) Mahasiswa harus meninggalkan ruangan dapur dalam keadaan bersih dan rapih.
- 13) Setelah praktek selesai semua peralatan harus di tempatkan kembali ditempat yang sudah di tentukan.
- 14) Mahasiswa yang tidak mematuhi peraturan no.1 sampai no. 13 tidak diperkenankan mengikuti kegiatan praktek.
- 15) Hal-hal yang belum tercantum dalam Tata Tertib ini akan diatur kemudian.

Lembar Pengamatan
Praktik Pengolahan Makanan Kontinental

KEY POINTS	Catatan Pengamatan
HYGIENE & PERSONAL APPERANCE	
1. In Time For Examination	
2. Uniform	
3. Apperance	
4. Cleanliness of Working Place	
5. Cleanlines of food/foodstuff/proper washing	
PREPARARTION	
1. Set Up of Equipment and Ingredients	
2. Use Measurement/scale/recips	
3. Preparartion Of Stock/sauce/Jelly/Gravy/Dressing	
4. Cutting/Trussing/Trimming/ Stuffing/Boning	
4. Correct Form/size of Cut	
6. Wastage of Foodstuff	
COOKING PROCESS	
1. Using Corret utensils and Size	
2. Wasteg of Gas or proper refrigerator	
3. Proper use of Herbs and Spices	
4. Cooking Method/Technique	
CAPABILITY	
1. Handling Equipment	
2. Guarding The Portion Control	
3. Using Proper Garnish and Decoration	
RESULT	
1. Presenstation of Food in Given Time	
2. Correct Cooking time	
3. Taste and Consistency	
4. Presentation	

L. Pembelajaran 12

1. Tujuan

Mahasiswa mampu menerapkan berbagai teknik pengolahan hidangan salad, soup, dan main course (beef) dengan baik dan benar sesuai standar industri.

2. Uraian Materi

2.1 Menu Praktikum 5

1. Mixed Vegetables Salad and Pasta adalah campuran pasta, buncis, selada, bawang merah, seledri, keju parmesan, tomat.
2. Cream of Mushroom Soup adalah tipe sederhana dari sup yang berbahan dasar roux yang dicampur dengan krim atau susu dan kemudian ditambahkan jamur dan/atau kaldu jamur.
3. Roasted Sirloin adalah sirloin yang di marinated terlebih dahulu dengan Dijon mustard, minyak salad, thyme, garam, lada, dan mire poix. Kemudian di panggang di dalam oven.
4. Vegetable Raghout adalah sayuran yang ditumis dengan sedikit bawang putih, kemudian tambahkan béchamel dan seasoning sesuai selera.
5. Potato Croquette adalah campuran kentang, daging, kuning telur, garam, lada, dan bahan breading. Kemudian breading masukkan kedalam terigu, telur yang sudah dikocok masukkan kedalam bread crumb sambil di padatkan.
6. Barbeque Sauce adalah saus yang memiliki cita rasa yang unik karena rasa yang didapat yaitu asam, manis, gurih, dan juga sedikit pedas.
7. Cheese Bread Stick adalah umumnya berukuran seukuran pensil renyah, roti kering yang berasal dari Turin dan daerah sekitarnya di Italia. Sweet bread dough di roll memanjang, kemudian dioles dengan telur dan ditaburi dengan keju cheddar kemudian di panggang.

3. Rangkuman

Mixed vegetable salad dan pasta berfungsi sebagai appetizer disajikan bersama cream of mushroom soup, roasted sirloin, potato croquette, dan vegetable raghout yang dilengkapi dengan barbeque sauce.

4. Tugas

Anda diminta menyiapkan stock sesuai standar recipe!

5. Tes

11. Jelaskan procedure dalam pembuatan mixed vegetable salad!
12. Jelaskan procedure dalam pembuatan cream of mushroom soup!
13. Jelaskan procedure dalam pembuatan roasted sirloin!
14. Jelaskan prosedur dalam pembuatan vegetable raghout!
15. Jelaskan procedure dalam pembuatan croquette potatoes!

6. Lembar Kerja Praktik

6.1 Alat dan bahan

6.1.1 Alat

No.	NamaAlat	Jumlah	Klasifikasi
1	Saute pan	2 buah	Stainless steel
2	Bowl	6 buah	Stainless steel
3	Frying pan	6 buah	Stainless steel
4	Scale	6 buah	Stainless steel
5	Measuring cup	5 buah	Plastik
9	Meja kerja	2 buah	Stainless steel
10	Serbet	15 buah	Kain
12	Tray	1 buah	Stainless steel
13	Spoon	6 buah	Stainless steel

14	Cutting board	6 buah	Plastik
15	Wooden spatula	6 buah	Kayu
16	Knife	6 buah	Stainless steel
17	Dessert plate	10 buah	China ware
18	Saucer + soup pot	10 buah	China ware
19	Dinner plate	10 buah	China ware
20	Dessert fork	10 buah	Silver ware
21	Dessert spoon	10 buah	Silver ware
22	Soup spoon	10 buah	Silver ware
23	Dinner knife	10 buah	Silver ware
24	Dinner fork	10 buah	Silver ware

6.1.2 Bahan

8) Mixed Vegetables Salad and Pasta

Menu : Mixed Vegetables Salad and Pasta			
Porsi : 10 porsi			
No	Bahan	Jumlah	Persiapan
10.	Lettuce	250 gr	Cut into bite size pieces
11.	Pasta	250 gr	Cooked aldante
12.	Chickpeas	60 gr	Cooked
13.	Zucchini	60 gr	Blanched
14.	Greens beans	60 gr	Blanched
15.	Red onion	20 gr	Dice
16.	Black Olives	10 gr	Dice
17.	Celery	40 gr	Dice
18.	Triple Capsicum	120 gr	Dice
19.	Capers	40 gr	Drained
20.	Parmesan cheese	50 gr	Grated

21.	Tomato	40 gr	Wedges
Cara Membuat			
1.	Campurkan pasta, buncis, sayuran, dan keju dalam mangkuk besar. Toss untuk campuran		
2.	Tidak lebih dari 1-2 jam sebelum layanan, tambahkan balutan dan		
3.	lempar.		
4.	Susun daun selada di piring salad dingin.		
5.	Tepat sebelum layanan, letakkan salad 4-oz (125 g) pada setiap daun selada.		
	Hiasi setiap salad dengan irisan tomat.		

