



BAGAN MENU

Dalam sebuah presentasi atau tampilan sebuah menu haruslah dalam keadaan rapi, bersih serta mengenakan kertas yang baik. Tujuannya agar menu dapat mempunyai daya Tarik serta dapat digunakan berulang kali sebagai nilai ergonomis.

Penulisan menu yang menggunakan tulisan tangan atau dicetak harus mampu untuk dapat dengan mudah dibaca dan dimengerti. Apabila tampilan ingin lebih bergaya, artistic, serta menampilkan nilai orisinalitas, boleh saja tetapi isi dari menu tersebutlah yang penting. Pada tatanan menu pada umumnya terdapat 2 model menu yakni: a'la carte dan elaborate menu.

A'la carte Menu	Elaborate Menu
<ul style="list-style-type: none">-Nama perusahaan-Logo,symbol atau kredo-Pembagian course makanan seperti: appetizer,soup,main course, dessert-Harga tersendiri sesuai dengan dishes	<ul style="list-style-type: none">-Nama perusahaan-Logo,symbol atau kredo-Koleksi dari dishes dalam bentuk paket-Harga dari setiap paket menu-Waktu penyajian yang dilakukan secara terstruktur dan beraturan, untuk menu lunch dan dinner

Bagan menu adalah penyajian visual atau tabel yang berisi daftar makanan dan minuman yang disarankan untuk dikonsumsi dalam periode waktu tertentu, misalnya sehari, seminggu, atau selama periode diet tertentu. Bagan menu bertujuan untuk mempermudah perencanaan makan, memastikan keseimbangan gizi, dan membantu pengaturan pola makan yang sehat.

Bagan menu dapat mencakup berbagai jenis makanan berdasarkan waktu makan (misalnya, sarapan, makan siang, makan malam, dan camilan) dan jenis-jenis makanan yang ada di dalamnya, seperti protein, karbohidrat, lemak sehat, serta sayuran dan buah.

Kegunaan dan manfaat bagan menu dalam tata boga sangat penting, baik untuk perencanaan, penyajian, maupun pengelolaan makanan dalam berbagai acara atau usaha kuliner.

Berikut adalah beberapa kegunaan dan manfaat utama dari bagan menu:

1. Perencanaan yang Terstruktur

Membantu menyusun menu secara sistematis: Dengan bagan menu, Anda dapat merencanakan urutan dan jenis hidangan yang akan disajikan. Misalnya, hidangan pembuka, utama, dan penutup, serta pilihan minuman yang sesuai. Ini mengurangi kebingungannya dan memastikan tidak ada yang terlewat.

Mencegah kesalahan dalam pemilihan hidangan: Dengan perencanaan yang jelas, bagan menu membantu menghindari kesalahan dalam memilih jenis makanan yang saling bertabrakan, seperti rasa yang tidak cocok atau kombinasi bahan yang tidak tepat.

2. Mengatur Keseimbangan Gizi

Memastikan keseimbangan gizi: Bagan menu membantu merancang menu yang seimbang antara karbohidrat, protein, lemak, serta serat, sehingga menu yang disajikan tidak hanya enak tetapi juga bergizi.

Memenuhi kebutuhan diet khusus: Dalam acara atau restoran yang menyediakan menu diet tertentu (seperti untuk vegetarian, gluten-free, atau rendah kalori), bagan menu membantu memastikan menu yang disajikan sesuai dengan kebutuhan tersebut.

3. Efisiensi dalam Pengelolaan Waktu dan Sumber Daya

Meningkatkan efisiensi waktu dan tenaga: Dengan perencanaan yang matang, Anda dapat mengatur waktu persiapan dan penyajian makanan dengan lebih baik, serta meminimalisir pemborosan waktu.

Pengelolaan bahan yang lebih baik: Bagan menu juga berfungsi untuk menghitung dan merencanakan bahan makanan yang diperlukan, sehingga mengurangi pembelian bahan yang berlebihan atau kekurangan bahan saat acara berlangsung.

