



# PERUNTUKKAN MENU

**Peruntukkan menu** adalah suatu pengembangan menu makanan yang lebih khusus untuk memahami dan mengerti kamu kita lebih baik lagi.

**Dalam peruntukkan menu kita mengenal 3 dasar bentuk menu, yaitu:**

1. Menu untuk breakfast
2. Menu untuk Lunch
3. Menu untuk Dinner

**-Children's Menu (Menu anak-anak)**

Children's menu biasanya dibuat untuk anak-anak yang berusia dibawah 7tahun sampai 9tahun. Contohnya Porridge (bubur), rice porridge (Nasi Bubur), wheat dan oats (gandum), dan aneka cereal.

**-Senior Citizen's Menu (Menu Orang Tua)**

Menu berikut lebih ditekankan kepada hal-hal yang terkait dengan kesehatan serta kandungan gizi Contohnya high nutrition (kandungan gizi tinggi), high fiber (kaya serat), low fat (rendah lemak), serata banyaknya pilihan sayuran ( vegetable choice) atau vegetarian.

**-Take Out Menu (Menu Pesanan)**

Take out menu atau menu pesanan yang dibawa pulang ini adalah salah satu peruntukkan menu yang dibuat pada sebuah restoran bagi tamu untuk dapat menikmati makanan di luar restoran sehingga bisa dinikmati di rumah atau dimana saja.

## **-Room Service Menu (Menu Layanan Kamar)**

Menu ini didesain untuk menu layanan kamar tamu bagi tamu yang tidak ingin makan di dalam restoran pada sebuah hotel. Menu layanan kamar memiliki kelengkapan yang sama dengan menu lunch atau menu dinner, biasanya pesanan dapat melalui operator telepon ataupun melalui menu yang disimpan di kamar tamu atau diletakkan di pintu kamar tamu.

## **-Banquet Menu (Menu Perhelatan)**

Menu ini dibuat untuk suatu acara tertentu yang bersifat besar dan ramai dihadiri tamu. Contoh yaitu untuk pernikahan, ulang tahun, dan sebagainya.

**Dalam tata boga, ada beberapa hal penting yang perlu diketahui untuk memastikan pengelolaan dan penyajian makanan yang baik. Berikut adalah beberapa aspek utama:**

**1. Pengertian Tata Boga**

- Memahami definisi tata boga sebagai ilmu dan seni dalam memasak, penyajian, dan pengelolaan makanan.

**2. Teknik Memasak**

- Menguasai berbagai teknik memasak, seperti menggoreng, merebus, memanggang, dan mengukus, serta pemilihan metode yang tepat untuk setiap jenis bahan makanan.

**3. Hygiene dan Sanitasi**

- Pentingnya menjaga kebersihan dapur, peralatan, dan bahan makanan untuk mencegah kontaminasi dan memastikan keamanan makanan.

**4. Penggunaan Bahan Baku**

- Mengetahui jenis-jenis bahan baku makanan, termasuk sayuran, daging, ikan, dan rempah-rempah, serta cara pemilihannya yang baik.

**5. Penyajian Makanan**

- Memahami teknik penyajian yang menarik, termasuk tata letak dan presentasi hidangan agar menggugah selera.

**6. Perencanaan Menu**

- Mengetahui cara merancang menu yang seimbang, mempertimbangkan variasi, nutrisi, dan kebutuhan diet khusus.

**Dalam tata boga, ada beberapa hal penting yang perlu diketahui untuk memastikan pengelolaan dan penyajian makanan yang baik. Berikut adalah beberapa aspek utama:**

**7. Manajemen Dapur**

- Memahami aspek manajerial dalam tata boga, termasuk pengelolaan inventaris, pembelian bahan baku, dan pengaturan waktu dalam memasak.

**8. Penggunaan Peralatan Dapur**

- Mengetahui jenis-jenis peralatan dapur dan penggunaannya, mulai dari pisau, panci, hingga peralatan modern seperti oven dan blender.

**9. Kreativitas dan Inovasi**

- Menerapkan kreativitas dalam menciptakan resep baru dan menyajikan hidangan dengan cara yang inovatif.

**10. Pengendalian Biaya**

- Memahami pentingnya pengendalian biaya dalam pengelolaan dapur untuk memastikan profitabilitas, termasuk perhitungan cost per portion.

**Dalam tata boga, ada beberapa hal penting yang perlu diketahui untuk memastikan pengelolaan dan penyajian makanan yang baik. Berikut adalah beberapa aspek utama:**

**11. Pengenalan Kuliner Internasional**

- Mengetahui berbagai masakan dari budaya lain dan teknik memasak yang khas, yang dapat memperkaya variasi menu.

