

BAB II
KOMPETENSI MENYIAPKAN, MENGOLAH, MENATA DAN
MENYIMPAN HIDANGAN DARI SAYURAN, TELUR DAN
PASTA DAN PENERAPANNYA PADA PRAKTEK
KERJA INDUSTRI DI *KITCHEN*
HOTEL DAN RESTORAN

A. Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta

1. Pengertian Kompetensi

Kompetensi diartikan sebagai pengetahuan, keterampilan dan kemampuan yang dikuasai oleh seseorang yang telah menjadi bagian dari dirinya, sehingga ia dapat melakukan perilaku kognitif, afektif, dan psikomotor dengan sebaik-baiknya. Beberapa ahli pendidikan mengemukakan tentang kompetensi diantaranya adalah menurut Mc. Ashan dalam buku E. Mulyasa (2005:38) mengemukakan bahwa kompetensi adalah *“Is a knowledge, skills, dan abilities or capabilities that a person achieves, which become, part of his or her being to the extent he or she can satisfactorily perform particular cognitive, affective, dan pshychomotor behaviors”*.

Kompetensi diartikan sebagai pengetahuan, keterampilan dan kemampuan yang dikuasai oleh seseorang yang telah menjadi bagian dari dirinya, sehingga ia dapat melakukan perilaku-perilaku kognitif, afektif, dan psikomotor dengan sebaik-baiknya. Sedangkan pengertian kompetensi menurut Kurikulum SMK Edisi Tahun 2004 adalah “Kemampuan melaksanakan tugas yang dilandasi oleh pengetahuan (*knowledge*), sikap (*attitude*) dan keterampilan kerja untuk menyelesaikan pekerjaan tertentu”.

Kedua pengertian kompetensi tersebut dapat ditarik kesimpulan bahwa kompetensi merupakan perpaduan dari pengetahuan, kemampuan, keterampilan, nilai dan sikap serta perilaku yang diterapkan ke dalam kebiasaan berpikir dan bertindak. Kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta menurut Kurikulum Edisi Tahun 2004 adalah “Pembelajaran berupa teori dan praktek tentang penyiapan, pengolahan, penataan dan penyimpanan hidangan dari sayuran, telur dan pasta”.

2. Kriteria Unjuk Kerja

Kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta di bagi ke dalam empat sub kompetensi yaitu : Menyiapkan hidangan sayuran, Menyiapkan hidangan dari telur, menyiapkan hidangan dari pasta, dan menyimpan sayuran, telur dan pasta.

- a. Kriteria unjuk kerja dari sub kompetensi menyiapkan hidangan sayuran yaitu menjelaskan jenis sayuran, pemilihan saus dan bumbu yang sesuai dengan sayuran yang digunakan.
- b. Kriteria unjuk kerja dari sub kompetensi menyiapkan hidangan dari telur yaitu masakan dari telur disiapkan dan disajikan sesuai dengan resep, saus dan bumbu dipilih sesuai dengan jenis masakan telur, telur digunakan dengan berbagai teknik seperti : membalut, melapisi, mengkilatkan, mengentalkan, dan mengklarifikasikan.
- c. Kriteria unjuk kerja dari sub kompetensi menyiapkan hidangan dari pasta yaitu pemilihan macam-macam pasta sesuai dengan resep, pemilihan saus sesuai dengan hidangan pasta yang digunakan.
- d. Kriteria unjuk kerja dari sub kompetensi menyimpan sayuran, telur dan pasta yaitu hidangan dari sayuran, telur dan pasta disimpan dalam suhu yang tepat sesuai standar perusahaan.

(Sumber : Kurikulum SMK Edisi 2004:61)


B. Gambaran Umum Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta

1. Materi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran

a. Klasifikasi Sayuran

1). Sayuran Batang



Tabel 2.1
Jenis Sayuran Batang


No	Gambar	Keterangan
1		<p>Asparagus merupakan jenis sayuran yang cepat kehilangan rasa manisnya setelah dipetik. Asparagus diambil dengan 30 cm dari permukaan tanah dan kedalaman 20 cm. Rasa yang paling enak adalah yang masih ada di dalam tanah. Asparagus mengandung vitamin A, vitamin B1, vitamin C, mengandung asam polat dan tinggi serat.</p> <p>Kualitas asparagus Asparagus yang baik mempunyai ciri-ciri sebagai berikut :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Pucuk asparagus masih menyatu, utuh dan halus.2. Pilih asparagus yang 2/3 tangkai bawahnya masih berwarna hijau dan ujung ujungnya berwarna putih.3. Batang asparagus kencang, mudah dipatahkan dan empuk jika ditusuk.4. Tidak ada bagian-bagian yang terkena hama5. Tidak busuk atau terpotong <p>Kegunaan asparagus Asparagus berfungsi untuk :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Bahan dasar sup misalnya <i>Veloute of asparagus soup</i>2. Garnis <p>Penyimpanan asparagus Asparagus disimpan dengan cara :</p> <ol style="list-style-type: none">1. Sebelum disimpan asparagus dibersihkan terlebih dahulu2. Simpan dalam kantong plastik dalam keadaan terbuka agar tidak busuk3. Simpan dalam lemari es dengan suhu optimum 0 – 2 °C, dan akan tahan 2 – 3 minggu.

Sumber : R.M Sumoprastowo, CDA (2000:7-18)

2). Sayuran Umbi (*Root Vegetable*)


Tabel 2.2
Jenis sayuran umbi



No	Gambar	Keterangan
1.	<p data-bbox="384 443 491 477">Kentang</p> 	<p data-bbox="603 443 1398 607">Kentang berbentuk bulat agak lonjong, mempunyai kulit yang tipis, daging berwarna putih dan kekuning-kuningan. Kentang mengandung karbohidrat, kalsium (Ca), posfor (P) dan vitamin c yang tinggi. Kentang yang baik mempunyai ciri-ciri sebagai berikut :</p> <ol data-bbox="614 613 1235 808" style="list-style-type: none"> 1. Daging berwarna putih kekuning-kuningan 2. Bebas dari hama 3. Kulit bersih, bagian luar tidak busuk atau memar 4. Harus cukup umur dan berukuran besar 5. Kulit segar, licin dan bercahaya 6. Kulit kentang tidak memiliki banyak mata. <p data-bbox="603 815 847 848">Kegunaan kentang</p> <p data-bbox="603 855 1257 889">Kentang memiliki banyak kegunaan antara lain untuk :</p> <ol data-bbox="614 893 1398 1048" style="list-style-type: none"> 1. Pelengkap makanan pokok misalnya <i>mashed potatoes</i> dan <i>chips potatoes</i> 2. Bahan isi sop misalnya <i>Vegetable soup</i> dan <i>purre of potatoes</i> 3. <i>Snack</i> misalnya kroket kentang dan keripik kentang 4. Bahan dasar kue misalnya donat kentang dan cake kentang <p data-bbox="603 1055 1398 1115">Langkah-langkah penyimpanan kentang agar tahan lama, yaitu :</p> <ol data-bbox="614 1122 1398 1276" style="list-style-type: none"> 1. Bersihkan kentang dari kotoran sebelum disimpan 2. Simpan dalam tempat yang berlubang-lubang supaya sirkulasi udara lancar 3. Simpan di tempat kering pada suhu kamar (20-25°C) agar tidak cepat busuk. <p data-bbox="603 1283 1011 1305">Sumber : R.M Sumoprastowo, CDA (2000:15)</p>
2.	<p data-bbox="384 1312 475 1346">Wortel</p> 	<p data-bbox="603 1312 1398 1507">Wortel merupakan sayuran terpenting dan yang paling banyak ditanam diberbagai tempat. Kegunaan awalnya sebagai obat tetapi sekarang wortel telah menjadi sayuran utama, dan umumnya dikenal karena kandungan alfa dan beta karoten akar tunggangnya. Kedua jenis karoten ini penting dalam gizi manusia sebagai prekursor vitamin A.</p> <p data-bbox="603 1514 1257 1547">Wortel yang baik mempunyai ciri-ciri sebagai berikut :</p> <ol data-bbox="614 1554 1398 1778" style="list-style-type: none"> 1. Wortel berumur muda, dimana bagian dagingnya belum berkayu. 2. Berwarna merah kekuning-kuningan. 3. Kulitnya licin, bercahaya dan mengkilat. 4. Bersih dan bebas dari hama. 5. Tidak ada bagian yang memar, busuk ataupun terpotong. 6. Mempunyai rasa manis. <p data-bbox="603 1785 826 1818">Kegunaan wortel</p> <p data-bbox="603 1825 900 1859">Wortel berfungsi untuk :</p> <ol data-bbox="614 1865 1177 1977" style="list-style-type: none"> 1. Bahan dasar dessert seperti <i>juice</i> wortel. 2. Bahan dasar salad seperti <i>vegetables salad</i>. 3. Bahan dasar sup misalnya <i>vegetables soup</i>. 4. Bahan garnis.


		<p>5. Sebagai pelengkap makanan pokok <i>vici carrot</i>.</p> <p>Penyimpanan wortel Wortel disimpan dengan cara :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bersihkan wortel sebelum disimpan. 2. Simpan pada tempat yang berlubang-lubang atau keranjang sayur supaya sirkulasi udara lancar. 3. Simpan pada lemari es dengan suhu optimum 0°C dan akan tahan selama 4 - 6 minggu. <p>Sumber : Modul Makanan Kontinental SMKN 9 Bandung</p>
4.	<p>Lobak</p> 	<p>Lobak mempunyai bentuk seperti wortel, warnanya putih, daging buah berwarna putih. Kulitnya tipis dan mempunyai aroma yang agak tajam. Lobak banyak mengandung karbohidrat (Kh), kalsium (Ca), posfor (P), vitamin A dan vitamin C.</p> <p>Kualitas lobak Lobak yang baik mempunyai ciri-ciri sebagai berikut :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kulit mengkilat bercahaya 2. Bersih bebas dari hama, tidak berlubang-lubang 3. Lobak berumur muda dimana bagian daging belum berkayu 4. Tidak memar, busuk atau terpotong <p>Kegunaan lobak Lobak berfungsi untuk :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Isi pada makanan misalnya soto dan lumpia 2. Pelengkap makanan pokok misalnya <i>jardiniere vegetables</i> 3. Bahan dasar garnis <p>Penyimpanan lobak</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dibersihkan, kemudian simpan pada kantong plastik yang diberi lubang supaya sirkulasi udara lancar. 2. Disimpan pada tempay yang berlubang-lubang atau keranjang sayuran. 3. Disimpan dalam ruangan dengan suhu 1°C - 0°C. <p>Sumber : Modul Makanan Kontinental SMKN 9 Bandung</p>

3). Sayuran daun (*Leaf Vegetable*)