9) Cream of Mushroom Soup

STANDAR RESEP			
Menu : Cream of Mushroom Soup			
Porsi : 10 porsi			
No	Bahan	Jumlah	Persiapan
1.	Butter	50 gr	Unsalted
2.	Onion	40 gr	Chop
3.	Garlic	10 gr	Chop
4.	Fresh Oregano	5 gr	Chop
5.	Smoked beef	100 gr	Slice
6.	Mushroom	0,8 kg	Cube
7.	White stock	2 lt	
8.	Salt	Sck	
9.	Pepper	Sck	
10.	Fresh Cream	150 ml	
Cara Membuat			
1.	Panaskan butter, masukkan onion, garlic, dan fresh oregano. Aduk sampai harum kemudian masukkan smoked beef, dan mushroom sampai layu.		
2.	Masukkan white stock dan seasoning, haluskan dengan blender kemudian panaskan dengan api kecil.		
3.	Tambahkan cream sesaat akan disajikan.		

10)Roasted Sirloin

STANDAR RESEP			
Menu : Roasted Sirloin			
Porsi : 10 porsi			
No	Bahan	Jumlah	Persiapan
1.	Sirloin	2 kg	Whole cut
2.	Dijon mustard	50 ml	
3.	Salad oil	50 ml	
4.	Thyme	10 gr	Fresh
5.	Salt	Sck	
6.	Pepper	Sck	
7.	Black pepper	5 gr	
8.	Mire poix	200 gr	
Cara Membuat			
1.	Marinated sirloin dengan semua bahan, kemudian tata diatas food pan yang berlubang bersama mire poix, panggang didalam oven 150°c selama 30 menit. Olesi dengan lemak pada saat pemanggangan (basting). Angkat dari oven, kemudian slice tipis untuk penyajian.		

11)Vegetable Raghout

STANDAR RESEP			
Menu : Vegetables Raghout			
Porsi : 10 porsi			
No	Bahan	Jumlah	Persiapan
1.	Carrots	100 gr	Small dice, blanch
2.	Broccoli	100 gr	Small dice, blanch
3.	Cauliflower	100 gr	Small dice, blanch
4.	Baby green beans	100 gr	Small dice, blanch
5.	Bechamel	300 gr	Very thick
6.	Cream	50 ml	
7.	Salt	Sck	

8.	Pepper	Sck	
Cara membuat			
1.	Tumis sayuran dengan sedikit bawang putih , kemudian tambahkan béchamel dan aduk sampai rata dan seasoning. Tambahkan cream sesaat akan disajikan.		

12)Potatoes Croquette

STANDAR RESEP			
Menu : Potato Croquette			
Porsi : 10 Porsi			
No	Bahan	Jumlah	Persiapan
1.	Mashed potato	400 gr	
2.	Smooked beef	100 gr	Saute, Brunoise
3.	Egg yolk	40 gr	
4.	Salt	Sck	
5.	Pepper	Sck	
6.	Nutmeg	Sck	
7.	Breading : White egg	100 gr	
8.	Flour	100 gr	
9.	Bread crumb	200 gr	
10.	Oil	500 ml	
Cara Membuat			
1.	Campur semua bahan kecuali oil dan bahan breading, aduk sampai rata. Bentuk bulat pipih atau sesuai inovasi. Kemudian breading : masukkan kedalam terigu, kemudian telur yang sudah dikocok kemudian kedalam bread crumb sambil dipadatkan , goreng dengan api sedang sampai kuning keemasan.		

13) Barbeque Sauce

STANDAR RESEP			
Menu : Barbeque Sauce			
Porsi : 10 porsi			
No	Bahan	Jumlah	Persiapan
1.	Butter	10 gr	Unsalted
2.	Onion	10 gr	Chop
3.	Garlic	5 gr	Chop
4.	Tomato ketchup	200 ml	
5.	Triple Capsicum	300 gr	Brunoise
6.	Palm sugar	150 gr	Chop
7.	White Vinegar	Sck	
8.	LP sauce	Sck	
9.	HP sauce	Sck	
10.	Demiglace	150 ml	
11.	Salt	Sck	
12.	Pepper	Sck	
13.	Sugar	Sck	
Cara Membuat			
1.	Tumis onion, garlic, masukkan triple capsicum, aduk sampai rata, tambahkan tomato ketchup, palm sugar, white vinegar, lp sauce, hp sauce, demiglace, tambahkan white stock untuk memperbaiki tekstur dan seasoning. Sajikan bersama roasted sirloin		

14) Cheese Bread Stick

STANDAR RESEP			
Menu : Cheese Bread Stick			
Porsi : 10 porsi			
No	Bahan	Jumlah	Persiapan
1.	Sweet bread dough	200 gr	
2.	Egg wash	Sck	

3.	Cheddar cheese	50 gr	
Cara membuat			
1.	Sweet bread dough di roll memanjang dengan diameter 1 cm, kemudian oles dengan egg wash, taburi dengan cheddar cheese, kemudian proving dan panggang sampai matang. Sajikan bersama mushroom soup.		