**12. Nutrisi dan Kesehatan**

- Memahami aspek nutrisi makanan, termasuk kandungan gizi dan cara menyajikan makanan sehat.

Dengan memahami hal-hal ini, seseorang yang terlibat dalam tata boga dapat lebih efektif dalam menyajikan makanan yang berkualitas, aman, dan menarik.

**Dalam tata boga, terdapat berbagai teknik memasak yang digunakan untuk mengolah bahan makanan menjadi hidangan yang lezat. Berikut adalah beberapa teknik dasar yang umum dipakai:**

**1. Menggoreng (Frying)**

- Teknik: Memasak makanan dalam minyak panas.
- Variasi: Menggoreng dalam minyak banyak (deep frying) atau sedikit (shallow frying).
- Contoh: Pisang goreng, ayam goreng.

**2. Merebus (Boiling)**

- Teknik: Memasak bahan makanan dengan cara merendamnya dalam air mendidih.
- Contoh: Sayur rebus, pasta.

**3. Mengukus (Steaming)**

- Teknik: Memasak makanan dengan uap panas, tanpa merendamnya dalam air.
- Contoh: Dimsum, kue kukus.

**4. Memanggang (Grilling)**

- Teknik: Memasak makanan di atas api terbuka atau sumber panas, biasanya dengan panggangan.
- Contoh: Sate, steak.

**Dalam tata boga, terdapat berbagai teknik memasak yang digunakan untuk mengolah bahan makanan menjadi hidangan yang lezat. Berikut adalah beberapa teknik dasar yang umum dipakai:**

**5. Memanggang dalam Oven (Baking)**

- Teknik: Memasak makanan dalam oven dengan suhu tinggi.
- Contoh: Roti, kue, lasagna.

**6. Menumis (Sautéing)**

- Teknik: Memasak makanan dengan sedikit minyak dalam wajan pada suhu tinggi, sering kali melibatkan pengadukan.
- Contoh: Sayuran tumis, nasi goreng.

**7. Merebus Perlahan (Simmering)**

- Teknik: Memasak makanan dengan api kecil sehingga cairan hanya bergelembung ringan.
- Contoh: Sup, saus.

**8. Menyengat (Braising)**

- Teknik: Memasak bahan makanan dengan cara menumis terlebih dahulu, kemudian menambah cairan dan memasak dengan tutup pada suhu rendah.
- Contoh: Daging braised, sayur masak.

**Dalam tata boga, terdapat berbagai teknik memasak yang digunakan untuk mengolah bahan makanan menjadi hidangan yang lezat. Berikut adalah beberapa teknik dasar yang umum dipakai:**

#### 9. Mengasapi (Smoking)

- Teknik: Memasak makanan dengan asap dari kayu atau bahan bakar lain untuk memberikan rasa.
- Contoh: Ikan asap, daging asap.

#### 10. Mengolah (Marinating)

- Teknik: Merendam makanan dalam campuran bumbu sebelum dimasak untuk menambah rasa.
- Contoh: Daging marinasi, sayuran pickled.

#### 11. Mengemulsi (Emulsifying)

- Teknik: Menggabungkan dua bahan yang tidak bercampur, seperti minyak dan air, dengan cara mengocok atau mengaduk.
- Contoh: Saus vinaigrette, mayones.

#### 12. Memfermentasi (Fermenting)

- Teknik: Mengubah makanan menjadi lebih tahan lama dan memberikan rasa dengan bantuan mikroorganisme.
- Contoh: Kimchi, yogurt.

**Tingkat kematangan daging mengacu pada seberapa matang daging ketika disajikan, yang memengaruhi rasa, tekstur, dan keamanan. Berikut adalah beberapa tingkat kematangan daging yang umum, terutama pada daging sapi:**

1. Rare
  - Warna: Merah muda di tengah, dengan sedikit jus.
  - Suhu Internal: Sekitar 50-52°C.
  - Karakteristik: Daging sangat lembut dan juicy, dengan tekstur yang masih agak dingin di bagian tengah.
  
2. Medium Rare
  - Warna: Merah muda hangat di tengah.
  - Suhu Internal: Sekitar 57-60°C.
  - Karakteristik: Daging tetap juicy dengan tekstur yang lembut. Ini adalah tingkat kematangan yang populer untuk steak.
  
