

PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN NEGARA INDIA

Rizka Rahma Syara Putri, Firya Andini

Program Studi Diploma III Tata Boga

Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan

Universitas Negeri Padang

Email: riskarainisa5@gmail.com

Abstrak

China merupakan salah satu Negara yang berhasil membangun perekonomian negaranya dengan baik selama 40 terakhir. Meski didera kesulitan ekonomi, Cina berhasil mengubah identitasnya menjadi Negara industry. Negara Cina juga mengalami peningkatan lain terutama dibidang makanan. Makanan Cina sudah lama populer di berbagai penjuru dunia. Banyak Negara lain yang tertarik dan ingin mempelajari makanan masyarakat Cina yang khas, baik dalam segi bahan, alat pengolahan, teknik pengolahan, cara menghidang, bahkan termasuk cara makannya. Seperti halnya di Negara lain, di Cina makanan diberi penghargaan yang tinggi. Makanan itu sendiri dipandang sebagai sebuah karya seni, dan makanan disiapkan tidak hanya untuk menghilangkan rasa lapar, tetapi juga sebagai kesenangan estetis.

Pendahuluan

Puji dan syukur kami panjatkan kehadiran Allah SWT, karena dengan rahmat, karunia, serta taufik dan hidayah-Nya kami dapat menyelesaikan Artikel Pengolahan Penyajian Makanan Oriental dari “Negara Cina” dengan baik meskipun banyak kekurangan didalamnya. Dan terimakasih kepada Bapak Dikki Zulfikar selaku Dosen mata kuliah Pengolahan Penyajian Makanan Oriental yang telah memberikan tugas ini kepada kami.

Kami sangat berharap artikel ini dapat berguna dalam rangka menambah wawasan serta pengetahuan tentang makanan oriental. Kami menyadari sepenuhnya bahwa dalam artikel ini terdapat kekurangan dan jauh dari kesempurnaan, oleh sebab itu, kami berharap banyak keritik, saran dan usulan demi perbaikan artikel yang telah kami buat dimasa yang akan datang.

Semoga artikel ini dapat dipahami bagi siapapun yang membacanya. Sekiranya laporan yang telah kami susun dapat berguna bagi kami dan pembaca. Sebelumnya kami mohon maaf apabila ada kesalahan dalam penulisan atau kata-kata yang berkenan mohon beri saran atau keritik agar bisa membangun dimasa yang akan datang.

Metedologi penelitian

Fokus penelitian makanan khas Negara China dan dengan cara penyajian dan tata cara makan adalah teknik dalam pengumpulan data studi literatur dengan dokumentasi sumber data yang dikumpulkan dengan mengkaji berbagai sumber literatur.

Pembahasan

China atau Tiongkok adalah Negara dengan Jumlah Penduduk Terbanyak di Dunia. Jumlah Penduduk China yang sebanyak 1,37 miliar jiwa ini sekitar 5 kali lipat lebih banyak dari populasi Indonesia yang berjumlah sekitar 258 juta jiwa. Selain sebagai Negara yang memiliki penduduk terbanyak di Dunia, China juga merupakan salah satu Negara Terbesar di Dunia dengan Luas wilayahnya sebesar 9.596.960km². Luas wilayah ini menjadikan China sebagai Negara Terbesar ke-4 di dunia.

Mengenal Masakan Cina

MASAKAN China telah terkenal kelezatannya di penjuru dunia. Teknik masak yang khas, dan filosofi yang terkandung dalam setiap hidanganannya, menjadi himpunan kekayaan yang tak ternilai. Di antara delapan besar masakan China, Kanton dan Szechuan merupakan yang paling banyak dikenal. Kantonis adalah masakan yang berasal dari wilayah Guangdong (Kanton) di selatan China, termasuk Hong Kong yang menjadi pusat perdagangan Asia dan tempat ribuan kapal melintas. Itulah mengapa selera masakan Kanton paling populer oleh hampir semua negara di dunia.