6.1.3 Jadwal Kegiatan

No	Kegiatan	Menit
1.	Mise en place -Personal -Equipment & tools -Ingredients	10' 10' 15'
2.	Mixed Vegetables Salad and Pasta - mencuci bersi bahan - memotong bahan - mencampur bahan	5' 15' 20'
3.	Cream of Mushroom Soup - Menyiapkan bumbu - Membuat white stock - Menghaluskan bumbu	5' 30' 10'
4.	Roasted Sirloin - Mencuci bersih - Menyiapkan bumbu - Marinated sirloin - Panggang sirloin Vegetables Raghout - Menyiapkan bahan - Memotong bahan - Menumis bahan Potato Croquette - Memotong bahan - Menumis bahan - Mencampur semua bahan - Breadding Barbeque Sauce - Memotong bahan - Menumis bahan	5' 5' 15' 30' 5' 10' 15' 5' 10' 15' 15' 10' 10'

	- Seasoning	5'
5.	Cheese Bread Stick	
	- Membuat adonan	20'
	- Prooving	15'
	- Panggang	20'
7.	Clean Up	15'
8.	Berkemas	15'
	Total	360'

6.1.4 Keselamatan Kerja

Dalam upaya menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja diharapkan Mahasiswa dapat mengikuti beberapa tata tertib praktikum dibawah ini :

- 1) Mahasiswa yang terlambat lebih dari 15 menit tidak boleh mengikuti praktikum hari itu.
- 2) Mahasiswa tidak boleh membawa tas ke dalam ruang praktikum,tas disimpan di dalam loker.
- 3) Mahasiswa menjaga personal hygiene,seperti tidak boleh berkuku panjang.
- 4) Mahasiswa harus memakai jas cook dengan kelengkapannya seperti apron, topi, dan safety shoes.
- 5) Bagi Mahasiswa yang berjilbab. Ujung-ujung jilbab harus diatur sehingga tidak mengganggu pelaksanaan praktikum.
- 6) Mahasiswa mengikuti semua prosedur praktikum dengan tertib.
- 7) Praktikan harus menjaga kebersihan, kerapihan dan keutuhan alat dapur selama praktikum berlangsung.
- 8) Dapur bukan tempat untuk bermain-main dan bersendau gurau. Mahasiswa DILARANG KERAS bermain-main dengan semua peralatan dapur.
- 9) Tidak diperkenankan makan dan minum selama praktek berlangsung.
- 10) Mahasiswa bertanggung jawab atas semua peralatan yang digunakan.
- 11) Jika terjadi kerusakan atau kehilangan alat dalm pelaksanaan praktikum maka menjadi tanggung jawab pemakai.
- 12) Mahasiswa harus meninggalkan ruangan dapur dalam keadaan bersih dan rapih.

- 13) Setelah praktek selesai semua peralatan harus di tempatkan kembali ditempat yang sudah di tentukan.
- 14) Mahasiswa yang tidak mematuhi peraturan no.1 sampai no. 13 tidak diperkenankan mengikuti kegiatan praktek.
- 15) Hal-hal yang belum tercantum dalam Tata Tertib ini akan diatur kemudian.

Lembar Pengamatan
Praktik Pengolahan Makanan Kontinental

KEY POINTS	Catatan Pengamatan
HYGIENE & PERSONAL APPERANCE	
1. In Time For Examination	
2. Uniform	
3. Apperance	
4. Cleanliness of Working Place	
5. Cleanlines of food/foodstuff/proper washing	
PREPARARTION	
1. Set Up of Equipment and Ingredients	
2. Use Measurement/scale/recips	
3. Preparartion Of Stock/sauce/Jelly/Gravy/Dressing	
4. Cutting/Trussing/Trimming/ Stuffing/Boning	
4. Correct Form/size of Cut	
6. Wastage of Foodstuff	
COOKING PROCESS	
1. Using Corret utensils and Size	
2. Wasteg of Gas or proper refrigerator	
3. Proper use of Herbs and Spices	
4. Cooking Method/Technique	
CAPABILITY	
1. Handling Equipment	
2. Guarding The Portion Control	
3. Using Proper Garnish and Decoration	
RESULT	
1. Presenstation of Food in Given Time	
2. Correct Cooking time	
3. Taste and Consistency	
4. Presentation	

M. Pembelajaran 13

1. Tujuan

Mahasiswa mampu menyiapkan, mengolah, dan menyajikan hidangan salad, soup, dan main course (fish) dengan baik dan benar sesuai standar industri.