3. Medium
  - Warna: Merah muda di tengah, tetapi lebih padat daripada medium rare.
  - Suhu Internal: Sekitar 63-68°C.
  - Karakteristik: Daging lebih padat, dengan sedikit jus. Masih lembut, tetapi tidak sejuicy medium rare.

**Tingkat kematangan daging mengacu pada seberapa matang daging ketika disajikan, yang memengaruhi rasa, tekstur, dan keamanan. Berikut adalah beberapa tingkat kematangan daging yang umum, terutama pada daging sapi:**

#### 4. Medium Well

- Warna: Hampir tidak ada warna merah, dengan sedikit pink di tengah.
- Suhu Internal: Sekitar 70-73°C.
- Karakteristik: Daging lebih kering dan sedikit lebih keras. Banyak jus yang hilang.

#### 5. Well Done

- Warna: Cokelat atau abu-abu di seluruh bagian daging.
- Suhu Internal: Sekitar 76°C ke atas.
- Karakteristik: Daging keras dan kering, dengan sedikit atau tidak ada jus. Ini adalah pilihan bagi mereka yang lebih suka daging matang sepenuhnya.

**Dalam pengolahan makanan, ada beberapa hal penting yang perlu diperhatikan untuk memastikan kualitas, keamanan, dan cita rasa hidangan. Berikut adalah hal-hal yang harus diperhatikan:**

### 1. Kebersihan dan Sanitasi

- Pastikan area kerja, peralatan, dan bahan makanan bersih untuk mencegah kontaminasi.
- Cuci tangan secara teratur sebelum dan selama proses memasak.

### 2. Pemilihan Bahan Baku

- Gunakan bahan baku segar dan berkualitas. Periksa tanggal kedaluwarsa dan kondisi bahan.
- Kenali bahan-bahan lokal dan musiman untuk meningkatkan cita rasa dan keberlanjutan.

### 3. Teknik Memasak yang Tepat

- Pilih teknik memasak yang sesuai dengan jenis bahan makanan untuk mendapatkan hasil yang optimal.
- Pahami cara memasak yang dapat mempertahankan nutrisi, seperti mengukus atau merebus dengan waktu yang tepat.

### 4. Pengolahan yang Aman

- Pastikan untuk memasak makanan pada suhu yang aman untuk membunuh bakteri dan patogen.
- Simpan makanan pada suhu yang tepat setelah memasak untuk menghindari keracunan makanan.

**Dalam pengolahan makanan, ada beberapa hal penting yang perlu diperhatikan untuk memastikan kualitas, keamanan, dan cita rasa hidangan. Berikut adalah hal-hal yang harus diperhatikan:**

#### 5. Penggunaan Bumbu dan Rempah

- Gunakan bumbu dan rempah secukupnya untuk menambah rasa tanpa mengubah cita rasa asli bahan.
- Kenali cara dan waktu yang tepat untuk menambahkan bumbu dalam proses memasak.

#### 6. Pengendalian Waktu

- Perhatikan waktu memasak untuk setiap bahan agar tidak overcooked atau undercooked.
- Siapkan semua bahan sebelum mulai memasak untuk efisiensi.

#### 7. Penyajian yang Menarik

- Sajikan makanan dengan presentasi yang menarik, menggunakan piring yang sesuai dan tata letak yang estetik.
- Perhatikan suhu makanan saat disajikan, apakah hangat, dingin, atau suhu ruangan.

**Dalam pengolahan makanan, ada beberapa hal penting yang perlu diperhatikan untuk memastikan kualitas, keamanan, dan cita rasa hidangan. Berikut adalah hal-hal yang harus diperhatikan:**

#### 8. Pengelolaan Sisa Makanan

- Simpan sisa makanan dengan benar untuk mencegah pemborosan.
- Gunakan metode penyimpanan yang aman, seperti memasukkan makanan ke dalam wadah kedap udara dan menyimpannya di lemari es.

#### 9. Pengetahuan Nutrisi

- Ketahui kandungan nutrisi dari bahan makanan untuk merancang hidangan yang seimbang dan sehat.
- Pertimbangkan kebutuhan diet khusus, seperti vegetarian, vegan, atau alergi makanan.

#### 10. Umpan Balik

- Dapatkan umpan balik dari orang yang mencicipi makanan untuk memahami preferensi dan area yang bisa diperbaiki.

Dengan memperhatikan hal-hal ini, proses pengolahan makanan akan lebih efisien, aman, dan menghasilkan hidangan yang lezat serta berkualitas.

😊 END 😊