Tabel 2.3
Jenis sayuran daun



No	Gambar	Keterangan
1	<p>Kol</p> 	<p>Kol berbentuk bulat, terdiri dari beberapa lapisan berwarna hijau, merah dan putih. Kol berwarna hijau karena mengandung figmen <i>chlorophyll</i>, kol merah mengandung figmen <i>antosianin</i> dan kol putih mengandung figmen <i>flavones</i>. Kol banyak mengandung <i>goitrogen</i> yang dapat mengganggu penyerapan yodium, itulah sebabnya kol harus dimakan setelah dimasak. Kol pada umumnya mengandung karbohidrat, kalsium (C), pospor (P), vitamin A dan Vitamin C.</p> <p>Kualitas kol Kol yang baik mempunyai ciri-ciri sebagai berikut :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kelopak daun tersusun kompak 2. Bagian daun dan batang masih muda dimana mudah dipatahkan (renyah) 3. Bagian daun tubuh tidak berlubang-lubang 4. Warna daun cerah merata 5. Tidak memar, busuk atau terpotong

		<p>Kegunaan kol Kol berfungsi untuk :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bahan pokok sayuran baik dimakan mentah atau sudah di masak. 2. Bahan sup 3. Bahan dasar salad misalnya <i>Coleslaw salad</i> 4. Bahan untuk garnis terutama kol merah 5. Sebagai pelengkap makanan pokok <p>Penyimpanan kol Penyimpanan kol yang baik adalah sebagai berikut :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bersihkan daun kol dan masukan ke dalam kantong plastik diberi lubang agar sirkulasi udara lancar 2. Simpan pada lemari es dengan suhu 5 - 10°C <p>Sumber : R.M Sumoprastowo, CDA (2000:8)</p>
2	<p><i>Lettuce</i></p> 	<p>Bentuk bulat kecil dari kol daun, berwarna hijau agak lentur dan lebih tipis dibandingkan dengan kol. <i>Lettuce</i> banyak mengandung kalsium (Ca), posfor (P), dan sumber vitamin C.</p> <p>Kualitas lettuce Lettuce yang baik mempunyai ciri-ciri sebagai berikut :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Daun segar, cerah dan belum menguning 2. Daun tidak berlubang-lubang 3. Daun berwarna hijau keputihan 4. Daun tidak terlalu tua, mudah disobek <p>Penyimpanan lettuce Lettuce disimpan dengan cara sebagai berikut :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bersihkan, masukan ke dalam kantong plastik biarkan dalam keadaan terbuka agar sirkulasi udara lancar. 2. Simpan dalam lemari es dengan suhu 5 – 10°C <p>Sumber : Modul Makanan Kontinental</p>
3	<p>Sawi</p> 	<p>Sawi berbentuk lonjong dan daunnya mengembang. Ada yang berwarna hijau dan berwarna putih, yang berwarna putih namanya <i>pet chai</i>. Sawi banyak mengandung karbohidrat, kalsium (Ca), posfor (P), dan vitamin C.</p> <p>Kualitas sawi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Daun berwarna hijau segar, tidak menguning 1. Bersih dan daun tidak berlubang-lubang 2. Tidak busuk, memar ataupun terpotong-potong 3. Batang tidak terlalu tua dan mudah dipatahkan 4. Belum banyak bunga yang tumbuh <p>Kegunaan sawi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bahan salad 2. Bahan dasar sup 3. Garnis <p>Penyimpanan sawi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Simpan dalam plastik dalam keadaan terbuka agar sirkulasi udara lancar 2. Simpan dalam ruangan yang bersuhu 5 - 10°C <p>Sumber : R.M Sumoprastowo, CDA (2000:18)</p>
4	<p>Bayam</p>	<p>Bayam adalah sayuran daun yang mempunyai banyak daun dari setiap tangkainya. Daunnya berwarna hijau mengandung chlorophyll dan berdaun lembut. Bayam banyak mengandung karbohidrat,</p>

	<p>kalsium (Ca), posfor (P), zat besi (Fe), vitamin A dan vitamin C.</p> <p>Kualitas bayam</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Daun berwarna hijau tua, segar, cerah dan tidak menguning 2. Batang daun masih muda, mudah dipatahkan dan bertangkai pendek, lemas dan belum berbunga. 3. Daun tidak berlubang-lubang karena hama <p>Kegunaan bayam</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pelengkap makanan pokok, seperti <i>poachd fish florentina</i> 2. Bahan dasar sayuran 3. Bahan dasar lauk pauk misalnya rempeyek bayam <p>Penyimpanan bayam</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah dibersihkan disimpan dalam plastik, diberi lubang agar sirkulasi udara lancar. 2. Simpan dalam ruangan atau lemari es suhu 5 – 10°C, akan tahan 2-3 hari. <p>Sumber : R.M Sumoprastowo, CDA (2000:8)</p>
---	--

4). Sayuran Bunga (*Flower vegetables*)



Tabel 2.4
Jenis sayuran bunga



No	Gambar	Keterangan
1		<p>Brokoli berbentuk bulat seperti biji berwarna hijau, sangat sensitif terhadap benturan, jadi perlu penanganan yang hati-hati. Brokoli banyak mengandung kalsium (Ca), Posfor (P), Vitamin A dan vitamin C.</p> <p>Kualitas brokoli</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Susunan bunganya kompak 2. Bersih, tidak memar dan tidak busuk 5. Berwarna hijau segar dan tidak menguning. 6. Ukuran bunga besar <p>Kegunaan brokoli</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sebagai pelengkap makanan pokok 2. Sebagai bahan dasar sup <p>Penyimpanan brokoli</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah dicuci, simpan dalam kantong plastik agar sirkulasi udara lancar 2. Simpan dalam lemari es dengan suhu optimum 0°C <p>Sumber : Modul Makanan Kontinental SMKN 9 Bandung</p>
2		<p>Kembang kol bagian bunganya sangat lembut berwarna putih dan sangat peka terhadap benturan. Bunga kol dikelilingi oleh tangkai daun, untuk melindungi bunga dari benturan. Kembang kol mengandung karbohidrat, kalsium (Ca), posfor (P), zat besi (Fe), vitamin A dan vitamin C.</p> <p>Kualitas kembang kol</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Susunan bunganya kompak 2 Bersih, tidak memar dan tidak busuk 3 Warna sayuran segar dan tidak bercak-bercak coklat. 4 Ukuran bunganya segar <p>Kegunaan kembang kol</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sebagai pelengkap makanan pokok 2. Sebagai bahan dasar sup 3. Untuk sayuran

	<p>4. Sebagai isi pada makanan</p> <p>Penyimpanan kembang kol</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah dibersihkan dari kotoran tanpa dicuci masukan dalam kantong plastik yang longgar, biarkan dalam keadaan terbuka. 2. Simpan pada suhu ruang atau lemari es dengan suhu 10 - 15°C, tahan selama 2 – 3 hari. <p>Sumber : R.M Sumoprastowo, CDA (2000:9)</p>
--	---

5). Sayuran Buah (*Fruits Vegetables*)

Tabel 2.5
Jenis Sayuran Buah



No	Gambar	Keterangan
1.		<p>Tomat banyak jenisnya, ada tomat salad, tomat apel dan tomat cherri yang bentuknya seperti telur puyuh. Tomat berwarna merah dagingnya mengandung biji. Buah tomat mengandung karbohidrat, kalsium (Ca), posfor (P), vitamin A dan vitamin C.</p> <p>Kualitas tomat</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Daging buah tebal dibandingkan dengan bijinya 2. Tomat masak berwarna merah cerah 3. Kulitnya bersih, halus, segar dan bercahaya 4. Tidak memar busuk atau terpotong 5. Tidak terlalu masak (lembek), terasa segar dan padat di tangan. <p>Kegunaan tomat</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Penambah rasa pada sup 2. Bahan dasar salad 3. Bahan dasar saus tomat 4. Bahan dasar <i>juice</i> tomat 5. Garnish 6. Bahan dasar shorbet <p>Penyimpanan tomat</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bersihkan kemudian masukan ke dalam keranjang sayur atau kantong plastik yang diberi lubang agar sirkulasi udara lancar. 2. Simpan dalam lemari es atau di tempat yang sejuk.
2.		<p>Mentimun berbentuk bulat panjang, berwarna hijau kehitaman, hijau dan hijau muda. Mempunyai biji yang kecil bagi mentimun muda, mengandung air dan daging tebal serta renyah. Mentimun tua bijinya besar, keras dan bagian dagingnya agak kaku. Mentimun mengandung air, karbohidrat, kalsium (Ca), posfor (P), vitamin A dan vitamin C.</p> <p>Kualitas mentimun</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pilih mentimun yang masih muda dan segar 2. Kulit segar, licin dan tidak berkeriput 3. Daging buah tidak kaku 4. Tidak memar, busuk atau tidak terpotong 5. Warna mentimun tidak menguning <p>Kegunaan mentimun</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dikonsumsi mentah sebagai lalapan 2. Bahan dasar salad

		<p>3. Bahan dasar acar</p> <p>4. Bahan dasar garnish</p> <p>Penyimpanan mentimun</p> <p>1. Mentimun dibersihkan terlebih dahulu</p> <p>2. Simpan pada tempat yang berlubang - lubang atau keranjang sayur, agar sirkulasi udara lancar</p> <p>3. Simpan dalam lemari es dengan suhu optimum 7 - 10°C tahan 4 – 5 hari</p>
3.	<p>Buncis</p> 	<p>Kualitas buncis</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Buncis muda berwarna hijau segar, lurus, panjang 2. Mudah dipatahkan dan tidak berlendir 3. Tidak busuk atau terpotong 4. Tidak berlubang-lubang 5. Tidak layu dan tidak menguning 6. Bersih dan bebas dari hama <p>Kegunaan buncis</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bahan dasar salad misalnya <i>vegetables salad</i> 2. Bahan sup misalnya <i>vegetables soup</i> 3. Sebagai pelengkap makanan pokok misalnya <i>buttered green beans</i> 4. Dimakan mentah atau sudah di kukus sebagai lalapan 5. Isi pada masakan misalnya ragout sayuran <p>Penyimpanan buncis</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 Bersihkan kemudian simpan pada tempat yang berlubang-lubang agar sirkulasi udara lancar. 2 Simpan dalam lemari es dengan suhu 4 - 7°C, tahan selama 7 – 10 hari.
4.	<p>Kapri</p> 	<p>Kapri berwarna hijau, bentuk pipih dengan panjang 4 – 5 cm. Kapri yang muda bagian biji belum tumbuh seluruhnya sedangkan kapri yang sudah tua bijinya penuh dan besar biasanya diolah menjadi makanan lain. Kapri mengandung karbohidrat, kalsium (Ca), posfor (P), zat besi (Fe), vitamin A dan vitamin C.</p> <p>Kualitas kapri</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kapri muda, biji belum tumbuh seluruhnya, berwarna hijau segar 2. Mudah dipatahkan dan tidak berlendir 3. Masih segar dan tidak menguning 4. Tidak berulat dan bebas dari hama <p>Penyimpanan kapri</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bersihkan kemudian simpan pada tempat yang berlubang-lubang agar sirkulasi udara lancar 2. Simpan dalam lemari es dengan suhu optimum 4 - 7°C, akan tahan selama 3 – 4 hari.

