

BIODATA PENULIS



Silvana Wewengkang, SE., M.Si, lahir di Tondano pada tanggal 12 Oktober 1972. Tahun 2001 menyelesaikan studi S1 di Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Harapan Kasih Manado, dan tahun 2011 menyelesaikan studi S2 di Universitas Sam Ratulangi. Tahun 2004 penulis melakukan training di Hotel Sahid Jakarta pada departemen Food Product.

Tahun 2017 melakukan magang di Atlet Century Hotel Jakarta, namun pada tahun-tahun sebelumnya telah beberapa kali melakukan pelatihan bidang pengolahan makanan dan pastry di Jakarta. Tahun 2008 mengikuti pelatihan asesor kompetensi bidang Food and Beverage di Bali dan telah beberapa kali melakukan uji kompetensi bagi mahasiswa jurusan pariwisata. Saat ini penulis dipercayakan sebagai Kepala Laboratorium Pengelolaan dan Produk.



Dr. Diane Tangian, SH., M.Si, lahir di Mundung pada tanggal 9 Juni 1972. tahun 1995 menyelesaikan studi S1 di Universitas Sam Ratulangi Jurusan Hukum Perdata, dan pada tahun 2007 menyelesaikan studi S2 di Institut Pertanian Bogor Program Studi Pengelolaan Sumberdaya Alam dan Lingkungan dengan bidang minat Kebijakan dan Manajemen Ekowisata, selanjutnya pada tahun 2014 menyelesaikan studi S3 di Institut Pertanian Bogor Program Studi Pengelolaan Sumberdaya Alam dan Lingkungan dengan bidang minat Kebijakan dan Manajemen Ekowisata.

Tahun 2001 diangkat sebagai tenaga pendidik di Politeknik Negeri Manado Jurusan Pariwisata, dan pada tahun 2016 sampai saat ini dipercayakan sebagai Koordinator Program Studi D3 Pariwisata. Tahun 2002 mengikuti training di Hotel Santika Manado, tahun 2004 mengikuti training di Hotel Sahid Jakarta, dan pada tahun 2019 juga mengikuti magang di Atlet Century Hotel Jakarta. Sebagai asesor bidang perhotelan sejak tahun 2008 dan telah beberapa kali melakukan uji kompetensi di bidang Food and Beverage di kalangan mahasiswa, dan pernah menjadi pembawa materi uji kompetensi yang diselenggarakan oleh Dinas Pariwisata. Sejak tahun 2015 aktif melakukan penelitian dan pengabdian masyarakat di bidang pariwisata, dan telah beberapa kali menang hibah penelitian dan pengabdian pada masyarakat, baik di tingkat institusi maupun tingkat nasional yang diselenggarakan oleh Kemenristek DIKTI. Hasil Penelitian telah diseminarkan baik tingkat nasional maupun internasional dan dipublikasikan pada jurnal internasional.



PENERBIT : POLIMDO PRESS
JALAN RAYA POLITEKNIK, KELURAHAN BUHA,
KECAMATAN MAPANGET MANADO - SULUT.

ISBN 978-623-7580-28-7



9 786237 580287

Silvana Wewengkang
Diane Tangian

METODE DAN TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN

2020

METODE DAN TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN



Silvana Wewengkang, SE., M.Si
Dr. Diane Tangian, SH., M.Si



Metode dan Teknik Pengolahan Makanan

**Silvana Wewengkang, SE.,M.Si
Dr. Diana Tangian, SH.,M.Si**

Penerbit POLIMDO PRESS



METODE DAN TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN

Hak Cipta © Silvana Wewengkang, SE.,M.Si

© Dr. Diane Tangian, SH.,M.Si

Hak Penerbit Pada POLIMDO PRESS

Penerbit POLIMDO PRESS, Politeknik Negeri Manado
Jl. Raya Politeknik, Kelurahan Buha, Kecamatan Mapanget
Manado - Sulawesi Utara, PO BOX 1256
Pusat Pengembangan Pembelajaran dan Penjaminan Mutu
Basement Kantor Pusat Kampus Politeknik Negeri Manado
pusatpenjaminanmutu.polimdo@gmail.com
www.polimdo.ac.id

Cetakan Buku Pertama, November 2020

ISBN : 978-623-7580-28-7

vi ; 150 hal ; 15,5 x 23 cm

Setting & Layout : Joseph N. Tangon
Cover Design : Joseph N. Tangon

Hak cipta dilindungi oleh undang-undang. Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk dan cara apapun, termasuk fotokopi, tanpa izin tertulis dari penerbit. Pengutipan harap menyebutkan sumber.

Dicetak Oleh POLIMDO PRESS

DAFTAR ISI

Kata Pengantar	i
Daftar Isi	ii
Daftar Gambar	iii
Daftar Tabel	iv

BAB 1. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang	1
B. Tujuan dan Manfaat.....	2
C. Ruang Lingkup	2
D. Petunjuk Penggunaan Buku	2

BAB 2. Cooking

A. Pengertian Cooking	4
B. Konsep Tentang Prinsip dan Cara Cooking	5
C. Perubahan Akibat Proses Pemberian Panas	6
D. Sumber Panas Untuk Cooking	7

BAB 3. Cookery

A. Pengertian Cookery	13
B. Proses Cookery	14

BAB 4. Metode Memasak

A. Pengertian Metode Memasak	24
B. Metode Memasak Panas Basah	25
C. Metode Memasak Panas Kering	29
D. Metode Memasak dengan Minyak	32

BAB 5. TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN HEWANI

A. Teknik Pengolahan Meat	66
B. Teknik Pengolahan Poultry	70
C. Teknik Pengolahan Fish dan shellfish	71
D. Teknik Pengolahan Egg	74