Fungsi Bagan Menu:

- 1.Membantu Perencanaan Makanan:** Bagan menu membuat perencanaan makan lebih terstruktur dan memudahkan pemilihan makanan sehari-hari.
- 2.Keseimbangan Gizi:** Bagan menu bisa memastikan bahwa makanan yang dikonsumsi mencakup seluruh kelompok gizi yang dibutuhkan oleh tubuh, seperti karbohidrat, protein, lemak sehat, serat, dan mikronutrien.
- 3.Memudahkan Pemantauan Diet:** Bagi orang yang sedang menjalani diet khusus, bagan menu memudahkan untuk mengikuti aturan diet tersebut (misalnya diet rendah karbohidrat, diet tinggi protein, atau diet vegan).
- 4.Mengurangi Pemborosan Makanan:** Dengan memiliki bagan menu, Anda bisa merencanakan pembelian bahan makanan dengan lebih efisien dan menghindari pemborosan.

Menu perlu dipertimbangkan secara sistematis. Daftar langkah-langkah yang dapat diikuti diberikan di bawah ini.

Pola menu tertentu, selektif, atau kombinasi keduanya harus diputuskan berdasarkan jenis operasi layanan makanan. Tingkat fleksibilitas yang akan dimasukkan harus diputuskan.

Hidangan utama dan lauk pauk harus direncanakan sedemikian rupa sehingga bahan-bahan yang dipilih dapat membantu meningkatkan warna, tekstur, rasa, dan cita rasa makanan.

Istilah-istilah dalam tataboga

-Culinary History

Culinary history merupakan istilah yang digunakan untuk menjelaskan sejarah dari kuliner.

-Culinary Creativity

Culinary creativity maksudnya adalah sebutan yang digunakan untuk kreativitas dalam hal kuliner biasanya mencakup inovasi dan juga pengembangan di dalamnya.

-Food Styling

Food styling maksudnya adalah sebutan yang digunakan untuk penataan dalam makanan.

-Culinary Arts Education

Culinary arts education maksudnya adalah pendidikan yang berkaitan dengan seni kuliner.

-Culinary etiquette

Culinary etiquette digunakan untuk menyebut etiket dalam kuliner.

-Food presentation

Food presentation digunakan untuk menyebut istilah presentasi atau penyajian dari sebuah makanan.

-Pastry making

Pastry making merupakan sebutan yang digunakan untuk proses pembuatan dari pastry.

-Food Sourcing

Food sourcing maksudnya adalah penyediaan bahan makanan.

Istilah-istilah dalam tataboga

Food Preservation

Food preservation maksudnya adalah proses yang dilakukan untuk pengawetan makanan.

•**Plating**

Plating merupakan sebutan yang digunakan untuk penataan tata hidangan.

•**Food Tasting**

Food tasting merupakan sebutan yang digunakan untuk penilaian rasa dalam sebuah makanan.

•**Food Pairing**

• Food pairing maksudnya adalah perpaduan yang dilakukan dari dua atau lebih makanan menjadi satu makanan.

•**Garnishing**

Garnishing maksudnya adalah proses yang dilakukan untuk periasan atau menghias makanan.

•**Sauce Making**

Sauce making maksudnya adalah proses pembuatan saus.

•**Baking**

Baking merupakan salah satu teknik yang masuk ke dalam kategori pembuatan kue maupun roti.

Istilah-istilah dalam tataboga

Cooking Equipment

Cooking equipment maksudnya adalah sebutan yang digunakan untuk peralatan masak.

•**Knife Skills**

Knife skills merupakan sebutan yang digunakan ketika seseorang memiliki ketrampilan dalam menggunakan pisau.

•**Menu Planning**

Menu planning maksudnya adalah perencanaan menu.

•**Food Preparation**

Food preparation maksudnya adalah proses mempersiapkan proses memasak.

•**Cooking Techniques**

Cooking techniques maksudnya adalah sebutan yang digunakan untuk teknik dalam memasak makanan.