Sumber : Modul Makanan Kontinental SMKN 9 Bandung

6. Sayuran Jamur (*Mashroom*)

Tabel 2.6
Jenis Sayuran Jamur

No	Gambar	Keterangan
1.	<p>Jamur (<i>Mashroom</i>)</p> 	<p>Jamur hidup pada media yang busuk ada yang bisa dimakan dan ada yang beracun. <i>Mashroom</i> diperdagangkan dalam bentuk segar dan sudah diolah dan dikemas dengan kaleng. Jamur ada yang berbentuk seperti kancing baju atau seperti payung berwarna putih kekuning-kuningan atau krem. Jamur mengandung karbohidrat, kalsium (Ca), posfor (P), vitamin A dan vitamin C.</p> <p>Kualitas jamur</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bersih, bebas dari hama 2. Warna putih kekuning-kuningan atau krem 3. Berumur muda, mudah dipatahkan, renyah 4. Tidak busuk, tidak berwarna hitam, lembek dan berair. <p>Kegunaan jamur</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bahan dasar sup misalnya <i>mashroom soup</i> 2. Garnis 3. Pelengkap saus misalnya <i>chaser sauce</i> <p>Penyimpanan jamur</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bersihkan terlebih dahulu tanpa dicuci, tempatkan dalam wadah terbuka agar selama penyimpanan jamur tetap dalam keadaan kering. 2 Simpan pada lemari es dengan suhu 0,0°C tahan selama 2 – 3 hari
2.	<p>Jamur kuping</p> 	<p>Jamur kuping berwarna coklat kehitam-hitaman, berbentuk lembaran tipis, mudah sobek dalam keadaan basah. Jamur kuping ada yang bisa dimakan dan ada yang beracun, ada yang kering dan ada yang basah. Pada umumnya jamur kuping dipasarkan dalam bentuk kering. Jamur banyak mengandung karbohidrat, kalsium (Ca), posfor (P), vitamin A dan vitamin C.</p> <p>Kualitas jamur kuping</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bersihkan dan masukan pada tempat kering dengan kemasan tertutup rapat 2. Simpan pada lemari es dengan suhu di bawah 10°C

Sumber : R.M Sumoprastowo, CDA (2000:12)

b. Teknik Pemilihan Sayuran

Pemilih sayuran yang berkualitas perlu diperhatikan penampilan fisik sayuran yang dijual. Berikut ini beberapa kriteria yang perlu diperhatikan dalam memilih jenis sayuran :

- 1). Sayuran daun, seperti bayam, sawi, kangkung dan daun singkong.
 - a) Daun dipilih yang berwarna cerah, tidak buram dan belum menguning.
 - b) Daun tidak sobek dan berlubang
 - c) Tulang daun terlihat jelas
 - d) Batang daun mudah dipatahkan
- 2). Sayuran polong misalnya buncis dan kacang panjang
 - a) Polong sayuran dipilih yang masih muda
 - b) Batas antara biji belum jelas
 - c) Bentuk polong silindris
 - d) Polong mudah dipatahkan
 - e) Tidak berlubang-lubang atau berbintik-bintik
 - f) Untuk polong yang diambil bijinya, pilihlah polong yang sudah tua dan bernas.
- 3). Sayuran umbi, misalnya kentang
 - a) Umbi tidak berlubang-lubang
 - b) Umbi tidak lunak atau berair.

Sayuran segar yang masih utuh sebaiknya jangan langsung dicuci dan dipotong, kecuali bila akan segera dimasak. Sayuran yang telah dipotong, akan kehilangan sebagian kandungan vitamin dan mineralnya bila dicuci atau direndam. Jadi mencuci dan merendam sayuran lakukan sebelum sayuran dipotong-potong.

c. Bumbu Untuk Sayuran

1). Paprika

Kegunaan paprika :

- a). Dipakai dalam pembuatan acar, salad
- b). Digunakan dalam pengolahan daging dan sayuran
- c). Memberi rasa dan warna pada hidangan seperti *rissoto, goulash, canape, pizza* dan *sandwich*
- d). Dapat digunakan dalam bentuk bubuk, dipotong kasar

2). Lada / *Papper*

Berdasarkan pemanenan lada dapat digolongkan menjadi 2 yaitu :

a). Lada hitam / *Black papper*

Lada hitam diperoleh dengan cara pemanenan sewaktu lada hitam masih muda berwarna hijau muda. Kemudian dijemur dengan cara ditumpuk agar derajat panasnya naik sampai lada berwarna hitam.

Kemudian di jemur sampai kering hasilnya berkerut dan keras.

b). Lada putih / *White papper*

Lada putih diperoleh dengan cara pemanenan sewaktu lada sudah tua yang ditandai warna kulit hijau tua, lalu direndam dalam air selama 10 hari, kemudian dibuang daging buahnya, terakhir dijemur dipanas matahari sampai kering.

d. Teknik Pemotongan Sayuran

Teknik pemotongan sayuran yang digunakan disesuaikan dengan jenis hidangan yang akan dibuat. Di bawah ini adalah beberapa jenis potongan yaitu:

Tabel 2.7
Potongan Sayuran

No	Jenis Potongan	Keterangan
1	<i>Macedoine</i>	Potongan kubus/dadu ukuran 1x1 atau 2x2 untuk wortel, buncis, lobak, kentang.
2	<i>Brunoise</i>	Potongan lebih kecil dari macedoine 5 mm x 5 mm, untuk wortel, lobak dan kentang.
3	<i>Alumette</i>	Potongan berbentuk korek api, untuk wortel, lobak, buncis, kentang dan kol.
4	<i>Lozange</i>	Potongan intan (<i>diamond</i>), untuk wortel kentang dan lobak
5	<i>Julienne</i>	Potongan lebih halus dari alumette, bahan dipotong memanjang dan lebar sekitar 3 mm, untuk wortel, buncis dan kubis
6	<i>Noisette</i>	Potongan seperti buah kenari, potongan ini dibantu dengan alat
7	<i>Parisienne</i>	Potongan dengan bantuan alat <i>parisienne cutter</i> (cukilan kentang), untuk kentang (dapat untuk buah-buahan seperti apel, pepaya)
8	<i>Olivette</i>	Potongan seperti buah zaitun
9	<i>Savonette</i>	Potongan seperti sabun kecil, untuk labu, lobak dan kentang
10	<i>Jardiniere</i>	Potongan yang merupakan gabungan dari berbagai macam potongan bentuk dan jenis serta warna sayuran
11	<i>Chatau</i>	Potongan bentuk setengah lingkaran (<i>turned</i>) untuk kentang
12	<i>Bouquetiere</i>	Potongan yang dibentuk seperti rangkaian bunga (buket)

Sumber : Modul Makanan Kontinental hal 19

VICHY CARROT

Bahan :

800 gram wortel

20 gram butter

20 gram bawang bombay, cincang halus

½ sdt garam

½ sdt gula pasir

¼ sdt lada halus

10 gram Peterseli, cincang halus

4 cc air

Cara membuat :

1. Wortel dikupas dan dicuci dengan bersih
2. Iris setebal 1-2 mm
3. Panaskan *butter* pada *sauce pan*
4. Masukkan bawang bombay cincang, kemudian aduk
5. Masukkan wortel dan aduk hingga rata.
6. Tuangkan air dan masak dengan api kecil
7. Tutup dengan *greasedproof paper* / kertas roti yang telah diberi lubang kecil pada seluruh permukaanya.
8. Hidangkan panas dan taburi dengan peterseli cincang..

(Sumber : Modul makanan kontinental SMKN 9 Bandung 2004)

2. Materi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Telur



Gambar 2.1
Telur

Telur yang masih baru, kuning telurnya masih padat dan rapat dan terletak di tengah putih telur yang tebal. Dilihat dari kandungan nutrisinya, tidak ada perbedaan, kecuali rasa dan penampilannya tidak menarik

Telur yang disimpan mengalami perubahan, seperti zat asam arang yang menyebabkan putih telur tetap menggumpal tebal sedikit demi sedikit menguap melalui pori-pori kulit telur sehingga cita rasa telur berkurang. Telur melepaskan uap air dan menghisap udara luar lewat pori kulitnya. Udara yang terisap masuk ke dalam ruang udara pada bagian ujung yang tumpul dan menyebabkan ruang udara makin lama makin bertambah luas seiring lamanya penyimpanan.

a. Cara Pemilihan Telur

R.M Sumoprastowo,CDA (2000:59) mengemukakan bahwa cara pemilihan telur yang baik yaitu:

- 1) Pilih telur yang utuh, bersih, berat sesuai dengan besar, tidak berbunyi bila di goyangkan, bentuk bulat panjang.
- 2) Pilih telur yang berukuran kecil atau sedang, karena telur yang berukuran besar biasanya dihasilkan oleh induk yang sudah tua. Telur yang seperti ini

kurang mempunyai zat pelindung kulit, sehingga telur mudah menguapkan air dan akan menyebabkan telur tidak tahan lama.

- 3) Bentuk telur bulat lonjong menandakan letak kuning telur tersusun rapi dan terlindung di dalam putih telur dengan baik.

b. Cara Penyimpanan Telur

Penyimpanan telur dikakukan agar telur dapat bertahan lama, penyimpanan telur yang baik yaitu sebagai berikut :

- 1) Jangan disimpan ditempat basah dan lembab
- 2) Telur disusun satu persatu dan harus cukup pergantian udaranya
- 3) Telur yang disimpan jangan dicuci karena lapisan halus yang disebut lapisan lendir yang melapisi lubang pori akan hilang dan telur akan cepat rusak
- 4) Dengan diletakkan dirak telur selang 2 hari dibolak balik, bisa tahan 2 minggu
- 5) Disimpan dilemari pendingin ($-2-0^{\circ}\text{C}$) bisa tahan 1 bulan, namun jangan disimpan dekat bumbu yang berbau tajam karena akan berpengaruh pada telur.
- 6) Disimpan dalam larutan kapur (1 liter air + 100 gram kapur), bisa tahan 1,5 bulan

Sumber: Modul Makanan Kontinental SMKN 9 Bandung

c. Macam-Macam Teknik Pengolahan Telur

1). Telur Goreng (*Fried Eggs*)

Fried eggs dapat dibuat menjadi tiga macam, yaitu :

- a). *Fried eggs turned over* : Telur goreng bolak balik matang
- b). *Fried eggs sunny side up* : Telur goreng mata sapi
- c). *Fried eggs over easy* : Telur goreng bolak balik lembek.

2). *Poached eggs*

Poached eggs, yaitu telur yang dipecah dimasukan langsung ke dalam air mendidih yang diberi sedikit cuka.

3). Telur orak arik (*Scrambled eggs*)

Scrambled eggs, yaitu telur yang dipecah dicampur dengan cream atau susu, dikocok lalu di goreng dengan minyak sedikit sambil terus diaduk-aduk sampai matang.

4). Telur dadar (*Omelette*)

Omelette yaitu telur yang dipecah dan diaduk hingga bagian putihnya campur dengan bagian putihnya campur dengan bagian kuningnya lalu dimasak dengan minyak sedikit, kemudian dibentuk atau digulung.

5). Telur rebus (*Boilling eggs*)

Boilling eggs yaitu telur yang dimasak dalam bahan cair pada suhu 100°C.