1. Bahan makanan Negara Cina.

Bahan makanan pokok.

Negara Cina merupakan Negara yang mayoritas penduduknya mengkonsumsi nasi sebagai makanan pokok. Berdasarkan data yang lebih akurat, 2/3 dari penduduk Cina mengkonsumsi nasi sebagai makanan pokok. Sementara 1/3 lainnya mengkonsumsi makanan pokok kontinen utara ataupun amerika seperti gandum, barley, beans, millet, dan jenis padi-padian lain.

Lauk pauk.

Pada umumnya masyarakat cina mengkonsumsi semua jenis lauk pauk, karena tidak ada batasan dalam agama yang dianut masyarakatnya.

. Sayuran.

Ada banyak jenis bahan yang digunakan masyarakat cina untuk sayuran, diantaranya : Jamur Kuping, Jamur Kering, Rebung, Snow Peas, Bok Choy, Sawi Putih, lobak Cina, Umbi Lotus, Toge dll.

Bahan khusus dan bumbu masakan cina terdiri dari: Acar Tahu,minyak, vinegar (cuka), jahe segar, bawang putih, tepung maizena, black pepper dll.

Teknik menghidang makanan cina.

Cara menghidang makanan cina sangat mudah dan sederhana. Alat-alat makan dan penyajian dapat dipilih dari jenis yang antik dan tradisional, dapat juga dipakai dari jenis yang moderen. Jenis yang antik sangat indah dan mahal, Karen dibuat dari poselen yang sangat halus dengan corak dan warna khas cina. Jenis yang baru biasanya dibuat dari bahan keramik, Kristal, plastic, kaca, stainless, da sebagainya.

Menu makanan cina.

masyarakat cina menyusun menu untuk sehari-hari dan untuk kesempatan khusus.

Berikut contoh susunan menu untuk sehari-hari :

- a. Pagi : bakpau atau bubur ayam dengan teh cina sebagai minumannya.
- b. Siang: terdiri dari 1 masakan nasi atau mie, 1 masakan yang mengandung protein tinggi, semacam sup dengan sambalnya, masakan cah sayuran dan buah-buahan. Minumannya air putih atau air es.
- c. Malam : menunya sama dengan makan siang.

Dalam pesta resmi, menu biasanya disusun secara susunan menu internasional.

Contoh hidangan pada saat tahun baru :

- a. Salad aneka warna, terdiri dari

- 1) Daging lulur bakar diiris tipis.
- 2) Ayam tim diiris tipis.
- 3) Filet ikan kakap.
- 4) Udang besar.
- 5) Telur seribu tahun.
- 6) Kipas radish, bengkuang, sawi asin.
- b. Sop sirip ikan.
- c. Lumpia goreng.
- d. Telur gulung isi ayam.
- e. Bandeng pindang kecap.
- f. Udang, broccoli, jamur, dan jambu mente.
- g. Ayam asam manis dan leci.
- h. Ayam rebung kapri.
- i. Daging goreng dengan paprika.
- j. Cah sayuran.

Kesimpulan dan Saran

Masakan cina sangat terkenal di seluruh dunia. Bahan yang digunakan sangat banyak dan khas. Begitu juga dengan alat, teknik pengolahan, teknik menghidangnya. Pada dasarnya, teknik memasak makanan cina tidak terlalu sulit. Selain itu orang cina sangat memperhatikan bentuk, warna, aroma, dan rasa masakannya.

Saran

Menyadari bahwa penulis masih jauh dari kata sempurna, kedepan nya penulis akan lebih focus detail dalam menjelaskan tentang tugas dan dorongan dan motivasi dalam mempelajari sumber-sumber yang lebih banyak yang tentu nya dipertanggung jawab kan.

Daftar pustaka

Kadar,halimah.masakan oriental seri B.1985.departemen pendidikan dan kebudayaan.

Piper,Maryorie Ray.Oriental Cook Book.1981.law pulishing.california.

Lesmana,Herawati.masakan tionghoa populer.