2. Uraian Materi

2.1 Menu Praktikum 6

1. Mixed bean salad with olives and tomato adalah salad yang berbahan dasar buncis dan kacang lalu ditambahkan dengan tomat dan buah zaitun disiram dengan vinaigrette. Dan disajikan bersama lettuce dan disajikan dalam keadaan dingin.
2. Mustard vinaigrette adalah saus yang berbahan dasar olive oil dan mustard yang ditambahkan dengan lemon juice lalu dibumbui dengan salt and pepper.
3. Cream of chicken soup in puff pastry adalah soup yng berbahan dasar ayam yang sudah dipotong dadu lalu dimasak dengan menggunakan bumbu yang sudah disediakan dan ditambahkan chicken stock, lalu ditambahkan dengan susu dan cream. Yang disajikan bersama puff pastry diatasnya.
4. Grilled dori adalah maincourse yang berbahan dasar ikan dori yang kaya akan teksturnya yang lembut. Lalu dibumbui dengan salt and pepper sebelum di grill hingga matang.
5. Lemon butter sauce adalah sauce yang berbahan dasar lemon juice yang ditambahkan dengan butter lalu ditambahkan bersama fresh cream. Penyajiannya bersama grilled dori.
6. Fettuccine alfredo adalah sebuah pasta yang berbentuk panjang dan tipis (seperti mie) yang dimasak dengan fresh cream ditambahkan dengan salt and pepper lalu ditaburi dengan parmesan chesse.
7. Ratatouille berasal dari daerah Nice dan sekitarnya. Makanan ini aslinya adalah makanan para petani miskin yang dimasak pada musim panas dengan sayuran musim panas. Ratatouille yang asli tidak memuat terong (yang bukan sayuran musim panas seperi sayuran lainnya). Isinya adalah courgette atau zucchini

(semacam ketimun), tomat, cabai merah dan hijau, bawang dan bawang putih. Seringkali ratatouille yang dikenal sekarang menambahkan terong.

3. Rangkuman

Mixed bean salad with olives and tomato disajikan dengan mustard vinaigrate yang berfungsi sebagai appetizer disajikan bersama Cream of chicken soup in puff pastry, grilled dori, fettucine alfredo, dan rattatouille yang dilengkapi dengan lemon butter sauce.

4. Tugas

Anda diminta menyiapkan stock sesuai standar recipe!

5. Tes

16. Jelaskan procedure dalam pembuatan mustard vinaigrette!
17. Jelaskan procedure dalam pembuatan cream of chicken soup in puff pastry!
18. Jelaskan procedure dalam pembuatan lemon butter sauce!
19. Jelaskan prosedur dalam pembuatan fettucine alfredo!
20. Jelaskan procedure dalam pembuatan rattatouille casserole!

6. Lembar Kerja Praktik

6.1 Alat dan bahan

6.1.1 Alat

No.	NamaAlat	Jumlah	Klasifikasi
1	Saute pan	2 buah	Stainless steel
2	Bowl	6 buah	Stainless steel
3	Frying pan	6 buah	Stainless steel
4	Scale	6 buah	Stainless steel
5	Measuring cup	5 buah	Plastik
9	Meja kerja	2 buah	Stainless steel

10	Serbet	15 buah	Kain
12	Tray	1 buah	Stainless steel
13	Spoon	6 buah	Stainless steel
14	Cutting board	6 buah	Plastik
15	Wooden spatula	6 buah	Kayu
16	Knife	6 buah	Stainless steel
17	Dessert plate	10 buah	China ware
18	Saucer + soup pot	10 buah	China ware
19	Dinner plate	10 buah	China ware
20	Dessert fork	10 buah	Silver ware
21	Dessert spoon	10 buah	Silver ware
22	Soup spoon	10 buah	Silver ware
23	Dinner knife	10 buah	Silver ware
24	Dinner fork	10 buah	Silver ware

6.1.2 Bahan

1) Mixed BeanSalad with Olives and Tomato

Standar Resep		
Menu : Mixed BeanSalad with Olives and Tomato Portion: 10		
Ingredients	Jumlah	Preparation
Lettuce	10 pcs	Cut into bite size pieces
Chickpeas	250 gr	Cooked or canned,
Red kidney beans	250 gr	drained
Navy or white kidney beans	250 gr	Cooked or canned,
Tomatoes	300 gr	drained
Green olives	60 gr	Cooked or canned,
		drained

Black olives	60 gr	Peeled, seeded, small
Red onion	60 gr	dice
Chopped parsley	10 gr	Pitted, sliced
		Pitted, sliced
		Chopped fine
Procedure		
1. Combine the chickpeas and beans in a bowl. Add the tomatoes, olives, and onion. Toss gently. 2. Add the vinaigrette. Mix. 3. Cover and refrigerate 2–4 hours. 4. Before serving, mix in the chopped parsley. 5. Arrange the lettuce leaves on cold salad plates. 6. Mound the salad mixture on the lettuce leaves.		

2) Mustard Vinaigrette

Standar resep		
Menu : musard vinaigrette		
Porsi : 5		
Bahan	Jumlah	Persiapan
Lemon juice	45 ml	
Salt	2 ml	
Pepper	0.5 ml	
Dried oregano	15 ml	
Olive oil	135 ml	
Mustard	60 gr	
Cara membuat		
1. Campurkan lemon juice, salt, and pepper. 2. Tambahkan olive oil sedikit demi sedikit ke dalam campuran lemon 3. juice tadi hingga tercampur rata		

3) Cream of Chicken Soup in Puff Pastry

RECIPE		
Menu : Cream of Chicken Soup in Puff Pastry Portion : 5		
Ingredients	Metric	Preparation
Butter	20 gr	Unsalted
Onion	15 gr	Chop
Garlic	10 gr	Chop
White roux	300 gr	
White chicken stock	1 lt	
Chicken	500 gr	Dice
Salt	Sck	Powder
Pepper	Sck	Powder
Bay leaves	2 lbr	
Fresh milk	500 ml	
Fresh cream	300 ml	
Chop parsley	20 gr	Topping
Puff pastry	250 gr	
Egg wash	Sck	
Cara Membuat		
Saute onion dan garlic sampai harum masukkan chicken breast yang sudah dipotong dadu aduk sampai matang , tambahkan white roux kemudian white chicken stock, seasoning dan tambahkan fresh milk dan simmer sampai redduce, tambahkan cream. Masukkan kedalam soup cup kemudian oles dengan kuning telur pada bagian tepi soup cup, tutup dengan puff pastry (digurat) kemudian oles dengan egg wash. Panggang dengan suhu 200°C selama 30 menit atau sampai kuning keemasan. Angkat dan sajikan.		