Bahan cair yang digunakan bisa air, susu, kaldu atau anggur. Untuk membuat telur rebus didihkan air terlebih dahulu kemudian telur dimasukan kedalamnya. *Boilling eggs* biasanya disajikan pada kesempatan *Breakfast* dalam menu *American Breakfast*, secara umum disajikan bersamaan dengan *fruit/fruit juice*, roti, *fish or meal* dan *coffee or tea*.
Macam-macam bolling eggs, yaitu :

- a). Telur rebus matang (*Hard boiled eggs*) : direbus selama 7 menit
- b). Telur rebus setengah matang (*Half boiled eggs*) : direbus selama 5 menit
- c). Telur rebus lembek (*Soft boiled eggs*) : direbus selama kurang dari 3 menit.

d. Peralatan yang digunakan

Peralatan yang digunakan untuk pengolahan telur sebagai berikut :

Tabel 2.8
Peralatan Untuk Hidangan Telur

No	Gambar	Keterangan
1		<i>Frying Pan</i> , berguna untuk : (a). Menggoreng sayuran, daging, unggas dengan minyak sedikit. (b). Memasak telur (c). Memasak <i>omelette</i>
2		<i>Frying Spatula</i> , berguna untuk : (a). Membalik makanan yang sedang dipanggang atau di saute (b). Memindahkan <i>steak</i> panas.
3		<i>Ballon Whisk (Whisker)</i> , berguna untuk : (a). Mengocok telur (b). Mengocok mayonaise (c). Mangaduk saus <i>bechamel</i> dan saus <i>veloute</i> . (d). Mengocok <i>french dressing</i> (e). Mencampur adonan yang terbuat dari tepung dan air tau susu.
4		<i>Egg Boiiler</i> , kegunaannya merebus telur untuk hidangan makan pagi seperti <i>soft boiled eggs</i> , <i>hard boiled eggs</i>

Sumber : Modul Makanan Kontinental

e. Bumbu Untuk Aneka Masakan Telur

Bumbu yang digunakan untuk hidangan telur, diantaranya yaitu :

- 1). Merica
- 2). Mustard
- 3). Garam
- 4). Piperseli

3. Materi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Pasta

Pasta adalah adonan yang dibuat dari campuran tepung gandum dan air, biasanya dijual dalam bentuk kering. Cara membuatnya dengan cara mencampurkan semua bahan, diaduk hingga menjadi adonan yang kenyal, kemudian dibentuk dengan menggunakan tangan atau alat penggiling khusus. Bentuk pasta bermacam-macam ada pasta berbentuk panjang, pasta pendek dan pasta bentuk khusus. Pasta panjang bentuknya panjang mulai dari yang lurus hingga yang digulung, contohnya Makaroni, spagethi, dan *vermicheli*. Sedangkan pasta pendek adalah pasta yang dipotong dalam berbagai bentuk seperti macaroni pendek, *farfalle* dan *penne*.

Produk pasta sekarang ini telah banyak dijumpai dipasaran dengan berbagai kualitas. Pasta yang berkualitas baik warnanya bersih, cerah, tidak buram, dengan bentuk kokoh atau tajam. Dikemas dalam karton/plastik yang kuat, keras dan tidak mudah lentur agar pasta tidak mudah patah atau kemasukan kotoran.

a. Fungsi pasta

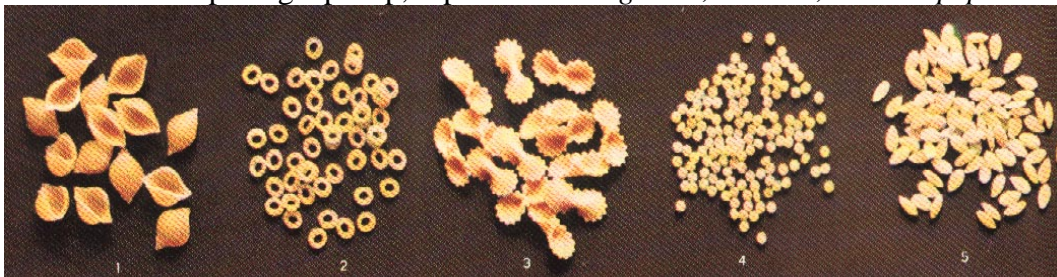
Pasta termasuk dalam kelompok *farinaceous dishes* atau makanan yang terbuat dari *screua*. Adapun fungsi pasta dalam hidangan internasional , yaitu :

- 1) Sebagai hidangan pembuka, biasanya dibuat dalam bentuk salad atau sup
- 2) Sebagai hidangan pokok (*main course*) 150-200 gr
- 3) Sebagai hidangan penutup
- 4) Sebagai hidangan sepinggan (*one dish meal*) 120 – 150 gr.

b. Jenis Pasta

Pasta beraneka ragam bentuk, begitu juga cara pengolahannya disesuaikan dengan jenis masakan yang diolah. Pasta dibedakan menjadi 4 golongan berdasarkan teknik pengolahannya, yaitu :

1. Pasta untuk pelengkap sup, seperti : *Conchigirette, anellini, acini di pepe.*



Gambar 2.2
Pasta Untuk Pelengkap Sup

2. Pasta sebagai bahan utama, seperti : *tagliatelle, Fettucinne, Fossilli, spaghetti, spaghetini.*



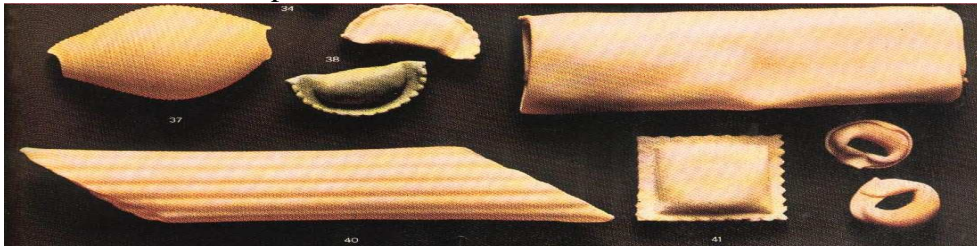
Gambar 2.3
Pasta Sebagai Bahan Utama

3. Pasta untuk hidangan yang dipanggang, seperti : *Lasagna, penne, lasagna Verdi, Rigatoni, Penne, Cannelloni.*



Gambar 2.4
Pasta Untuk Dipanggang

4. Pasta untuk isian, seperti : *Ravioli, tertellini, manicotti*



Gambar 2.5
Pasta Untuk Isian

Sumber : Modul Makanan Kontinental SMKN 9 Bandung

c. Saus Untuk Hidangan Pasta

SAUS BÉCHAMEL

Bahan :

- 1 liter susu full krim
- 40 gram mentega tawar
- 40 gram tepung terigu
- ½ sdt cabai bubuk
- 1/8 sdt biji pala parut
- ½ sdt garam
- 1 sdt merica hitam
- 150 gram keju cheddar, parut
- 50 gram keju parmesan parut

Cara Membuat :

1. Panaskan susu dalam panci kecil hingga beruap, jangan sampai mendidih.
2. Lelehkan mentega dalam panci besar dan api kecil, aduk bersama tepung terigu. Masak sambil aduk-aduk terus selama 5-6 menit, angkat dari api.
3. Tuangkan susu panas ke dalam campuran mentega, tambahkan cabai bubuk, pala bubuk, garam dan merica.
4. Masak kembali di atas api besar, aduk hingga mendidih dan kental selama 2-3 menit. Kecilkan api, masukan campuran keju, masak sambil aduk-aduk hingga keju leleh. Angkat, siap untuk dihidangkan.

(Rinto Habsari 2005:28)

SAUS DASAR TOMAT

Bahan :

- 2 sdm minyak zaitun
- 2 siung bawang putih, memarkan cincang halus
- 100 gram bawang Bombay, cincang halus
- 4 buah (120 gram) sosis sapi, kupas kulit arinya, remas-remas dagingnya
- 100 ml air
- 350 gram tomat/tomat ceri panggang
- 10 gram daun marjoram segar atau daun oregano segar
- ½ sdt garam

½ sdt merica hitam serpihan

¼ sdt pala parut

Cara Membuat :

1. Panaskan minyak zaitun, tumis bawang putih hingga harum.
2. Masukkan bawang bombai, aduk hingga bawang layu
3. Masukkan daging sosis aduk hingga harum
4. Tuangi air, tomat dan daun marjoram atau oregano, aduk rata, didihkan
5. Bubuhi bumbu, masak hingga saus kental dan harum, angkat biarkan dingin.
6. Taruh dalam toples bertutup, simpan di kulkas tahan 4-6 hari, siap digunakan.
(Rinto Habsari 2005:31)

SAUS BOLOGNESE

Bahan :

250 gram daging sapi cincang

550 gram *beefbacon*, cincang

20 gram mentega tawar

2 sdm minyak zaitun (*Extra virgin olive oil*)

1 siung bawang putih, memarkan

100 gram bawang bombai, cincang halus

50 gram celery, iris halus

100 gram wortel. Iris dadu ½ cm

600 ml susu kemasan siap pakai

1 sdt *Italian herb*

½ sdt garam

½ merica hitam serpih

¼ sdt biji pala parut

5 lembar daun basil segar

Cara membuat :

1. Sangan daging cincang dan *beefbacon* hingga harum, berubah warna dan berbutir-butir. Sisihkan
2. Panaskan mentega dan minyak zaitun, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan bawang bombai, aduk hingga layu
3. Tambahkan *celery* dan wartel, aduk hingga berubah warna
4. Masukkan daging sangan, pasta tomat, tomat, susu dan bumbu. Masak terus hingga bumbu kental dan harum. Angkat, biarkan uapnya hilang.
5. Saus siap digunakan.
(Rinto Habsari 2005:32)

SAUS CHILI CON CARNE

Bahan :

2 sdm minyak zaitun

2 siung bawang putih, memarkan

1 buah (100 gram) bawang bombai, cincang agak kasar

500 gram daging sapi tanpa lemak, cincang

500 gram tomat kupas, iris dadu ½ cm

2 sdm tomat pasta

200 ml kaldu daging
2 sdt peres paprika bubuk
6 lembar daun basil segar
1 sdt cuka apel
1 sdt gula palem/gula tanjung
1 kaleng (432 gram) kacang merah kaleng, tiriskan
1 ½ sdt peres garam
1 sdt merica hitam serpihan
½ sdt biji pala parut

Cara membuat :

1. Panaskan minyak zaitun, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan Bawang bombai, aduk hingga layu. Tambahkan daging cincang, aduk hingga daging berubah warna dan berbutir-butir.
2. Masukkan tomat dadu, tomat pasta dan kaldu, aduk rata. Didihkan, kecilkan api, masak saus sambil diaduk terus.
3. Masukkan sisa bahan, masak terus sambil aduk di atas api kecil hingga saus mengental dan harum. Angkat, biarkan dingin, taruh dalam wadah yang tertutup. Siap digunakan. Atau simpan dalam kulkas tahan selama 4-6 hari.
(Rinto Habsari 2005:35)

SAUS CARBONARA

Bahan :