•**Culinary Arts**

Maksud dari culinary arts ini adalah seni yang ada di dalam kuliner.

•**Varieties of Food**

Varieties of food ini maksudnya adalah macam-macam makanan.

•**Boiling**

Boiling maksudnya adalah teknik memasak dalam bentuk merebus.

•**Snacks**

Snacks merupakan sebutan yang digunakan untuk menjelaskan jenis makanan ringan.

•**Food Names**

Food names maksudnya adalah penamaan untuk sebuah makanan.

Istilah-istilah dalam tataboga

Blanch

Blanch maksudnya adalah teknik merebus di air yang mendidih dalam waktu yang lebih cepat. Biasanya teknik ini digunakan untuk merebus bahan sayuran atau buah untuk tingkat empuk yang lebih cepat namun gizinya masih aman.

•Steam

Steam maksudnya adalah proses memasak yang menggunakan uap air. Biasanya padanan kata yang digunakan lainnya adalah mengukus.

•Deep Fry

Deep fry merupakan sebutan yang digunakan untuk menjelaskan teknik menggoreng yang memerlukan minyak dalam jumlah banyak. Hal ini membuat makanan yang digoreng pasti terendam ke dalam minyaknya sehingga kematangannya bisa lebih maksimal baik luar maupun bagian dalamnya,

•Pan Fry

Pan fry ini maksudnya adalah teknik menggoreng yang dilakukan menggunakan sedikit minyak sebagai pelumas biasanya digunakan di wajan atau teflon anti lengket. Biasanya teknik ini apinya harus kecil dan harus lebih telaten untuk membolak-balikan makanan biar nggak gosong dan matangnya merata.

•Toast

Toast maksudnya adalah teknik memasak dalam bentuk memanggang menggunakan suhu yang rendah biasanya menggunakan bantuan alat dengan nama toaster. Hanya saja jika nggak punya toaster proses memasak ini juga bisa dilakukan pada oven bersuhu rendah atau wajan maupun teflon yang apinya lebih kecil tanpa menggunakan minyak.

Istilah-istilah dalam tataboga

•Grill

Grill merupakan sebutan yang digunakan untuk teknik yang nggak jauh beda dengan broil. Bedanya pada teknik grill ini kamu harus memanggang di atas bara api secara langsung sehingga panas yang didapatkan bisa lebih maksimal. Biasanya teknik ini digunakan untuk mendapatkan kematangan tingkat medium.

•Broil

Broil maksudnya adalah teknik memanggang dengan memberikan radiasi panas yang tinggi asalnya dari api langsung yang diarahkan menuju makanan. Teknik memanggang ini cocok untuk memasak daging, ayam maupun unggas untuk kematangan yang lebih maksimal sampai ke dalam dan hasilnya juga bagus.

•Roast

Roast merupakan teknik memanggang menggunakan bantuan oven. Biasanya sebutan teknik ini melekat pada makanan yang bentuknya padat seperti daging maupun biji kopi. Sehingga hasil akhirnya nggak bakalan banyak berubah ukuran bentuk dari bahan yang dipanggang.

•Mince

Mince merupakan sebutan yang digunakan untuk menjelaskan hasil yang lebih kecil dari merajang biasanya disebut juga dengan teknik mencacah.

•Dice

Dice ini maksudnya adalah teknik memotong dengan bentuk kotak atau kubus biasanya ukurannya sesuai dadu.

•Chop

Maksud dari chop adalah teknik memotong dengan hasil yang kecil namun nggak beraturan biasanya disebut juga dengan merajang.

•Slice

Slice merupakan teknik memotong dengan hasil yang pipih namun lebih datar. Ketebalan dan ketipisannya juga bergantung dengan jenis bahan apa yang akan dibuat.

•Docking

Docking merupakan teknik untuk proses adonan yang diberikan lubang dengan cara menusuknya.

•Flame

Flame ini merupakan istilah yang digunakan untuk proses pembakaran hidangan dengan menggunakan bantuan alkohol.

😊 END 😊

