

# LECTURE NOTES

Week ke - 2

## Peralatan Memasak Tradisional Indonesia

# LEARNING OUTCOMES

LO1: Mahasiswa dapat mengidentifikasi peralatan tradisional dan bumbu yang dipakai.

## OUTLINE MATERI :

1. Aneka peralatan memasak di dapur Indonesia
2. Pemakaian alat-alat dapur Indonesia
3. Cara pembersihan serta penyimpanan alat masak Indonesia,

## ISI MATERI

### **Kompore**

Kompore adalah peralatan memasak yang selalu ada di setiap dapur. Kompore ini mengeluarkan api dan panas tinggi bila digunakan. Proses dari bahan mentah menjadi matang biasa menggunakan Kompore.

Kompore yang biasa digunakan adalah kompore gas, tetapi ada pula kompore yang menggunakan listrik. Kompore ada bermacam-macam bentuk ada yang terdiri dari 1 tungku, 2 tungku atau bisa lebih dari itu. Dahulu di Indonesia masih menggunakan kompore minyak tanah yang menggunakan sumbu, atau kompore yang menggunakan kayu bakar. Saat ini kedua kompore tersebut tidak dipakai lagi di dapur Indonesia karena bahan bakar minyak tanah dan kayu bakar sudah sulit tersedia.

### **Penggorengan**

Penggorengan digunakan untuk menggoreng makanan. Bentuk dari penggorengan ada yang cekung ataupun datar. Biasa juga disebut Wajan, bahan dasar dari penggorengan adalah stainless steel atau eflon.

Proses menggoreng biasa menggunakan minyak. Penggorengan yang berbentuk cekung sangat banyak dipergunakan di dalam masakan Indonesia, karena metode menggoreng dengan minyak yang banyak atau istilah dalam bahasa Inggris “Deep Fried” sangat sering dipakai.

### **Panci**

Panci digunakan untuk memasak makanan yang menggunakan bahan cair dalam jumlah banyak. Panci biasanya mempunyai dua pegangan di sisi kiri dan kanan, serta memiliki tutup. Panci terdiri dari ukuran besar maupun kecil tergantung tujuan pemakaian dan jumlah masakan yang akan dimasak.

## **Kukusan**

Kukusan adalah alat masak yang terdiri dari dua bagian. Bagian pertama adalah panci sebagai alasnya sedangkan bagian yang kedua adalah alas yang berlubang-lubang. Mengukus biasa menggunakan air sebagai medianya.

Proses memasak dengan cara mengukus adalah salah satu proses memasak yang baik dari sisi kesehatan karena tidak memakan yang dihasilkan tidak berminyak. Dahulu di dapur Indonesia kukusan terbuat dari anyaman bambu dan menggunakan tanah liat untuk wadah airnya. Saat ini alat tersebut jarang digunakan karena sulit didapat

## **Sodet**

Sodet atau sutil adalah alat bantu yang akan dipakai saat menggoreng. Selain itu fungsinya untuk membolak-balikkan makanan yang sedang dimasak. Memindahkan makanan dari penggorengan juga dapat dilakukan dengan bantuan alat ini.

## **Pisau**

Pisau digunakan untuk memotong-motong bahan makanan, terbuat dari besi atau *stainless steel*. Jenis pisau bermacam-macam tergantung fungsi dan pemakaiannya.

Pisau untuk mengupas tentu berbeda besarnya dengan pisau untuk mencincang daging. Dalam pemakaiannya diperlukan kecermatan dan kehati-hatian agar tidak mengenai tangan atau pun bagian tubuh yang lain. Pisau tumpul juga dapat menyebabkan bahaya bagi penggunanya.

## **Parutan**

Kelapa adalah bahan biasa dipakai untuk memarut, parutan kelapa terbuat dari *stainless steel*, berduri tajam.

Cara memarut adalah menggosok kelapa ke parutan ini sehingga menghasilkan daging kelapa lebih halus. Demi kepraktisan saat ini banyak yang membeli kelapa dalam keadaan sudah terparut. Kelapa yang tua biasanya dipakai untuk membuat santan, sedangkan kelapa yang muda biasanya dipakai untuk masakan contohnya urap-urap atau untuk taburan di atas kue.

## **Talenan**

Terbuat dari bahan kayu atau plastic, berfungsi sebagai alas untuk memotong-motong bahan agar meja yang digunakan tidak rusak.

Sediakan satu talenan untuk setiap makanan yang berbeda guna mencegah kontaminasi rasa. Pisahkan antara talenan untuk meotong makanan mentah dengan makanan matang. Kode warna biasa digunakan untuk pemisahan talenan ini, contohnya warna putih biasa digunakan untuk pemakaian makanan matang atau roti, warna merah digunakan untuk memotong daging dan unggas, sedangkan warna hijau digunakan untuk memotong sayuran.

## **Cobek**

Alat masak tradisional yang masih digunakan saat ini adalah cobek. Cobek digunakan untuk menghaluskan bumbu yang akan digunakan untuk memasak. Alat yang digunakan untuk menghaluskan disebut ulekan.

Cobek biasanya terbuat dari batu, saat ini cobek mulai ditinggalkan digantikan oleh blender. Cara penggunaanya yaitu bumbu-bumbu yang sudah disiapkan dihaluskan dengan cara menggeruskan bumbu dengan ulekannya.

## SIMPULAN

Pengetahuan tentang peralatan memasak masakan Indonesia wajib diketahui oleh siswa didik agar pengetahuan tentang bagaimana memakai peralatan serta penyimpanan dapat diketahui oleh seseorang yang akan memasak. Dengan pengetahuan tersebut para juru masak dapat menggunakan alat yang tepat saat memasak,

## DAFTAR PUSTAKA

- Flavors of Indonesia William Wongso Culinary Wonders (2016). ISBN: 978-979-8926-32-7
- Makanan tradisional Indonesia Gadjah Mada University Press (2017). Eni Harmayani, Umar Santoso, Murdijati Gardjito. ISBN: 978-602-386-143-9
- Dapur Indonesia 300 resep makanan populer nusantara Yasa Boga (2014). Cetakan ke tiga Mei 2016. Gramedia. Jakarta. ISBN: 978-602-03-0813-5