4 kuning telur
100 ml krim kental
400 gram *beefbacon*, iris pita, sangan sampai harum
½ sdt garam
¼ sdt merica

Cara membuat :

1. Kocok telur dan krim hingga rata, aduk bersama *beefbacon*, garam dan merica.
2. Siap digunakan, sebaiknya digunakan segar.
(Rinto Habsari 2005:36)

SAUS DASAR JAMUR

Bahan :

1 siung bawang putih
1 buah (100 gram) bawang bombai, kupas, belah 4 bagian
2 buah wortel (100 gram), kupas potong kecil
1 batang (50 gram) *celery*, potong kecil
2 sdm minyak zaitun
2 kotak @250 gram jamur kancing/*champignon* segar, iris melintang tipis
300 gram daging sapi, cincang, sangan hingga berubah warna
50 ml saus tomat botol
700ml kaldu
2 lembar daun bay

3 batang *thyme*
½ sdt garam
½ sdt merica hitam serpihan
¼ sdt pala parut

Cara membuat :

1. Haluskan bawang putih, bawang bombai, wortel dan *celery* hingga halus dalam *food processor*, sisihkan.
2. Panaskan minyak zaitun, tumis campuran bawang putih halus hingga harum. Tambahkan jamur dan daging cincang, aduk.
3. Tambahkan saus tomat, kaldu, daun bumbu dan bumbu. Aduk rata dan didihkan. Kecilkan api, masak hingga daging empuk dan kaldu menyusut atau mengental.
4. Angkat siap digunakan.
(Rinto Habsari 2005:39)

d. Teknik Pengolahan Pasta

Bahan dasar pasta terbuat dari campuran bahan tepung, telur, minyak zaitun dan air. Untuk taburannya terdapat berbagai macam keju yaitu : *blue cheese*, keju *ricotta*, permesan dan *mozzarella*.

Proses perebusan pasta menurut Rinto Habsari 2005:17 dilakukan dengan cara sebagai berikut :

- 1) Pakai selalu panci yang besar ketika merebus pasta untuk menghindari luapan air ketika mendidih.
- 2) Rebus setiap 100 gram pasta kering dalam 1 liter air dan ½ sdm peres garam. Garam memberikan rasa gurih pada pasta.
- 3) Jangan menambahkan minyak pada air perebus pasta, karena minyak akan menghalangi pasta untuk menyatu dengan saus pasta.
- 4) Masukkan pasta kering bertahap ke dalam air mendidih. Tunggu beberapa saat setiap memasukan pasta hingga pasta cukup lunak untuk di tekan ke dalam air, aduk dengan memakai sendok kayu hingga air mendidih kembali dan masukan kembali sedikit pasta.
- 5) Agar helaian pasta tidak saling melekat, aduk berkala terutama pada satu atau dua menit pertama. Jaga air perebus pasta tetap mendidih. Selama proses perebusan, zat tepung pada pasta akan keluar, maka akan terlihat pada air perebus yang menjadi keruh.
- 6) Jangan pernah menutup panci selama merebus pasta karena air perebus akan terlalu panas, sehingga hasil rebus pasta akan terlalu lunak.

- 7) Waktu untuk merebus pasta hingga matang tergantung dari jenis dan bentuk pasta. Pastikan waktu merebus pasta sesuai yang tercantum pada kemasannya dan cicipi kematangan pasta 1 menit sebelum waktu yang ditentukan pada kemasan. Pasta rebus harus cukup lembut tetapi masih bisa digigit. Untuk sajian pasta panggang rebus pasta $\frac{1}{2}$ matang, karena masih harus diolah lebih lanjut.
- 8) Jangan membilas pasta rebus karena zat tepung pada pasta akan terbuang dan membuat pasta cepat dingin. Zat tepung pasta ini penting karena membuat saus pasta melekat sempurna ke dalam pasta rebus.

Pasta yang sudah direbus apabila tidak segera disajikan dapat disimpan di lemari es. Apabila akan disajikan kembali, letakan di dalam wadah penyaring dan tuang air panas kemudian ditiriskan. Gunakan panci dengan penyaring untuk merebus pasta, agar pasta tidak melekat satu sama lain. Untuk membuat saus bisa disiapkan lebih dahulu kemudian disimpan dalam lemari es, misalnya untuk saus *meatballs*, saus daging lada hitam. Simpan dalam lemari es, panaskan kembali saat akan dihidangkan bersama pasta pilihan. Simpan pasta ditempat yang kering atau dalam stoples kedap udara.

e. Penataan Dan Penyajian Pasta

Pasta yang telah siap dan masak di tata dan disajikan menggunakan *dinner plate*, *dinner fork* dan *dinner knife*.

f. Kriteria Hasil

Kriteria pasta yang baik setelah di rebus yaitu sebagai berikut :

- 1) Pasta tidak menempel pada saat direbus pada air yang telah mendidih.
- 2) Kenyal dan tidak lembek.
- 3) Bentuknya utuh setelah direbus, tidak berubah.

g. Hidangan Dari Pasta

Spageti Bolognese

Bahan :

- 1 pak spageti (425 gr)
- 2 sm minyak sayur
- 2 liter air
- Saus Bolognese:
 - 500 gr daging cincang
 - 1 buah bawang bombay ukuran sedang, cincang halus
 - 3 siung bawang putih, cincang halus
 - 1 sm margarine, untuk menumis
 - 1 sm minyak zaitun
 - 1 lembar *bay leaf*
 - 1 st oregano kering
 - 1 sm daun basil kering
 - 1/2 kg tomat, seduh, kupas kulitnya, cincang kasar
 - 1 kaleng kecil pasta tomat (170gr)
 - 2 st garam
 - 1 sm gula pasir
 - 1 st merica hitam, haluskan
- Keju Parmesan parut untuk taburan

Cara membuat :

1. Rebus spaghetti hingga matang dengan air mendidih yang diberi minyak sayur sedikit, tiriskan dan sisihkan.
2. Tumis bawang bombay dan bawang putih dengan margarin dan minyak zaitun, masukkan *bay leaf*, aduk hingga wangi.
3. Masukkan daging cincang, aduk hingga berubah warna, tambahkan tomat cincang, pasta tomat, garam, gula, merica, oregano dan daun basil.
4. Masak hingga kental dan berwarna merah, angkat.
5. Taruh spaghetti di atas piring saji, tuangi saus, taburi keju permesan, sajikan panas.

Untuk 6 porsi

Sumber : Modul Makanan Kontinental SMKN 9 Bandung

4. Metode Pemelajaran Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta

Metode pemelajaran adalah “Cara yang dipergunakan guru dalam mengadakan hubungan dengan siswa pada saat berlangsungnya pengajaran” (Nana Sudjana, 1998:76). Metode pemelajaran banyak jenisnya. Guru sebagai

pengelola proses belajar mengajar perlu mengenal dan mampu memilih metode pembelajaran yang tepat untuk menumbuhkan kegiatan belajar peserta diklat.

Pemilihan metode pembelajaran perlu diperhatikan karena dapat mempengaruhi keberhasilan peserta diklat. Metode pembelajaran yang dapat digunakan dalam proses pembelajaran kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta, yaitu :

a. Metode Ceramah

Ceramah adalah penuturan bahan pelajaran. Metode ini dapat berhasil digunakan bila disiapkan dengan baik yang didukung oleh alat dan media pembelajaran.

b. Metode Tanya Jawab

Metode tanya jawab yang dikemukakan oleh Nana Sudjana (2002:78) bahwa “Metode mengajar yang memungkinkan terjadinya komunikasi langsung yang bersifat *two way traffic* antara guru atau pengajar dengan siswa”.

c. Metode Demonstrasi

Metode demonstrasi merupakan metode mengajar yang sangat efektif, sebab membantu peserta diklat untuk mencari jawaban dengan usaha sendiri berdasarkan fakta yang benar, seperti yang dikemukakan oleh Nana Sudjana (2002:78) yaitu “Metode mengajar yang memperhatikan bagaimana proses terjadinya sesuatu”.

d. Metode Praktek

Metode praktek adalah cara penyampaian bahan pelajaran dengan memberi kesempatan berlatih kepada peserta diklat untuk meningkatkan keterampilan sebagai penerapan bahan/pengetahuan yang telah mereka pelajari sebelumnya untuk mencapai tujuan pengajaran, (Slameto, 1995:115).

Metode praktek pada pembelajaran praktek penyiapan hidangan dari sayuran, telur dan produk pasta diberikan dengan alokasi waktu 70%. Pembelajaran praktek penyiapan hidangan dari sayuran telur dan produk pasta dilaksanakan dengan menggunakan *information sheet*, *job sheet*, gambar kerja dan *evaluation sheet*.

5. Evaluasi Pemelajaran Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta

Evaluasi merupakan proses yang menentukan, sampai sejauh mana tujuan pendidikan tercapai. Hasil praktikum menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta yang dilakukan peserta diklat harus dinilai atau dievaluasi.

Alat penilaian dibedakan menjadi dua jenis yaitu tes dan non tes, evaluasi dengan tes digunakan untuk menilai aspek pengetahuan dan keterampilan, sedangkan non tes digunakan untuk menilai aspek sikap peserta diklat yaitu berupa pengamatan kedisiplinan selama melakukan proses belajar mengajar, kegiatan latihan dan praktek, sehingga guru dapat mengetahui tanggung jawab dari peserta diklat.

Format penilaian pelaksanaan praktikum menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan produk pasta dapat dilihat pada tabel 2.9

Tabel 2.9
Format Unjuk Kerja Peserta Diklat Dalam Pelaksanaan Praktek Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta

No	Aspek yang dinilai	Kriteria	Ya	Tidak
1	Proses persiapan a. Pakaian kerja dan kelengkapannya b. Sanitasi hygiene dan keselamatan kerja c. Menyiapkan alat d. Menyiapkan bahan dan bumbu			
2.	Proses pengolahan a. Teknik pengolahan b. Sistematika kerja dan ketepatan waktu			
3.	Proses penyajian a. Porsi b. Warna c. Rasa d. Tekstur e. Garnish			

Sumber : Modul Makanan Kontinental SMKN 9 Bandung

C. Gambaran Umum Praktek Kerja Industri

Program Praktek Kerja Industri (PRAKERIN) merupakan bagian dari program Pendidikan Sistem Ganda PSG yang diorganisasi melalui Majelis Sekolah (MS). Program ini dapat dilaksanakan apabila terdapat kerjasama dan kesepakatan antara SMK kelompok pariwisata dan institusi lain atau industri yang memiliki sumber daya untuk mengembangkan keahlian kejuruan, untuk bersama-sama menyelenggarakan pelatihan keahlian kejuruan.

Industri yang dijadikan sebagai tempat Prakerin adalah industri yang menjadi Institusi Pasangan (IP) SMK kelompok pariwisata. Peserta diklat SMK kelompok pariwisata pada umumnya ditempatkan di hotel dan restoran. Pelaksanaan kegiatan Prakerin dilakukan oleh peserta diklat kelas 3 selama 3 - 4 bulan dan bahkan dapat dilakukan kapan saja tergantung pada kesediaan tempat kerja di industri.

