

BUKU
AJAR



Mengelola Produksi Makanan

Muchamad Chilmi, S.St.Par., M.M.
Nicko Gana Saputra, S.ST.Par., M.M.
Dinda Alya Rahmah

MENGELOLA PRODUKSI MAKANAN

Muchamad Chilmi, S.St.Par., M.M.

Nicko Gana Saputra, S.St.Par., M.M.

Dinda Alya Rahmah



MENGELOLA PRODUKSI MAKANAN

Copyright © PT Penamuda Media, 2024

Penulis:

Muchamad Chilmi, S.St.Par., M.M,
Nicko Gana Saputra, S.St.Par., M.M.
Dinda Alya Rahmah

ISBN:

9-786238-686391

Penyunting dan Penata Letak:

Tim PT Penamuda Media

Desain Sampul:

Tim PT Penamuda Media

Penerbit:

PT Penamuda Media

Redaksi:

Casa Sidoarum RT03 Ngentak, Sidoarum Godean Sleman Yogyakarta

Web: www.penamudamedia.com

E-mail: penamudamedia@gmail.com

Instagram: @penamudamedia

WhatsApp: +6285700592256

Cetakan Pertama, Agustus 2024

x + 197 halaman; 15 x 23 cm

Hak cipta dilindungi undang-undang
Dilarang memperbanyak maupun mengedarkan buku dalam bentuk dan
dengan cara apapun tanpa izin

Kata Pengantar

Puji dan syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya sehingga buku "Mengelola Produksi Makanan" ini dapat terselesaikan dengan baik. Buku ini disusun dengan tujuan memberikan panduan praktis dan teoritis kepada para profesional kuliner, manajer restoran, dan semua pihak yang tertarik dalam bidang pengelolaan produksi makanan.

Industri kuliner merupakan salah satu sektor yang terus berkembang pesat, menuntut profesionalisme dan inovasi yang tinggi. Dalam buku ini, kami mencoba mengakomodasi kebutuhan tersebut dengan menyajikan berbagai topik penting, mulai dari perencanaan menu, pemilihan dan pengadaan bahan baku, teknik memasak yang efisien, hingga manajemen dapur yang baik dan kontrol kualitas yang ketat. Setiap bab disusun secara sistematis dan dilengkapi dengan studi kasus serta contoh-contoh praktis yang relevan dengan kondisi nyata di lapangan.

Kami berharap, buku ini tidak hanya menjadi referensi bagi para praktisi di industri kuliner, tetapi juga dapat

menjadi bahan ajar yang bermanfaat bagi institusi pendidikan di bidang perhotelan dan pariwisata. Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan, baik secara langsung maupun tidak langsung, dalam proses penyusunan buku ini.

Akhir kata, kami menyadari bahwa buku ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, kami sangat terbuka terhadap kritik dan saran yang membangun untuk penyempurnaan edisi-edisi selanjutnya. Semoga buku ini dapat memberikan manfaat yang sebesar-besarnya bagi para pembaca.

Kota, Juni 2024

Penulis

Daftar Isi

Kata Pengantar	v
Daftar Isi.....	vii
Bab 1 Pekerjaan Utama di Dapur.....	1
A. Sistem Kerja di Dapur	2
B. Menjadi Seorang Cook yang Profesional.....	8
C. Prosedur Keamanan di Dapur	11
Bab 2 Tipe-Tipe dan Fungsi Dapur	23
A. Conventional Kitchen.....	24
B. Separated Kitchen.....	27
C. Satellite Kitchen.....	29
D. Fast Food Kitchen	30
Bab 3 Pengelolaan Dapur dan Bahan Masakan.....	35
A. Struktur Organisasi.....	36
B. Aroma dan Stock	44
Bab 4 Divisi dan Fungsi Dapur.....	52
A. Seksi Dapur.....	53
B. Salad	55
Bab 5 Equipment, Cutleries & Utensil.....	67
A. Kitchen Equipment.....	68
B. Kitchen Cutleries.....	70
C. Kitchen Utensil.....	72
Bab 6 Food Commodities	77
A. Pengetahuan tentang Food Commodities.....	78

