

BAB II

BAHAN DAN PERALATAN PEMBUATAN PRODUK

A. Bahan pembuatan produk

Penulis menggunakan berbagai macam bahan makanan dalam pembuatan buku resep Aneka Masakan Khas Jawa Tengah bagian utara. Bahan makanan yang digunakan untuk penyusunan resep dalam buku resep Aneka Masakan Khas Jawa Tengah bagian utara. Berikut dibawah ini adalah bahan-bahan makanan yang digunakan:

TABEL 1
Bahan-bahan yang digunakan dalam buku resep

No	Gambar	Nama Bahan	Keterangan
1		Bawang Merah	Bawang merah digunakan sebagai penyedap rasa di hampir semua bagian dapur dan bahkan di toko roti.
2		Bawang Putih	Anggota bawang bombay aromatik yang kuat keluarga; umbi segar terdiri dari banyak cengkeh kecil.
3		Jahe	Jenis rempah yang cukup sering digunakan untuk masakan Asia dan India, memiliki rasa yang khas dan ada pedasnya.

TABEL 1
Bahan-bahan yang digunakan dalam buku resep
(Lanjutan)

No	Gambar	Nama Bahan	Keterangan
4		Kunyit	Bahan dasar untuk membuat kari, masih dalam satu keluarga dengan jahe, bahan dasar warna kuning.
5		Pala	Memiliki aroma yang khas dan cukup tajam, penggunaannya biasanya biji pala diparut menjadi bubuk.
6		Lengkuas	Adalah akar yang menyerupai jahe segar dalam penampilan tetapi memiliki rasa yang agak berbeda.
7		Kemiri	Biji Kemiri biasanya sering digunakan menjadi minyak kemiri dan bahan rempah pada masakan, kegunaan kemiri biasanya untuk menambah aroma pada masakan
8		Cabai Merah	Cabai jenis ini memiliki ukuran yang lebih besar daripada cabai rawit dan cabai keriting, memiliki rasa yang tidak terlalu pedas dibanding cabe lainnya.

TABEL 1
Bahan-bahan yang digunakan dalam buku resep
(Lanjutan)

No	Gambar	Nama Bahan	Keterangan
9		Cabe Rawit	Jenis cabe ini memiliki ukuran yang tidak terlalu besar dan memiliki rasa pedas
10		Cabe Keriting	Jenis cabe yang memiliki rasa khas pahit dan berbeda dengan jenis cabe lainnya.
11		Daun Salam	Memiliki warna gelap dan aromatic, kegunaanya biasa untuk menambah aroma pada masakan.
12		Daun Jeruk	Memiliki aroma citrus, berwarna hijau tua dan biasa digunakan dalam masakan untuk menambah aroma
13		Serai	Memiliki aroma yang khas seperti jeruk, cocok untuk menambah aroma pada bumbu dan masakan.

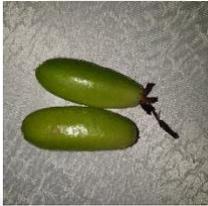
TABEL 1
Bahan-bahan yang digunakan dalam buku resep
(Lanjutan)

No	Gambar	Nama Bahan	Keterangan
14		Kecombrang	Salah satu jenis tumbuhan rempah yang berbentuk bunga dan bijinya untuk bahan masakann, mrmiliki aroma yang serupa dengan serai.
15		Lada Putih Bubuk	Rempah yang berbentuk biji bijian yang dikeringkan dan ditumbuk hinggal menjadi bubuk, memiliki rasa pedas dan aroma yang kuat
16		Ketumbar	Rempah yang berbentuk biji – bijian, memiliki ukuran lebih kecil dari biji lada putih, dan memiliki aroma dan rasa yang khas
17		Cabai Ijo	Salah satu jenis cabai yang sering digunakan untuk bahan sambel dan bumbu masakan oleh masyarakat Indonesia
18		Daun Melinjo	Daun Melinjo adalah tanaman yang banyak ditemui di kawasan Asia Tenggara, buah melinjo sering digunakan untuk keripik dan daunnya sebagai sayuran