1. Pengertian Praktek Kerja Industri

Praktek kerja industri yaitu Cara belajar yang mengajak siswa kesuatu tempat diluar sekolah yang bertujuan tidak hanya sekedar mengadakan observasi atau peninjauan tetapi langsung terjun aktif atau berpartisipasi sampai kelapangan kerja agar siswa dapat menghayati sendiri di dalam pekerjaanya, (Rostiyah NK 1991:88)

2. Tujuan Praktek Kerja Industri

Program Prakerin merupakan bagian dari program PSG (Pendidikan Sistem Ganda), dengan demikian tujuan Prakerin sama dengan tujuan PSG. Tujuan PSG yang tercantum dalam konsep Pendidikan Sistem Ganda (1994:7-8), yaitu:

Penyelenggaraan pendidikan dan pelatihan dengan Pendidikan Sistem Ganda bertujuan untuk :

- a. Menghasilkan tenaga kerja yang memiliki keahlian profesional, yaitu tenaga kerja yang memiliki tingkat pengetahuan, keterampilan dan etos kerja yang sesuai dengan tuntutan lapangan kerja.
- b. Meningkatkan dan memperkuat keterkaitan dan kesepadanan (*Link and match*) antara lembaga pendidikan, pelatihan kejuruan dan dunia kerja.
- c. Meningkatkan efisiensi proses pendidikan dan pelatihan tenaga kerja berkualitas profesional.
- d. Memberi pengakuan dan penghargaan terhadap pengalaman kerja sebagai bagian dari proses pendidikan.

Tujuan Prakerin yang telah dikemukakan di atas merupakan sasaran yang diharapkan tercapai pada pelaksanaan program Prakerin, khususnya bagi SMK kelompok pariwisata.

3. Ruang Lingkup Praktek Kerja Industri

Pada dasarnya Prakerin erat kaitannya dengan dunia kerja, karena berpengaruh terhadap kualitas tenaga kerjanya. Oleh karena itu sebagai hasil kesepakatan antara pihak industri dan pihak sekolah maka ditetapkan ruang lingkup Prakerin bidang boga yaitu meliputi :

- a. Mengaplikasikan pelajaran teori dan praktek.

- b. Mengembangkan teknik pengolahan sesuai dengan keadaan industri
- c. Meningkatkan sikap profesional

Berdasarkan ruang lingkup Prakerin bidang boga yang telah diuraikan di atas, diharapkan peserta diklat dapat dengan mudah untuk menyesuaikan diri dengan situasi dan kondisi dunia usaha Prakerin. Kegiatan Prakerin diharapkan dapat membantu peserta diklat dalam menerapkan ilmu yang telah dipelajari di sekolah pada saat pelaksanaan praktek kerja di industri jasa boga. Uraian mengenai Prakerin Helmut Nolker dan Eber Hard (1983:110) mengemukakan bahwa : “Tempat praktikan siswa kejuruan di pabrik atau perusahaan harus berfungsi ganda yaitu sebagai tempat kerja sekaligus tempat belajar”.

4. Pedoman Pelaksanaan Praktek Kerja Industri

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri bidang boga dilaksanakan sesuai program kurikulum sekolah dan jadwal penerimaan di dunia industri. Praktek kerja industri memerlukan perencanaan secara tepat oleh pihak sekolah dan pihak industri agar dapat terselenggara dengan efektif dan efisien. Adapun pedoman Prakerin bidang boga adalah sebagai berikut :

a. Persiapan

Peserta diklat yang akan melaksanakan Prakerin bidang boga harus mempersiapkan pengetahuan, sikap dan keterampilan bidang boga dalam pendidikan di sekolah dengan sebaik-baiknya setelah menerima sejumlah program diklat. Persiapan lainya yang perlu dilakukan oleh pihak sekolah menurut Petunjuk pelaksanaan pengalaman kerja lapangan, adalah :

- 1). Membina hubungan baik dan kerjasama dengan dunia usaha atau industri.

- 2). Memilih dan menentukan institusi pasangan dalam pelaksanaan Prakerin.
- 3). Mempersiapkan administrasi yang meliputi surat menyurat, tata tertib dan asuransi jiwa.
- 4). Pembagian kelompok kerja berdasarkan kebutuhan institusi tempat praktek kerja.

b. Pelaksanaan

Kegiatan praktek kerja industri dilaksanakan pada semester 5 dan 6 kurang lebih selama 3 bulan disesuaikan dengan permintaan dan kepentingan industri, termasuk pembuatan laporan tertulis. Pada saat pelaksanaan Prakerin peserta diklat dibimbing oleh seorang instruktur yang berpengalaman dan mampu menyampaikan serta memahami kebutuhan belajar peserta diklat yang praktek. Langkah-langkah yang ditempuh peserta diklat dalam pelaksanaan Prakerin di bidang boga yaitu :

- 1). Mengikuti pengarahan dan petunjuk tentang pelaksanaan praktek kerja industri oleh pimpinan atau pihak tempat praktek kerja selaku penanggung jawab langsung semua kegiatan peserta diklat selama melaksanakan praktek kerja dengan penuh tanggung jawab dan disiplin.
- 2). Melakukan observasi, mengadakan pengamatan langsung untuk memperoleh informasi mengenai tempat praktek kerja itu sendiri.
- 3). Mempelajari proses produksi mulai dari pemilihan bahan , penyiapan alat, proses pengolahan sampai ke penyajian makanan.

c. Penilaian Praktek Kerja Industri Bidang Boga

Pedoman penilaian Prakerin mencakup penilaian proses dan hasil pekerjaan peserta diklat selama bekerja di dunia usaha atau industri. Penilaian ini terutama berisi tentang bagaimana menentukan tingkat keberhasilan peserta diklat dalam menguasai kemampuan dan prilaku selama melaksanakan pekerjaan di dunia usaha atau industri. Pelaksanaan kegiatan penilaian pada Prakerin sebaiknya memperhatikan hal-hal sebagai berikut :

1). Penilaian

Selama peserta diklat melaksanakan pekerjaan di dunia usaha atau industri, penilaian sepenuhnya menjadi wewenang pihak institusi. Selanjutnya hasil penilaian yang telah diperoleh peserta diklat dari pihak institusi dikonversikan oleh pihak sekolah ke dalam program diklat.

2). Aspek yang dinilai

Aspek yang dinilai pada pelaksanaan pekerjaan peserta diklat di dunia usaha atau industri, meliputi :

- a). Aspek teknis yaitu tingkat penguasaan keterampilan peserta diklat dalam menyelesaikan pekerjaannya.
- b). Aspek non teknis yaitu sikap dan prilaku peserta diklat selama di dunia usaha atau industri yang menyangkut antara lain :

- (1). Disiplin waktu yaitu dengan menilai jumlah kehadiran dan ketepatan waktu peserta diklat. Selain itu juga menilai ketepatan waktu peserta diklat dalam menyelesaikan tugas yang diberikan.

- (2). Kemampuan kerja dan motivasi yaitu menilai kemampuan peserta diklat dalam mempersiapkan peralatan dan bahan, selain itu menilai ketepatan peserta diklat dalam mengerjakan tugas yang diberikan dan keaktifan peserta diklat dalam kegiatan praktek kerja industri
- (3). Inisiatif dan kreatifitas yaitu menilai upaya peserta diklat dalam mengungkapkan saran, ide atau pendapat dalam segala peningkatan produktifitas, upaya peserta diklat dalam menghasilkan kesulitan yang dihadapi pada saat menyelesaikan tugas yang diberikan di industri.
- (4). Selain itu juga menilai kemandirian, ketaatan dan kerjasama peserta diklat dengan sesama peserta diklat, karyawan maupun instruktur.

3). Kriteria penilaian

Penilaian peserta diklat selama di dunia usaha / industri didasarkan atas kriteria standar kompetensi yang sudah berlaku dalam menilai karyawan di dunia usaha dan industri.

Tabel 2.10
Format Penilaian Praktikum

No	Aspek Yang Dinilai	Nilai			
		A	B	C	D
1	Hasil Praktek meliputi				
	a. Persiapan				
	b. Pengolahan				
	c. Penyajian				
	d. Pelayanan				
2	Sikap meliputi :				
	a. Disiplin kerja				
	b. Kemampuan kerja				
	c. Kualitas kerja				
	d. Inisiatif dan kreatifitas				
	e. Prilaku				
3	Laporan praktikum				
	Jumlah				

Keterangan :

Standar Penilaian		Hasil Akhir	
A = 4	C = 2	A = sangat baik	C = cukup
B = 3	D = 1	B = baik	D = kurang

4). Sertifikat Kemampuan

Bagi dunia usaha atau industri yang sudah mempunyai standar kemampuan bagi karyawannya diharapkan dapat memberikan sertifikat kemampuan melalui proses yang telah ada kepada peserta diklat yang telah melaksanakan Prakerin. Konsekuensi dari sertifikat tersebut adalah adanya pengakuan di dunia usaha industri lain yang sejenis.

5. ***Kitchen Hotel Dan Restoran Sebagai Sarana Praktek Kerja Industri Bidang Boga***

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) kelompok pariwisata pada pelaksanaan Prakerin dapat menempatkan siswanya pada bagian dunia usaha dan industri yang bergerak di bidang boga. Dunia usaha atau industri bidang boga yang dapat dijadikan tempat Prakerin salah satu diantaranya yaitu jenis usaha di bidang jasa boga. Jenis usaha jasa boga merupakan usaha yang selain menyediakan makanan dan minuman juga memberikan jasa pelayanan kepada konsumennya sedangkan industri boga merupakan industri yang hanya memproduksi produk makanan dan minuman. SMKN 9 Bandung dalam pelaksanaan program praktek kerjanya hanya menempatkan siswanya pada usaha di bidang boga khususnya jasa boga yang menjalin kerjasama dengan pihak SMK khususnya *kitchen hotel dan restoran* sebagai sarana praktek kerja untuk melaksanakan kegiatan belajar mengajar, juga sebagai tempat untuk melaksanakan, mencoba dan melatih keterampilan.

a. *Kitchen* Hotel

Kitchen hotel dan restoran sebagai tempat praktek kerja harus memberikan kesempatan kepada siswa untuk :