4) Grilled Dori

RECIPE		
Menu : Grilled Dori Fish Portion: 5		
Ingredients	Metric	Preparation
Dori Fish Salt Pepper Lemon juice	1 kg Sck Sck 100 ml	
Procedure		
Marinated dori fish dengan garam, merica, dan lemon juice simpan dalam refrigerator, grill sampai matang sempurna. Sajikan.		

5) Lemon Butter Sauce

RECIPE		
Menu : Lemon Butter Sauce Porsi : 5 porsi		
Ingredients	Metric	Preparation
Lemon juice Fresh cream Butter Salt Sugar	400 ml 200 ml 150 gr Sck Sck	Reduce Reduce Frozen
Procedure		
Reduce lemon juice sampai setengah bagian tambahkan butter frozened aduk sampai tercampur, tambahkan fresh cream dan aduk sampai mengental. Sajikan		

6) Fettucine Alfredo

RECIPE		
Menu : Fettucine Alfredo		
Portion: 10		
Ingredients	Metric	Preparation
Fettucine	400 gr	Cooked, al dente
Fresh cream	200 ml	
Parmesan cheese	50 gr	Freshly grated
Salt	5 gr	
Pepper	3 gr	
Procedure		
1. Combine fresh cream and the butter in a sauté pan. Bring to a simmer, reduce by one-fourth, and remove from heat. 2. Drop the noodles into boiling salted water, return to a full boil, and drain. The noodles must be slightly undercooked because they will cook further in the cream mixture. 3. Put the drained noodles in the pan with the hot cream and butter mixture. Over low heat, toss the noodles with two forks until they are well coated. 4. Add the remaining cream and the cheese, and toss to mix well. (If the noodles seem dry at this point, add a little more cream.) 5. Add salt and pepper to taste. 6. Plate and serve immediately. Offer additional grated cheese at the table.		

7) Ratatouille Casserole

RECIPE		
Menu : Ratatouille Casserole		
Portion : 5		
Ingredients	Metric	Preparation
Zucchini	200 gr	Slice
Egg plant	200 gr	Slice
Yellow squash	200 gr	Slice
Butter	20 gr	Unsalted
Mire poix	100 gr	Bruniose
Triple capsicum	200 gr	Grill
Basil	50 gr	Slice
Salt	Sck	
Pepper	Sck	
Garlic	5 gr	Chop
Olive oil	50 gr	
Mire poix	100 gr	Saute, bland
Tomato concasse	60 gr	Saute, bland
Black pepper	Sck	
Chop Parsley	Sck	
Procedure		
Saute mire poix dan tomato concasse, tambahkan basil dan white stock secukupnya, haluskan kemudian panaskan kembali sampai cairannya menyusut. Angkat dan masukkan kedalam food pan/loyang, tata sayuran di atasnya kemudian seasoning dan siram dengan campuran bawang putih dan olive oil. Tutup loyang dengan alumunium foil kemudian panggang didalam oven selama 45 menit 150°C. Angkat dan sajikan.		

6.1.3 Jadwal Kegiatan

No.	Kegiatan	Menit
1.	Mise and place - Personal - Equipment and tools - Ingredients	10 10 10
2.	Mixed Vegetables Salad and Pasta - Mixed Bean Salad with Olives and Tomato - Membuat Vinaigrette	15 15
3.	Cream of Chicken Soup in Puff Pastry	60
4.	Grilled Dori Fish - Menyiapkan dan membuat Grilled Dori Fish	60
5.	Lemon Butter Sauce	20
6.	Fettucine Alfredo - Menyiapkan bahan dan membuat Fettucine Alfredo	30
7.	Ratatouille Casserole - Menyiapkan dan membuat Ratatouille Casserole	30

6.1.4 Keselamatan Kerja

Dalam upaya menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja diharapkan Mahasiswa dapat mengikuti beberapa tata tertib praktikum dibawah ini :

- 1) Mahasiswa yang terlambat lebih dari 15 menit tidak boleh mengikuti praktikum hari itu.
- 2) Mahasiswa tidak boleh membawa tas ke dalam ruang praktikum,tas disimpan di dalam loker.

- 3) Mahasiswa menjaga personal hygiene, seperti tidak boleh berkuku panjang.
- 4) Mahasiswa harus memakai jas cook dengan kelengkapannya seperti apron, topi, dan safety shoes.
- 5) Bagi Mahasiswa yang berjilbab. Ujung-ujung jilbab harus diatur sehingga tidak mengganggu pelaksanaan praktikum.
- 6) Mahasiswa mengikuti semua prosedur praktikum dengan tertib.
- 7) Praktikan harus menjaga kebersihan, kerapian dan keutuhan alat dapur selama praktikum berlangsung.
- 8) Dapur bukan tempat untuk bermain-main dan bersendau gurau. Mahasiswa DILARANG KERAS bermain-main dengan semua peralatan dapur.
- 9) Tidak diperkenankan makan dan minum selama praktek berlangsung.
- 10) Mahasiswa bertanggung jawab atas semua peralatan yang digunakan.
- 11) Jika terjadi kerusakan atau kehilangan alat dalam pelaksanaan praktikum maka menjadi tanggung jawab pemakai.
- 12) Mahasiswa harus meninggalkan ruangan dapur dalam keadaan bersih dan rapih.
- 13) Setelah praktek selesai semua peralatan harus di tempatkan kembali ditempat yang sudah di tentukan.
- 14) Mahasiswa yang tidak mematuhi peraturan no.1 sampai no. 13 tidak diperkenankan mengikuti kegiatan praktek.
- 15) Hal-hal yang belum tercantum dalam Tata Tertib ini akan diatur kemudian.