TABEL 1
Bahan-bahan yang digunakan dalam buku resep
(Lanjutan)

No	Gambar	Nama Bahan	Keterangan
19		Kencur	Tanaman akar batang yang memiliki bentuk lebih kecil dari jahe, memiliki aroma yang segar.
20		Jinten	Memiliki bentuk yang kecil seperti beras dengan warna coklat kehijauan dan memiliki aroma yang khas.
21		Kluwek	Kluwek memiliki tekstur cangkang yang keras, tetapi isinya lunak dan berwarna hitam.
22		Kacang Panjang	Tanaman sayuran yang banyak dijumpai di daerah Asia Tenggara, sering digunakan untuk masakan sayuran
23		Kacang Merah	Jenis kacang – kacang yang memiliki ukuran cukup besar, memiliki bentuk seperti ginjal
24		Daun Bawang	Jenis sayuran yang berasal dari tanaman bawang, biasanya digunakan untuk penambah aroma, rasa dan sebagai hiasan hidangan

TABEL 1
Bahan-bahan yang digunakan dalam buku resep
(Lanjutan)

No	Gambar	Nama Bahan	Keterangan
25		Daun Seledri	Tanaman ini biasa digunakan sebagai penambah aroma pada masakan, memiliki rasa yang khas, di Vietnam tanaman ini sering digunakan dalam kebanyakan masakannya
26		Buncis	Jenis polong – polongan yang biasanya digunakan sebagai bahan sayur dalam masakan, memiliki kandungan protein yang tinggi
27		Belimbing Sayur	Belimbing sayur adalah tanaman buah, sering digunakan untuk masakan yang memiliki cita rasa asam
28		Tomat	Jenis tomat yang memiliki ukuran lebih kecil dari tomat pada umumnya, memiliki rasa yang sedikit asam
29		Tahu Pong	Jenis tahu putih, terkenal di daerah Semarang sebagai cemilan dan makanan pembuka, disebut pong karena isi dalam tahu ini saat digoreng kosong

TABEL 1
Bahan-bahan yang digunakan dalam buku resep
(Lanjutan)

No	Gambar	Nama Bahan	Keterangan
30		Ayam Kampung	Ayam kampung adalah jenis ayam yang biasa tidak dibudidayakan seperti ayam potong, memiliki tekstur yang lebih lembut daripada ayam potong biasa
31		Telur Ayam	Telur Ayam adalah sumber protein yang berasal dari ayam
32		Iga Kambing	Iga kambing memiliki daging yang lembut dan lebih banyak kandungan lemak
33		Dada Bebek	Dada bebek adalah sumber protein hewani yang berasal dari bebek, bebek
34		Ikan Bawal Putih	Ikan bawal putih merupakan sumber protein hewani laut, memiliki warna putih, ada beberapa jenis bawal yaitu yang hidup di air tawar dan di laut

TABEL 1
Bahan-bahan yang digunakan dalam buku resep
(Lanjutan)

No	Gambar	Nama Bahan	Keterangan
35		Udang	Udang adalah sumber protein hewani, biasanya udang dibudidaya untuk dijual kembali, sering disebut udang tambak
36		Garam	Penyedap rasa yang memiliki rasa asin, berbentuk butiran seperti pasir berwarna putih
37		Penyedap Rasa	Penyedap rasa yang berbentuk bubuk dan memiliki cita rasa sapi, ayam, jamur dan lain halnya
38		Gula Pasir	Gula berasal dari tanaman tebu yang di ambil airnya dan di olah menjadi butiran gula, memiliki rasa manis
39		Gula Merah	Gula merah biasanya berasal dari kelapa, rasa manis yang natural dan memiliki aroma kelapa yang samar

TABEL 1
Bahan-bahan yang digunakan dalam buku resep
(Lanjutan)