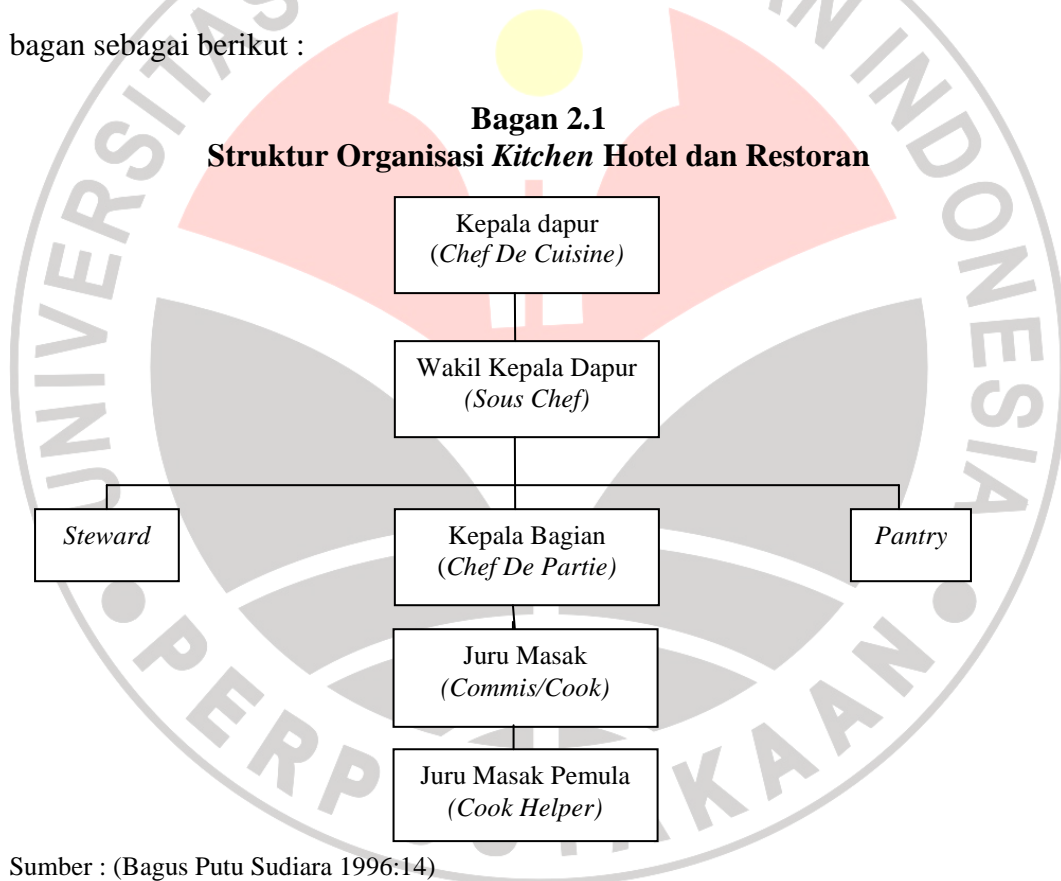
- 1) Mendapatkan pengalaman kerja secara langsung. Artinya memberikan keleluasaan kepada siswa untuk menggunakan semua alat yang terdapat di *kitchen* hotel dan restoran.
- 2) Melaksanakan langkah kerja sesuai dengan prosedur mulai dari persiapan bahan dan alat, sampai dengan pengolahan bahan.

Kitchen hotel yang lebih dikenal dengan sebutan *food production area* merupakan bagian dari *food and baverage departement*. Pengertian umum *food and baverage departement* yaitu bagian dari sebuah hotel yang mengurus makanan dan minuman, sedangkan pengertian secara khusus adalah bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan lain dikelola secara komersil dan profesional. *Kitchen* (dapur) hotel memiliki peranan penting karena merupakan tempat proses pembuatan makanan dan minuman yang akan disajikan kepada pelanggan.

Gambaran penting mengenai besarnya peranan dapur dalam bidang pengolahan makanan, mengharuskan adanya sejumlah personel dan pembagian kerja untuk kelancaran operasional. Jumlah personel di *kitchen* hotel tergantung pada besar kecilnya perusahaan tersebut yang disesuaikan dengan tingkat kebutuhan. Dapur yang kecil cukup dengan 4-7 orang saja, untuk dapur menengah 8-11 orang, sedangkan untuk dapur yang besar minimal 12 orang bahkan bisa

mencapai puluhan orang tergantung pada kebutuhan. Hotel yang memiliki organisasi yang cukup baik, pembagian tugas kerja personilnya telah diatur dan disusun secara tertulis yang biasa dikenal dengan sebutan personel *job description*.

Pimpinan utama *kitchen* hotel disebut *executive chef* yang tugasnya dibantu oleh seseorang *asistant chef* yang membawahi beberapa seksi, adapun susunan organisasi dan rincian tugas dari masing-masing bagian tersebut terlihat pada bagan sebagai berikut :



Sumber : (Bagus Putu Sudiara 1996:14)

Struktur organisasi di atas meliputi uraian tugas (*job description*) seperti yang dijelaskan oleh Bagus Putu Sudiara (1996:16), yaitu:

a) Kepala Dapur (*Chef De Cuicine*)

Disamping mengerjakan administrasi juga bertanggung jawab terhadap :

- (1) Pengawasan dapur secara keseluruhan
- (2) Menyusun menu

- (3) Membuat daftar pembelian barang atau bahan
- (4) Membuat daftar pembelian peralatan dapur
- (5) Menjaga *food cost*
- (6) Bertanggung jawab atas seluruh bawahannya
- (7) Mengawasi jalannya makanan
- (8) Mengawasi tempat penyimpanan bahan, tempat pencucian dan lain-lain.

b) Wakil Kepala Dapur (*Sous Chef*)

- (1).Mengawasi pengolahan makanan dan menjaga mutu makanan yang akan disajikan
- (2).Mengambil alih tugas kepala dapur pada saat kepala dapur tidak ada di tempat.
- (3).Melaksanakan tugas khusus yang diberikan oleh kepala dapur.

c) Kepala Bagian (*Chef De Partie*)

Pemimpin salah satu seksi dan bertanggung jawab terhadap masing-masing. Biasanya setiap seksi memiliki spesialisasi pekerjaan secara khusus dan dilihat dari perannya, maka peran ini dapat dikaitkan sebagai tulang punggung *kitchen* hotel, misalnya *chef de partie* pada bagian saus, bertugas:

- (1). Mengawasi pembuatan kaldu untuk pembuatan saus.
- (2). Mengawasi pembuatan saus-saus panas.
- (3). Mengawasi proses memasak unggas dan daging agar mutu makanan tetap baik.
- (4). Mengawasi pembuatan garnis.
- (5) Bekerjasama dengan kepala seksi yang lain untuk kelancaran pengolahan makanan.

d) Juru Masak (*Commis/Cook*)

Tugas utama juru masak adalah mengolah atau memasak makanan yang diproduksi pada bagian masing-masing. Juru masak yang bertugas pada suatu bagian harus memusatkan perhatiannya pada beban pengolahan makanan bagiannya masing-masing misal, juru masak dibagian memasak sayuran atau *vegetable section*, bertugas memasak :

- (1). Hidangan dari sayuran
- (2). Hidangan dari kentang
- (3). Pasta dan nasi
- (4). Telur untuk makan siang

e) Juru Masak Pemula (*Cook Helper*)

Juru masak pembantu adalah juru masak yang belum cukup memiliki keterampilan memasak. Tugas yang dilaksanakan oleh juru masak pemula ini adalah melaksanakan “Persiapan awal” pekerjaan ringan, sedikit risiko, seperti mengupas kentang, memotong sayuran dan memasak makanan sederhana.

Kutipan di atas menjelaskan bahwa semua pekerjaan yang dilakukan di *kitchen* hotel, satu sama lain bergantung dan saling berhubungan, kebersamaan

sangat diperlukan untuk menjaga kelancaran pekerjaan. Peserta diklat yang melaksanakan Prakerin biasanya ditempatkan pada bagian juru masak pemula. Tugas seorang juru masak seperti yang dijelaskan oleh Bagus Putu Sudiara (1996:16), yaitu “Mengolah atau memasak makanan yang diproduksi pada bagian masing-masing juru masak yang bertugas pada suatu bagian dan harus memusatkan perhatiannya pada beban pengolahan makanan bagiannya masing-masing”.

b. Restoran

Restoran menurut Richard Sihite (2000:42) yaitu “Suatu tempat atau bangunan yang diorganisir secara komersil, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya, baik berupa makanan maupun minuman”.

Komponen utama restoran menurut Soekresno (2000:3) salah satunya adalah restoran area. Restoran dibagi menjadi dua yaitu *front area* (ruang depan) yang mempunyai fungsi dan kegunaan untuk pelanggan restoran sebagai daerah pelayanan seperti restoran, bar, ruang parkir dan tempat ibadah, sedangkan *back area* mempunyai fungsi dan kegunaan sebagai area penyimpanan, penyiapan pengolahan produk makanan dan minuman.

Klasifikasi restoran dilihat dari pengelolaan dan sistem penyajian restoran dapat diklasifikasikan menjadi tiga yaitu:

1). Restoran Formal

Pengertian restoran formal adalah industri atau jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan pelayanan yang eksklusif

2). Restoran Informal

Pengertian restoran informal adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan lebih mengutamakan kecepatan pelayanan, kepraktisan dan percepatan frekuensi yang silih berganti pelanggan.

3). *Specialities* Restoran

Pengertian *specialities* restoran adalah industri jasa pelayanan makanan dan minuman yang dikelola secara komersial dan profesional dengan menyediakan makanan khas dan diikuti dengan sistem penyajian yang khas dari suatu negara atau daerah tertentu.

6. **Pelaksanakan Persiapan Bahan Dan Alat Dalam Pengolahan Hidangan**

Peran siswa sebagai pembantu juru masak dalam praktek kerja industri di *kitchen* hotel dan restoran mempunyai tugas sebagai berikut :

a. Persiapan Bahan

Persiapan bahan merupakan serangkaian kegiatan dalam pengadaan bahan makanan dan bumbu yang dibutuhkan. Persiapan bahan makanan dalam praktek kerja siswa di *kitchen* hotel dan restoran meliputi kegiatan :

1). Membersihkan Bahan Makanan

Bahan makanan yang akan dimasak, terlebih dahulu harus dibersihkan dari bagian yang tidak dapat dimakan, contohnya menghilangkan bagian yang busuk, layu dan bagian yang sudah tua.

2). Mencuci Bahan Makanan

Setelah bahan makanan dibersihkan, kemudian dicuci untuk menghilangkan kotoran yang menempel pada bahan makanan tersebut.

3). Meracik Bahan Makanan

Bentuk bahan makanan sesuai dengan kebutuhan, agar mudah dimasak dan di konsumsi. Contoh proses meracik adalah meracik sayuran (*vegetable cutting*), memotong daging dan ayam (*butcher*) serta memotong ikan yang dilakukan setelah bahan makanan bersih dari kotoran.

4). Teknik Persiapan Bumbu

- a) Dihaluskan/digiling: bumbu-bumbu seperti bawang merah, bawang putih, kunyit, pala, jahe, kencur, ketumbar, laos, cabe merah dan tomat.
- b) Diiris tipis : Bawang merah, bawang putih, bawang bombay, tomat, seledri, dan daun bawang.
- c) Dimemarkan/dipukul-pukul : Laos, serai dan jahe.
- d) Digunakan utuh : Daun salam, lada hitam, *bay leaf*, *thyme*, *oregano*.

b. Persiapan Alat

Richard Sihite (2000:254) mengelompokan peralatan dapur berdasarkan fungsinya dibedakan menjadi :

- 1) *Kitchen equipment* yaitu perlengkapan dapur termasuk semua perlengkapan besar yang bermesin maupun tidak bermesin. Contohnya *working table*, *chopping block*, *potato peeler*, *slicing machine*, *meat chopper*.
- 2) *Kitchen utensil* yaitu peralatan dapur termasuk semua peralatan yang digunakan tergolong kecil. *Kitchen utensil* dibedakan menjadi :
 - a) Peralatan memotong (*cutting utensil*), contohnya *chopping knife*, *vegetable knife*, *filleting knife*, *carving knife*.
 - b) Peralatan memasak (*cooking utensil*), contoh : *Soute pan*, *frying pan*, *stock pot*, *frying spatula*.
 - c) Peralatan pembantu dan penyimpanan (*measuring and storage utensil*), contohnya peralatan untuk menimbang berat atau mengukur panas/*measurement jug*, *milk hug*, *ice cream scoope*, peralatan penyimpanan (*milk kucher*, *meat hook*, *vegetable basket*).
 - d) Peralatan untuk membuat kue dan roti, contohnya *cake pan*, *tarlet*, *egg chocolate*.