BAB 6. TEKNIK PENGOLAHAN MAKANAN NABATI

A. Teknik Pengolahan Sayuran	81
B. Teknik Pengolahan Buah-buahan	86
C. Teknik Pengolahan Pasta	89
D. Bumbu dan Rempah	91

BAB 7. PENGADAAN BAHAN MAKANAN

A. Pengertian Pengadaan Bahan Makanan 97
B. Proses Penerimaan Bahan Makanan 98
C. Proses Penyimpanan Bahan Makanan 102
D. Proses Pengeluaran Bahan Makanan 107

BAB 8. PENGETAHUAN PENGAWETAN BAHAN MAKANAN

A. Pengertian Pengawetan 114
B. Macam-macam pengawetan 121

DAFTAR PUSAKA 141

GLOSSARY 142

INDEKS 143

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Industri perhotelan merupakan industri yang menyediakan pelayanan penginapan dan juga menyediakan pelayanan makanan dan minuman. Pendapatan terbesar dari industri perhotelan adalah dari penjualan kamar, dan diikuti oleh penjualan makanan dan minuman. Tamu yang menginap di hotel tidak hanya melihat fasilitas kamar yang disediakan, tapi juga memperhatikan menu makanan dan minuman yang disajikan di hotel tersebut.

Departemen Food and Beverage adalah salah satu departemen yang ada di hotel yang bertugas untuk menyediakan pelayanan makanan dan minuman baik kepada tamu yang menginap maupun tidak. Dalam pelayanan makanan dan minuman tamu tidak hanya memperhatikan soal cita rasa, tapi juga memperhatikan penyajiannya yang menarik dan unik. Ini menjadi salah satu tantangan dari seorang chef dalam menghasilkan suatu menu.

Pengetahuan pengolahan bahan dasar makanan menjadi salah satu faktor penentu dalam keberhasilan pengolahan makanan. Seorang chef yang memiliki pengetahuan dasar tersebut dalam menciptakan menu yang baru akan sangat mudah melakukannya berdasarkan jenis bahan dan jenis potongan yang akan digunakan dan juga metode dan teknik yang digunakan. Setiap jenis bahan melalui proses metode dan teknik yang tidak sama dalam menghasilkan menu.

Program Studi DIII Perhotelan adalah salah satu program studi yang ada di Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Manado yang memiliki tugas dan tanggungjawab dalam menghasilkan lulusan yang kompeten di bidang perhotelan. Untuk itu kurikulum disusun sesuai kebutuhan industri pengguna. Salah satu Mata Kuliah yang ada yaitu Pengolahan Makanan 2, yang fokus pada pengetahuan pengolahan bahan dasar makanan.

B. Tujuan dan Manfaat

Buku ajar ini bertujuan untuk membantu mahasiswa memahami konsep memasak dan mengolah suatu bahan makanan, metode dan teknik pengolahan makanan, serta mampu mempraktekan metode memasak dan mengolah suatu bahan makanan, teknik mengolah bahan makanan, pengontrolan bahan makanan serta teknik pengawetan bahan makanan.

Setelah membaca buku ajar ini diharapkan mahasiswa memiliki pengetahuan di bidang perhotelan khususnya tentang memasak dan pengolahan bahan dasar makanan serta mampu mempraktekannya mulai dari pemilihan bahan, teknik memotong sampai mengolah bahan dasar makan

C. Ruang Lingkup

Buku ajar ini mencakup teori-teori tentang memasak, pengolahan makanan, metode memasak, teknik mengolah bahan makanan, pengontrolan bahan makanan dan teknik pengawetan bahan makanan.

D. Petunjuk Penggunaan Buku

a. Bagi Mahasiswa

1. Buku Ajar ini dipelajari sesuai urutan kegiatan pembelajaran yang telah disusun yaitu mempelajari materi pembelajaran dan melaksanakan praktek.
2. Buku ajar ini harus dipelajari secara sistematis.
3. Buku ajar ini dapat menjadi acuan didalam pembelajaran praktek mahasiswa .

b. Bagi Dosen

1. Buku Ajar ini berisi materi kegiatan pembelajaran sesuai rencana pembelajaran semester.
2. Buku Ajar ini perlu dibaca dan dipahami terlebih dahulu untuk capaian pembelajaran dan kompetensi .
3. Buku Ajar ini memiliki struktur yang terdiri atas pendahuluan mencakup kompetensi capaian pembelajaran, tujuan pembelajaran, materi, evaluasi latihan soal, rangkuman serta referensi.

Daftar Pustaka

- Bartono P.H dan Ruffino E.M. 2007. Dasar-dasar Food Product. Penerbit ANDI
- Bartono P.H dan Ruffino E.M. 2011. Tata Boga Industri. Penerbit ANDI
- Ekawatiningsih. P dan Komariah. K. dan Purwanti. S, 2008. Restoran. Penerbit Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan dan Departemen Pendidikan Nasional.
- Iskandar. M. 1995. Teori Pengolahan Makanan. Penerbit Grasindo Gramedia Widiasarana Indonesia
- Minantyo. H, Dasar-dasar Pengolahan Makanan. Penerbit Graha Ilmu.
- Maryati. H. 2000. Tata Laksana Makanan. Penerbit Rineka Cipta
- Sihite. R. 2007. Dasar-dasar Tata Boga. Penerbit SIC
- Siregar, R dan Salesa N. 2014. Gizi Kuliner Dasar. Penerbit Buku Kedokteran EGC
- Soenardi. T. 2014. Teori Dasar Kuliner. Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta, Kompas Gramedia.
- Sucipto D. C. 2015. Keamanan Pangan . Penerbit Gosyen Publishing