No	Gambar	Nama Bahan	Keterangan
40		Petis	Merupakan bumbu yang terbuat dari udang atau ikan yang diolah hingga menyerupai selai, memiliki aroma dan rasa yang khas
41		Terasi	Terasi adalah bumbu penyedap yang dibuat dari fermentasi udang yang kemudian dikeringkan
42		Kecap Manis	Olahan kacang kedelai hitam dan gula merah, biasa digunakan untuk menambah rasa dan pewarna pada masakan
43		Tauco	Tauco adalah hasil fermentasi kacang kedelai, memiliki aroma yang khas
44		Tepung Terigu	Tepung terigu merupakan bahan utama untuk memasak makanan yang diolah dengan cara menggoreng atau sebagai bahan dasar membuat roti

TABEL 1
Bahan-bahan yang digunakan dalam buku resep
(Lanjutan)

No	Gambar	Nama Bahan	Keterangan
45		Tepung Beras	Tepung beras adalah tepung yang berasal dari pengolahan beras yang digiling
46		Soun	Soun adalah jenis mie yang berasal dari pengolahan tepung pati, memiliki tekstur kenyal dan berwarna bening
47		Beras Putih	Beras pada umumnya di Indonesia dan beberapa negara Asia sumber karbohidrat utama
48		Santan	Santan merupakan olahan air kelapa yang kental, biasa digunakan untuk masakan berkuah
49		Margarin	Margarin merupakan produk yang berasal dari olahan nabati, sebagai pengganti mentega

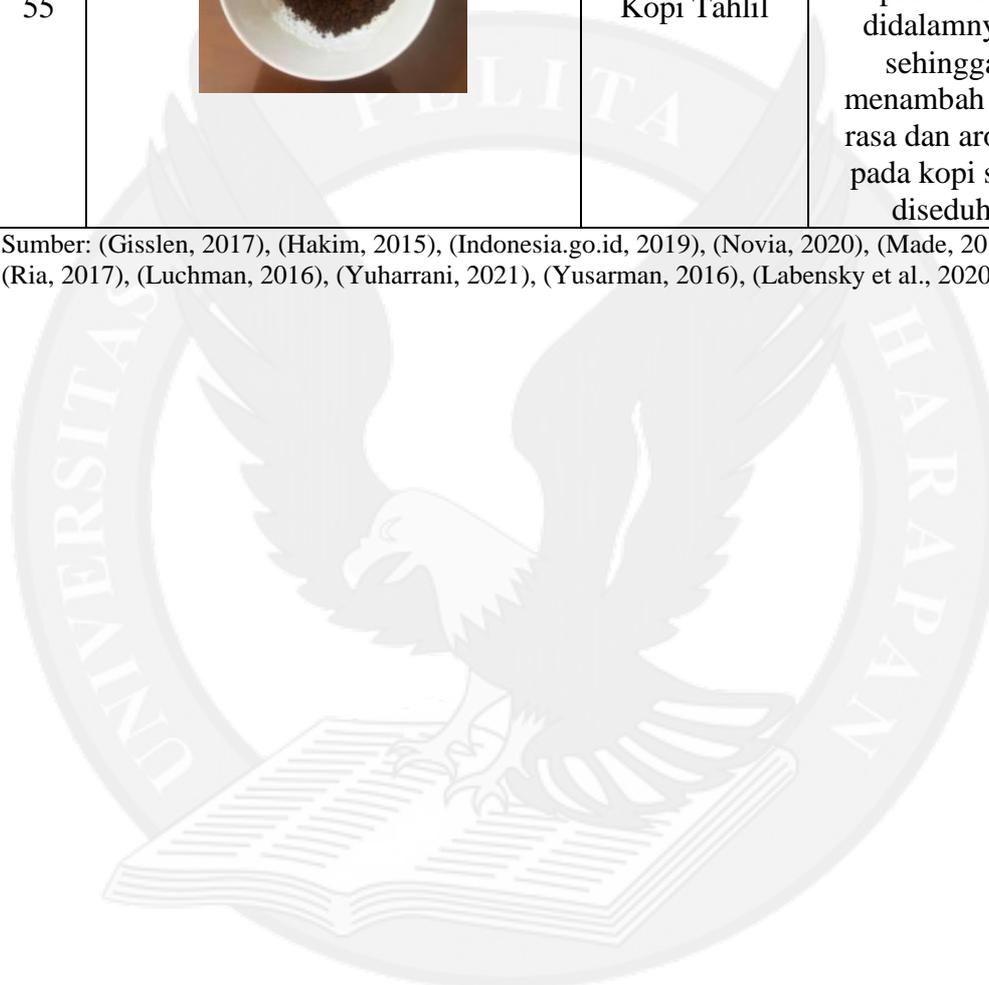
TABEL 1
Bahan-bahan yang digunakan dalam buku resep
(Lanjutan)