B. Teknik Pengolahan.....	81
C. Persiapan.....	83
D. Penyimpanan.....	85
Bab 7 Potongan Sayuran	90
A. Pengertian Potongan Sayuran	91
B. Fungsi Potongan Sayuran.....	93
C. Cara Pengolahan Potongan Sayuran.....	95
Bab 8 Menu	100
A. Pembagian Menu.....	101
B. Elemen Menu.....	105
Bab 9 Breakfast Menu.....	112
A. Jenis-Jenis Breakfast.....	113
B. Sandwich	119
Bab 10 Basic Cook Method	129
A. Basic Cooking.....	130
B. Cooking with Moist Heat.....	131
C. Boiling.....	134
D. Blanching.....	134
E. Steaming.....	135
F. Poaching	137
G. Roasting.....	139
Bab 11 Cold Sauce, Hot Sauce, dan Dressing.....	144
A. Pengertian Cold Sauce, Hot Sauce, dan Dressing	145
B. Macam-Macam Cold Sauce, Hot Sauce, dan Dressing	147
C. Komposisi dari Cold Sauce, Hot Sauce, dan Dressing	151
Bab 12 Soup.....	155
A. Pengertian Soup	156
B. Fungsi Soup	158

C. Klasifikasi Soup.....	159
D. Pengolahan Soup.....	161
E. Penyajian Soup.....	162
Bab 13 Egg Cookery.....	167
A. Boiled Egg	168
B. Poached Egg.....	170
C. Sunny Side Up.....	172
D. Omelette	173
E. Over Easy.....	174
F. Egg Soufflé	176
Bab 14 Food Kitchen Terminology	181
Daftar Pustaka	187
Indeks.....	190



Bab 1 Pekerjaan Utama di Dapur

Dalam bab ini, mahasiswa akan mempelajari tentang pekerjaan utama di dapur mencakup berbagai aspek penting. Pertama, mereka akan mengenal sistem kerja di dapur, termasuk pembagian tugas, alur kerja, dan koordinasi antar tim dapur untuk memastikan efisiensi dan efektivitas operasional. Kedua, mahasiswa akan belajar tentang bagaimana menjadi seorang cook yang profesional, meliputi keterampilan teknis, kreativitas dalam memasak, dan sikap profesional yang harus

dimiliki untuk sukses di industri kuliner. Ketiga, mereka akan mempelajari prosedur keamanan di dapur, termasuk penanganan peralatan dengan aman, kebersihan pribadi, serta cara mengatasi potensi bahaya untuk menjaga keselamatan diri sendiri dan orang lain di lingkungan kerja. Bab ini dirancang untuk memberikan pemahaman menyeluruh tentang dasar-dasar operasional dapur yang esensial bagi setiap calon profesional kuliner.

A. Sistem Kerja di Dapur

Dapur adalah ruang atau area yang dikhususkan untuk kegiatan memasak dan penyediaan makanan. Secara tradisional, dapur merupakan tempat di mana berbagai jenis makanan dan minuman disiapkan untuk dikonsumsi. Dalam konteks rumah tangga, dapur adalah salah satu ruangan yang paling penting karena menjadi pusat aktivitas penyediaan makanan bagi anggota keluarga. Dapur biasanya dilengkapi dengan berbagai peralatan dan perlengkapan memasak, seperti kompor, oven, lemari es, sink, serta alat-alat memasak lainnya seperti panci, wajan, dan pisau (Yazıcıoğlu & Kanoglu, 2016).

Dalam skala yang lebih besar, seperti di restoran, hotel, atau fasilitas katering, dapur memiliki fungsi yang lebih kompleks dan membutuhkan pengaturan yang lebih



Mengelola Produksi Makanan

Buku ini membahas berbagai aspek dalam pengelolaan produksi makanan, mulai dari perencanaan menu, pengadaan bahan baku, teknik memasak, hingga manajemen dapur dan kontrol kualitas. Buku ini memberikan pengetahuan mendalam tentang cara efisien mengelola operasional dapur, memastikan kebersihan dan keamanan pangan, serta menerapkan standar pelayanan yang tinggi. Dengan disertai studi kasus dan contoh praktik terbaik, buku ini sangat berguna bagi para profesional kuliner, manajer restoran, dan siapa saja yang tertarik untuk meningkatkan kemampuan mereka dalam bidang produksi makanan.



PT Penerbit Penamuda Media
Godean, Yogyakarta
085700592256
@penamuda_media
penamuda.com