- e) Alat-alat lain (*miscellaneous utensil*), contohnya *conical*, *strainer gnoch*
riddle, *colander garlic squeezer*.

c. Pelaksanaan Pengolahan Hidangan

Pelaksanaan pengolahan hidangan di *kitchen* hotel dan restoran meliputi pengolahan hidangan dari daging, ikan, telur, sayuran, salad, sup dan macam-macam saus. Di bawah ini akan dijelaskan hanya pengolahan hidangan dari sayuran, telur dan pasta.

1). Pengolahan Hidangan Dari Sayuran

Vitamin dan mineral dalam sayuran agar tidak hilang, sebelum di masak sayuran di cuci terlebih dahulu baru dipotong. Kualitas sayuran yang baik adalah warna bersih dan segar, tidak mengandung tanah, tidak memar dan tidak berulat. Peserta diklat sebelum ditugaskan mengolah sayuran terlebih dahulu harus lebih memahami cara mencuci sayuran di *kitchen* hotel. Richard sihite (2000:160) menjelaskan cara mencuci sayuran yang biasa dilakukan adalah :

- a) Sayuran umbi seperti wortel, lobak, kentang dan lain-lain di cuci dalam air bersih dengan gosokan yang agak keras dan merata sehingga tidak ada sisa tanah atau kotoran lainnya melekat pada sayuran.
- b) Sayuran daun seperti kol, salad dan bayam dicuci dalam air banyak dan tergenang (tidak mengalir) dengan goyangan yang teratur sehingga semua benda-benda berat yang melekat pada daun jatuh dan tenggelam dalam air.
- c) Bawang prey (*leek*) mempunyai cara dimana bagian daun dipotong pendek, sebagian akan dibuang kemudian bagian yang berwarna hijau dan hijau muda dibelah dan membujur kearah bagian yang berwarna lebih hijau. Pembelahan membujur ini bertujuan agar lapisan yang lebih dalam dibuka dan dibersihkan atau di cuci dengan air.

Suwarti Mochantoyo, Suwarti Azwan, Pratiwi, Ermais (1997:56) menjelaskan beberapa hal yang perlu diperhatikan pada waktu mengolah sayuran, yaitu :

- a) Bersihkan sayuran dengan baik, buang bagian-bagian yang tidak dipakai.
- b) Jangan merendam sayuran bila tidak perlu benar, karena dapat merubah warna sayuran, misalnya pada kentang dan terong.
- c) Potong-potong dulu sebelum dimasak.
- d) Sayuran di rebus dalam air mendidih secukupnya dengan panci tertutup.
- e) Air perebus jangan dibuang, sebaiknya dimanfaatkan untuk membuat sup dan sayuran.
- f) Untuk sayuran yang berwarna hijau, tambahkan garam $\frac{1}{2}$ sdm, agar warna hijau menjadi cerah.

2). Pengolahan Hidangan Dari Telur

Siswa sebelum mengolah telur menjadi hidangan di *kitchen* hotel dan restoran terlebih dahulu harus mengetahui ciri-ciri telur yang masih segar. Syahmien Moehji (1999:173) menjelaskan bahwa telur yang masih segar memiliki tanda - tanda sebagai berikut :

- a) Kulit telur masih baik dan tidak retak
- b) Jika dilihat disinari terang, telur tampak jernih
- c) Telur tidak berbunyi, jika digoyang-goyangkan
- d) Kuning telur masih bulat dan terletak di tengah-tengah
- e) Telur tidak mengeluarkan bau yang tidak sedap

Panci aluminium tidak dapat digunakan untuk mengolah telur karena dapat mempengaruhi rasa dan warna telur. Siswa harus dapat merebus telur dengan tepat yaitu dengan memperhatikan waktu perebusan. Waktu yang diperlukan untuk merebus telur adalah :

- a). 1 menit : Kuning telur masih cair, sebagian dari putihnya mulai mengeras.
- b). 2 menit : Kuning telur lunak, putih telur mulai mengeras
- c). 3 menit : Kuning dan putih telur mulai mengeras

Jika telur rebus lebih lama, warna dan rasa telur akan berubah. Contoh beberapa hidangan dari telur : Sambal goreng telur, *scrambled egg*.

3). Pengolahan Hidangan Dari Produk Pasta

Pengolahan hidangan di *kitchen* hotel dilakukan oleh beberapa seksi. Setiap seksi mempunyai tugas mengolah makanan tertentu, misalnya untuk pengolahan pasta ada dibagian :

- a) Bagian saus (*le saucer*), bertugas membuat makanan panas seperti *hot sauce* (*Gravy, demiglace, veloute*), *main course/entree* (daging, ayam, ikan, udang), makanan yang di masak *stew, braised, grilling, roasting*.
- b) Bagian sayuran (*L'entremettier*), mempunyai tugas memasak semua jenis sayuran, memasak semua jenis makanan dari kentang, nasi dan telur.

7. Sanitasi, Higiene Dan Keselamatan Kerja

Sanitasi berasal dari kata “sanitas” yang berarti sehat. Sanitasi makanan tidak dapat dipisahkan dari sanitasi lingkungan karena sanitasi makanan adalah usaha untuk mengamankan dan menyelamatkan makanan agar tetap bersih dan aman. Sanitasi makanan dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu :

a. Sanitasi makanan

Sanitasi makanan yang harus dilakukan yaitu menjaga makanan agar tidak terkontaminasi sehingga aman dan sehat untuk dikonsumsi dimulai dari persiapan proses pengolahan makanan sampai proses menghidangkan.

b. Sanitasi Dapur

Dapur yang harus dijaga kebersihannya, yaitu dapur tempat mengolah makanan sehingga makanan yang dihasilkan tidak terkontaminasi dan aman untuk dikonsumsi.

c. Sanitasi Tempat Pembuangan Sampah

Sampah merupakan salah satu penyebab tercampurnya bahan makanan sehingga setiap pusat kerja seperti meja kerja, bak cuci, tempat pengolahan dan pencucian, sebaiknya disediakan tempat sampah agar mudah diangkat.

d. Sanitasi Penyimpanan Bahan Makanan

Bahan makanan harus tersimpan dengan bersih dan baik, agar tidak rusak dan terkontaminasi. Penyimpanan bahan makanan basah dan kering harus terpisah agar mudah dalam penyimpanan.

e. Sanitasi Peralatan

Peralatan dapur harus dibersihkan setelah digunakan agar tahan lama dalam penggunaannya. Membersihkan alat dapur disesuaikan dengan karakteristik bahan dan alat dapur.

Hygiene berkenaan dengan masalah kesehatan dan berbagai usaha untuk menjaga kesehatan. *Hygiene* dalam bidang makanan adalah kebersihan makanan. Faktor yang harus diperhatikan yaitu kebersihan pribadi, yang meliputi : kebersihan tangan, rambut, hidung, mulut, telinga, gigi, dan Kaki.

D. Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di *Kitchen* Hotel Dan Restoran

Ketercapaian kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta dapat diketahui melalui penerapan peserta diklat dalam melaksanakan praktek. Salah satunya adalah pada praktek kerja industri di *kitchen* hotel dan restoran. Seperti dikemukakan oleh Oemar Hamalik (1980:52) bahwa “Tujuan utama pendidikan adalah untuk melengkapi siswa agar

mereka mampu menerapkan hal-hal yang dipelajari ke dalam situasi mendatang di luar kelas, dalam masyarakat”.

1. Penerapan Kemampuan Kognitif Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di *Kitchen* Hotel Dan Restoran

Kemampuan berarti kecakapan yang dimiliki seseorang dalam melakukan suatu pekerjaan untuk mencapai suatu tujuan sesuai dengan kondisi yang diharapkan. Kemampuan yang dimiliki peserta diklat selama mempelajari kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta merupakan suatu tujuan belajar yang harus dicapai. Kemampuan kognitif sangat berpengaruh terhadap keterampilan pada waktu melaksanakan praktek kerja industri di *kitchen* hotel dan restoran, karena dengan mempunyai pengetahuan tentang kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta, peserta diklat akan lebih terampil dalam melaksanakan praktek kerja industri di *kitchen* hotel dan restoran. Peserta diklat yang mempunyai pengetahuan tentang kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta akan lebih leluasa dalam mengerjakan suatu pekerjaan karena mereka akan mengetahui hasil yang akan diperoleh dengan pekerjaan yang dilakukannya. Kemampuan yang dikembangkan adalah kemampuan kognitif peserta diklat dalam melaksanakan praktek kerja industri di *kitchen* hotel dan restoran.

2. Penerapan Kemampuan Afektif Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di *Kitchen* Hotel Dan Restoran.

Kemampuan afektif kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta sangat berpengaruh terhadap pelaksanaan praktek kerja industri di *kitchen* hotel dan restoran, karena dengan kemampuan afektif peserta diklat dapat menentukan sikap dan perilaku untuk memecahkan suatu masalah yang terkait pada pelaksanaan Prakerin di *kitchen* hotel dan restoran. Peserta diklat akan mempunyai kecakapan dalam melakukan suatu pekerjaan yang sesuai dengan yang diharapkan menunjukkan bahwa kesungguhan, ketekunan, berhati-hati, teliti dan sabar sangat menentukan keterampilan peserta diklat dalam melaksanakan Prakerin di *kitchen* hotel dan restoran.

3. Penerapan Kemampuan Psikomotor Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di *Kitchen* Hotel Dan Restoran

Keterampilan pada pelaksanaan Prakerin di *kitchen* hotel dan restoran akan muncul apabila peserta diklat memiliki kemampuan kognitif dan afektif yang diperoleh dari mata pelajaran kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta, keterampilan dasar yang diperoleh dari kompetensi menyiapkan, mengolah, menata dan menyimpan hidangan dari sayuran, telur dan pasta meliputi keterampilan dalam pemilihan bahan, keterampilan dalam pengolahan hidangan dan keterampilan dalam penggunaan alat.

Uraian teori tersebut dapat menjadi dasar pemikiran untuk melaksanakan penelitian tentang Penerapan Kompetensi Menyiapkan, Mengolah, Menata Dan Menyimpan Hidangan Dari Sayuran, Telur Dan Pasta Pada Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Di *Kitchen* Hotel Dan Restoran.