Lembar Pengamatan
Praktik Pengolahan Makanan Kontinental

KEY POINTS	Catatan Pengamatan
HYGIENE & PERSONAL APPERANCE	
1. In Time For Examination	
2. Uniform	
3. Apperance	
4. Cleanliness of Working Place	
5. Cleanlines of food/foodstuff/proper washing	
PREPARARTION	
1. Set Up of Equipment and Ingredients	
2. Use Measurement/scale/recips	
3. Preparartion Of Stock/sauce/Jelly/Gravy/Dressing	
4. Cutting/Trussing/Trimming/ Stuffing/Boning	
4. Correct Form/size of Cut	
6. Wastage of Foodstuff	
COOKING PROCESS	
1. Using Corret utensils and Size	
2. Wasteg of Gas or proper refrigerator	
3. Proper use of Herbs and Spices	
4. Cooking Method/Technique	
CAPABILITY	
1. Handling Equipment	
2. Guarding The Portion Control	
3. Using Proper Garnish and Decoration	
RESULT	
1. Presenstation of Food in Given Time	
2. Correct Cooking time	
3. Taste and Consistency	
4. Presentation	

N. Pembelajaran 14

1. Tujuan

Mahasiswa mampu menyiapkan, mengolah, dan menyajikan hidangan salad, soup, dan main course (fish) dengan baik dan benar sesuai standar industri.

2. Uraian Materi

2.1 Menu Praktikum 7

1. Tuna Tartare adalah hidangan sederhana yang terdiri dari tuna mentah yang dipotong menjadi kubus kecil dengan rasa apa pun yang lebih disukai. Biasanya tartare disiapkan dengan daging sapi, namun menggunakan ikan telah menjadi sangat populer dan membuat hidangan ini menarik bagi kelompok yang lebih besar. orang-orang.
2. Ginger Soy Sauce adalah saus yang memiliki cita rasa yang unik karena rasa yang didapat yaitu manis, gurih, dan juga sedikit pedas.
3. Shrimp Bisque merupakan hidangan khas Perancis, berupa sup kental yang lembut dan creamy. Shrimp Bisque ini sangat kaya rasa karena kaldunya terbuat dari kepala udang.
4. Beef Wellington adalah persiapan steak daging sapi yang dilapisi dengan pâté dan duxelles, yang kemudian dibungkus dengan parma ham dan puff pastry, kemudian dipanggang. Beberapa resep termasuk membungkus daging yang dilapisi dalam crêpe untuk mempertahankan kelembaban dan mencegahnya membuat kue basah.
5. Red Wine Sauce adalah saus kuliner yang diolah dengan wine sebagai bahan utamanya, dipanaskan dan dicampur dengan kaldu, mentega, herba, rempah-rempah, bawang merah, bawang putih dan bahan lainnya. Beberapa jenis anggur dapat digunakan, termasuk anggur merah, anggur putih, dan anggur port. Saus anggur merah yang sering kali dianggap sebagai saus untuk daging merah juga sebenarnya cocok untuk ikan, daging unggas, daging babi, dan bahkan sayuran.

6. Roasted Vegetables adalah sayuran yang ditata diatas loyang dan diberi seasoning, olive oil dan dipanggang.
7. Pilaf Rice, pulao (variasi ejaan berbagai bahasa: polao, pullao, pilau, pilav, pilaff, atau plov) adalah hidangan dari beras atau bulgur yang ditumis bersama rempah-rempah di dalam minyak (mentega) hingga kekuningan dan ditanak dengan air kaldu. Pilaf dapat memakai sayuran bercampur daging (ayam, domba, kambing), makanan laut (udang, kerang), atau hanya sayuran (vegetarian).

3. Rangkuman

Tuna Tartare disajikan dengan ginger soy sauce yang berfungsi sebagai appetizer disajikan bersama shrimp bisque, beef wellington, pilaf rice dan roasted vegetable yang dilengkapi dengan red wine sauce.

4. Tugas

Anda diminta menyiapkan stock sesuai standar recipe!

5. Tes

21. Jelaskan procedure dalam pembuatan tuna tartare!
22. Jelaskan procedure dalam pembuatan shrimp bisque!
23. Jelaskan procedure dalam pembuatan pilaf rice!
24. Jelaskan prosedur dalam pembuatan beef wellington!
25. Jelaskan procedure dalam pembuatan red wine sauce!

6. Lembar Kerja Praktik

6.1 Alat dan bahan

6.1.1 Alat

No.	NamaAlat	Jumlah	Klasifikasi
1	Saute pan	2 buah	Stainless steel
2	Bowl	6 buah	Stainless steel
3	Frying pan	6 buah	Stainless steel

4	Scale	6 buah	Stainless steel
5	Measuring cup	5 buah	Plastik
9	Meja kerja	2 buah	Stainless steel
10	Serbet	15 buah	Kain
12	Tray	1 buah	Stainless steel
13	Spoon	6 buah	Stainless steel
14	Cutting board	6 buah	Plastik
15	Wooden spatula	6 buah	Kayu
16	Knife	6 buah	Stainless steel
17	Dessert plate	10 buah	China ware
18	Saucer + soup pot	10 buah	China ware
19	Dinner plate	10 buah	China ware
20	Dessert fork	10 buah	Silver ware
21	Dessert spoon	10 buah	Silver ware
22	Soup spoon	10 buah	Silver ware
23	Dinner knife	10 buah	Silver ware
24	Dinner fork	10 buah	Silver ware