No	Gambar	Nama Bahan	Keterangan
50		Susu Bubuk	Susu bubuk dalam masakan sering digunakan untuk menambah cita rasa pada masakan berkuah, biasa digunakan juga dalam membuat produk olahan kue dan roti
51		<i>Baking Powder</i>	Bubuk pengembang yang digunakan untuk menambah volume pada adonan roti atau kue
52		<i>Baking Soda</i>	Merupakan salah satu produk bubuk pengembang untuk kue dan roti
53		Pewarna Makanan	Pewarna buatan yang aman dikonsumsi, biasa digunakan untuk memberikan warna pada kue dan roti
54		Daun Pandan	Daun pandan adalah tanaman yang biasa digunakan untuk menambah aroma pada masakan, memiliki bentuk daun memanjang

TABEL 1
 Bahan-bahan yang digunakan dalam buku resep
 (Lanjutan)

No	Gambar	Nama Bahan	Keterangan
55		Kopi Tahlil	Kopi Tahlil merupakan produk kopi khas pekalongan. Kopi ini memiliki campuran rempah didalamnya, sehingga menambah cita rasa dan aroma pada kopi saat diseduh

Sumber: (Gisslen, 2017), (Hakim, 2015), (Indonesia.go.id, 2019), (Novia, 2020), (Made, 2016), (Ria, 2017), (Luchman, 2016), (Yuharrani, 2021), (Yusarman, 2016), (Labensky et al., 2020)



B. Peralatan Pembuatan Produk

Dalam proses pembuatan rancangan buku resep “Aneka Kuliner Khas Jawa Tengah Bagian Utara”, diperlukan berbagai macam peralatan dengan fungsi yang berbeda-beda. Berikut dibawah adalah jenis peralatan yang dibutuhkan:

TABEL 2
Peralatan yang digunakan dalam buku resep

No	Gambar	Nama Peralatan	Keterangan
1		Mangkuk	Alat ini digunakan untuk menaruh bahan masakan dan masakan yang telah jadi
2		Pisau	Alat untuk memotong sayuran, buah dan daging
3		Kompor	Alat untuk memasak, memiliki sumber api dengan gas
4		Sendok	Alat untuk mengambil makanan, juga bisa digunakan sebagai takaran

TABEL 2
Peralatan yang digunakan dalam buku resep
(Lanjutan)

No	Gambar	Nama Peralatan	Keterangan
5		Timbagan Digital	Alat untuk mengukur berat dan masa pada bahan masakan, sebagai alat takaran
6		<i>Tongs</i>	Alat untuk mencapit makanan agar masakan lebih steril
7		<i>Blender</i>	Alat yang digunakan untuk mengancurkan bahan masakan, hasil dari pengolahannya seperti bubur
8		<i>Cutting Board</i>	Alat untuk menjadi alas saat memotong bahan masakan
9		Sendok Takar	Alat untuk menakar bahan bumbu seperti penyedap rasa, garam, gula, dan lainnya

TABEL 2

Peralatan yang digunakan dalam buku resep
(Lanjutan)

No	Gambar	Nama Peralatan	Keterangan
10		Panci	Alat untuk memasak makanan yang memiliki kuah
11		Teflon	Alat untuk memasak, menumis dan menggoreng
12		Wajan	Alat untuk menggoreng, memasak, menumis masakan
13		Pengkukus	Alat untuk mengukus masakan
14		Spatula	Alat yang digunakan untuk membantuk proses memasak

Sumber: (Gisslen, 2017), (Labensky et al., 2020)

Berdasarkan Tabel 2, dapat disimpulkan bahwa dalam proses pembuatan produk makanan Jawa Tengah Bagian Utara diperlukan berbagai macam alat yang memiliki fungsi masing-masing.