6.1.2 Bahan

8) Tuna Tartare

RECIPE		
Menu : Tuna Tartare Portion : 10		
Ingredients	Metric	Preparation
Tuna	800 gr	Well trimmed
Shallots	30 gr	Minced
Parsley	30 ml	Chopped
Fresh tarragon	30 ml	Chopped
Lime juice	30 ml	

Mustard	30 ml	Dijon style
Olive oil	60 ml	
Salt	3 gr	
White pepper	2 gr	
Procedure		
1. mince tuna with a knife. The most effective way to do this is to cut it into thin slices, cut the slices into thin strips, and cut the strips into very small dice. (The fish may also be chopped with a food processor, although the result is not as good as hand cutting. Pulse the machine, and be careful not to process the fish to a paste.) Do not pass the fish through a grinder, as this produces an undesirable texture. 2. Mixed the chopped tuna with the remaining ingredients shortly before serving, seasoning to taste with salt and pepper. Do not mix too long in advance, as the acidity of the lime juice coagulates the protein as for seiviche. 3. Tuna tartare may be served very simply mounded on a small plate or in more elaborate ways.		

9) Ginger Soy Sauce

RECIPE		
Menu : Ginger Soy Sauce		
Portion : 10		
Ingredients	Metric	Preparation
Lime zest	25 gr	Finely grated
Lime juice	100 ml	Fresh
Sugar	25 gr	
Soy sauce	100 ml	
White wine vinegar	100 ml	
Ginger	40 gr	Peeled
Procedure		
1. Combine lime zest, lime juice, sugar, and 2 Tbsp. water in a small saucepan. (Alternatively, pulse lime leaves and sugar in a spice mill until a coarse paste forms, then add to pan with juice and water.) Bring to a boil; remove from heat. Cover and let cool completely. Strain through a fine-mesh sieve into a medium bowl. 2. Whisk in soy sauce, vinegar, and ginger to lime mixture to blend. Dressing can be made 2 days ahead. Cover and chill.		

10)Shrimp Bisque

RECIPE		
Menu : Shrimp Bisque Portion : 5		
Ingredients	Metric	Preparation
Shrimp	250 gr	Skinless
Butter	20 gr	Unsalted
Onion	10 gr	Chop
Leek	10 gr	Slice
Garlic	5 gr	Chop
Tomato paste	20 gr	
Shrimp stock	1 lt	
White wine	200 ml	
Fresh cream	150 ml	
Paprika powder	5 gr	
Salt	Sck	
Pepper	Sck	
Bay leave	Sck	
Procedure		
Tumis onion dan garlic, aduk sampai harum, masukkan shrimp dan leek, kemudian aduk sampai shrimp setengah matang tambahkan white wine, masukkan tomato paste sambil diaduk sampai matang, masukkan shrimp stock kemudian boil danhaluskan. simmer selama 30 menit dan seasoning, finishing dengan cream kemudian sajikan bersama sesame bread stick.		

11)Beef Wellington

RECIPE		
Menu : Beef Wellington Portion : 5		
Ingredients	Metric	Preparation
Tenderloin	600 gr	Whole
Mushroom champignon	300 gr	Duxel
Salt	Sck	Powder

White pepper Black pepper Puff pastry Egg wash	Sck Sck 250 gr 200 ml	Powder Crush
Procedure		
Cincang kasar mushroom dengan menggunakan food processor kemudian panaskan sampai cairannya menyusut kemudian seasoning. Tenderloin dibelah memanjang kemudian masukkan mushroom duxel secara merata. Rapatkan sampai bentuk bulat kemudian seasoning bagian luarnya, kemudian bungkus dengan puff pastry, gurat pada bagian atasnya kemudian oles dengan egg wash. Panggang didalam oven 150oc selama 30 menit atau sampai kulit puff pastry matang. Angkat dan potong-potong, kemudian sajikan.		

12)Red Wine Sauce

STANDAR RESEP		
Menu : Red Wine Sauce Portion : 10		
Ingredients	Metric	Preparation
Demiglace Shallot Red wine Butter	500 ml 20 gr 300 ml 50 gr	Chop Reduce
Procedure		
Saute shallot kemudian masukkan red wine, masak dengan api kecil sampai menyusut (reduce). Tambahkan demiglace. Reduce kemudian sajikan.		

13)Roasted Vegetables

RESEP		
Menu : Roasted Vegetables		
Porsi : 5 porsi		
Ingredients	Metric	Preparation
Tomato cherry	200 gr	Whole
Zucchini	200 gr	Parisian
Shallots	100 gr	Whole
Onion	50 gr	Triangle
Garlic	5 gr	Chop
Olive oil	100 ml	
White wine	100 ml	
Salt	Sck	Powder
White Pepper	Sck	Crush
Black pepper	Sck	Crush
Procedure		
Campur semua bahan menjadi satu, kemudian browning di atas pan, kemudian tata di atas food pan, masukkan dalam oven 150oc selama 15 menit. Angkat dan sajikan		

14)Rice Pilaf

RECIPE		
Menu : Rice Pilaf		
Portion: 10		
Ingredients	Metric	Preparation
Butter	60 gr	Fine dice
Onions	90 gr	
Rice	500 ml	
Chicken stock	750 ml	
Salt	to taste	
Procedure		
1. Panaskan mentega dalam panci kental. Tambahkan bawang bombay dan tumis hingga mulai melunak. Jangan sampai kecoklatan.		

2. Tambahkan nasi, tanpa dicuci. Aduk di atas api sampai nasi benar-benar terlapisi mentega.
3. Tuang cairan mendidih. Kembalikan cairan hingga mendidih bersama nasi. Cicipi dan sesuaikan bumbu; tutup rapat.
4. Tempatkan dalam oven 350 ° F (175 ° C) dan panggang 18-20 menit, atau sampai cairan meresap dan nasi kering dan mengembang. Cicipi nasinya dan, jika belum matang, masukkan kembali ke dalam oven selama 3–5 menit.
5. Keluarkan wajan hotel dan haluskan nasi dengan garpu. Ini melepaskan uap dan mencegah pemasakan lebih lanjut. Tetap hangat untuk servis.
6. Jika diinginkan, tambahan mentega mentah dapat diaduk menjadi nasi.

6.1.3 Jadwal Kegiatan

No.	Kegiatan	Menit
1.	Mise and place - Personal - Equipment and tools - Ingredients	10 10 10
2.	Menyiapkan Tuna tartare dan Ginger Soy Sauce	30
3.	Menyiapkan Shrimp bisque	60
4.	Menyiapkan beef wellington	60
5.	Menyiapkan red wine sauce	20
6.	Roasted vegetables	30
7.	Menyiapkan pilaf rice	30

6.1.4 Keselamatan Kerja

Dalam upaya menerapkan kesehatan dan keselamatan kerja diharapkan Mahasiswa dapat mengikuti beberapa tata tertib praktikum dibawah ini :

- 1) Mahasiswa yang terlambat lebih dari 15 menit tidak boleh mengikuti praktikum hari itu.
- 2) Mahasiswa tidak boleh membawa tas ke dalam ruang praktikum,tas disimpan di dalam loker.
- 3) Mahasiswa menjaga personal hygiene,seperti tidak boleh berkuku panjang.
- 4) Mahasiswa harus memakai jas cook dengan kelengkapannya seperti apron, topi, dan safety shoes.
- 5) Bagi Mahasiswa yang berjilbab. Ujung-ujung jilbab harus diatur sehingga tidak mengganggu pelaksanaan praktikum.
- 6) Mahasiswa mengikuti semua prosedur praktikum dengan tertib.
- 7) Praktikan harus menjaga kebersihan, kerapihan dan keutuhan alat dapur selama praktikum berlangsung.
- 8) Dapur bukan tempat untuk bermain-main dan bersendau gurau. Mahasiswa DILARANG KERAS bermain-main dengan semua peralatan dapur.
- 9) Tidak diperkenankan makan dan minum selama praktek berlangsung.
- 10) Mahasiswa bertanggung jawab atas semua peralatan yang digunakan.
- 11) Jika terjadi kerusakan atau kehilangan alat dalm pelaksanaan praktikum maka menjadi tanggung jawab pemakai.
- 12) Mahasiswa harus meninggalkan ruangan dapur dalam keadaan bersih dan rapih.
- 13) Setelah praktek selesai semua peralatan harus di tempatkan kembali ditempat yang sudah di tentukan.
- 14) Mahasiswa yang tidak mematuhi peraturan no.1 sampai no. 13 tidak diperkenankan mengikuti kegiatan praktek.
- 15) Hal-hal yang belum tercantum dalam Tata Tertib ini akan diatur kemudian.

Lembar Pengamatan
Praktik Pengolahan Makanan Kontinental

KEY POINTS	Catatan Pengamatan
HYGIENE & PERSONAL APPERANCE	
1. In Time For Examination	
2. Uniform	
3. Apperance	
4. Cleanliness of Working Place	
5. Cleanlines of food/foodstuff/proper washing	
PREPARARTION	
1. Set Up of Equipment and Ingredients	
2. Use Measurement/scale/recips	
3. Preparartion Of Stock/sauce/Jelly/Gravy/Dressing	
4. Cutting/Trussing/Trimming/ Stuffing/Boning	
4. Correct Form/size of Cut	
6. Wastage of Foodstuff	
COOKING PROCESS	
1. Using Corret utensils and Size	
2. Wasteg of Gas or proper refrigerator	
3. Proper use of Herbs and Spices	
4. Cooking Method/Technique	
CAPABILITY	
1. Handling Equipment	
2. Guarding The Portion Control	
3. Using Proper Garnish and Decoration	
RESULT	
1. Presenstation of Food in Given Time	
2. Correct Cooking time	
3. Taste and Consistency	
4. Presentation	

III. EVALUASI

1. Mahasiswa diminta menyusun hidangan continental yang terdiri dari 1 hidangan appetizer berbahan dasar ayam dilengkapi dengan minimal 2 macam sauce yang sesuai.
2. Mahasiswa diminta menyusun hidangan continental yang terdiri dari 2 macam hidangan soup berbahan dasar bebas dilengkapi dengan garnish yang sesuai.
3. Mahasiswa diminta menyusun hidangan continental yang terdiri dari 1 hidangan main course berbahan dasar beef yang dilengkapi dengan sayuran, kentang dan 2 macam saus yang sesuai.

DAFTAR PUSTAKA

Gisslen, W. (2011). *Professional Cooking 7th Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.

PENUTUP

Mahasiswa yang telah mencapai syarat kelulusan minimal dapat melanjutkan ke modul berikutnya. Sebaliknya, apabila mahasiswa dinyatakan tidak lulus, maka mahasiswa harus mengulang modul ini dan tidak diperkenankan untuk mengambil modul selanjutnya.