



**PT Mitra Edukasi
dan Publikasi**

PERKEMBANGAN BIDANG KULINER SECARA GLOBAL DAN PERKEMBANGAN TEKNOLOGI YANG BERKAITAN DENGAN BIDANG KULINER

DISUSUN OLEH:

MUHAMMAD NAFIS WAJDI
SOBIBATUR ROHMAH
OCTARINA PUTRI RAMADHANY
SHELOVIE FRISQILLA
DAYYINTA DUTA HAPSARI
JESSICA VICTORIA A.N
AZ ZAHRA RABBANIE F.
AMMALA SEPTIA PUTRI S.
SABRINA RAHIEL
MAUREN GITTA MIRANTI

PERKEMBANGAN BIDANG KULINER SECARA GLOBAL DAN PERKEMBANGAN TEKNOLOGI YANG BERKAITAN DENGAN BIDANG KULINER

**Muhammad Nafis Wajdi
Sobibatur Rohmah
Octarina Putri Ramadhany
Shelovie Frisqilla
Dayyinta Duta Hapsari
Jessica Victoria A.N.
Az Zahra Rabbanie F.
Ammala Septia Putri S
Sabrina Rahiel
Mauren Gita Miranti**



**PT Mitra Edukasi
dan Publikasi**

PERKEMBANGAN BIDANG KULINER SECARA GLOBAL DAN PERKEMBANGAN TEKNOLOGI YANG BERKAITAN DENGAN BIDANG KULINER

Penulis:

Muhammad Nafis Wajdi
Sobibatur Rohmah
Octarina Putri Ramadhany
Shelovie Frisqilla
Dayyinta Duta Hapsari
Jessica Victoria A.N.
Az Zahra Rabbanie F.
Ammala Septia Putri S
Sabrina Rahiel
Mauren Gita Miranti

ISBN: 978-623-8627-37-0

Editor:

Utama Alan Deta

Desain Sampul dan Tata Letak:

Alfi Nurlailiyah

Penerbit:

PT Mitra Edukasi dan Publikasi

Anggota IKAPI No. 358/JTI/2022

Redaksi:

PT. Mitra Edukasi dan Publikasi
Griya Taman Asri AB/26,
Tawangsari, Taman, Sidoarjo 61257
WA: 0895-4298-51500
IG: @edupartner.publishing
Email: edupartner.publishing@gmail.com
Website: <https://buku.edupartnerpublishing.co.id/>

Cetakan Pertama, Maret 2025

Hak cipta dilindungi undang-undang.

Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk dan dengan cara apapun tanpa ijin tertulis dari penulis dan penerbit.



KATA PENGANTAR

Terima kasih kepada Tuhan Yang Maha Esa, yang telah mencurahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Buku perkembangan bidang kuliner secara global dan perkembangan teknologi ini sesuai rencana. terima kasih juga Penulis ucapkan kepada seluruh pihak dan rekan yang telah berkontribusi dalam proses penyelesaian buku ini.

Penulis mempersembahkan buku ini yang diharapkan dapat membantu para pembaca untuk memahami perkembangan bidang kuliner dengan lebih mudah dan menyenangkan. Buku ini dirancang agar para pembaca dapat menguasai setiap materi dengan baik. Selain itu, buku ini juga dilengkapi dengan penjelasan yang ringkas namun lugas untuk memperjelas konsep-konsep yang seringkali membingungkan.

Penulis berharap buku ini dapat menjadi sahabat setia dalam perkembangan pengetahuan di bidang kuliner.

Sidoarjo, Maret 2025

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
BAB 1 MEMASAK.....	9
A. PENGERTIAN MEMASAK DAN TEKNIK MEMASAK.....	9
1. <i>Pengertian memasak</i>	9
2. <i>Pengertian teknik memasak</i>	9
3. <i>Jenis – jenis teknik memasak</i>	9
B. Kebersihan dan keamanan dalam memasak.....	16
C. Keamanan saat memasak.....	17
RANGKUMAN	Error! Bookmark not defined.
BAB 2 KEGIATAN DAN SEJARAH MEMASAK.....	19
A. Kegiatan Memasak.....	19
1. Konduksi.....	19
2. Konveksi.....	21
3. Radiasi.....	23
B. Sejarah Memasak.....	23
BAB 3 PERKEMBANGAN TEKNOLOGI DI BIDANG KULINER	25
A. Teknologi dalam Perkembangan Alat Memasak.....	26
B. Revolusi Alat Memasak dari Masa ke Masa	30
BAB 4 KOMPUTERISASI PADA BIDANG INDUSTRI KULINER	36
A. Online.....	37
B. Drive-Thru.....	38
C. Vending Maching.....	39
RANGKUMAN	Error! Bookmark not defined.
BAB 5 FUSION FOOD.....	42
A. PENGERTIAN DAN SEJARAH FUSION FOOD.....	42
B. JENIS – JENIS FUSION FOOD	43

C. KARAKTERISTIK DALAM FUSION FOOD	44
D. LANGKAH-LANGKAH DALAM MEMBUAT FUSION FOOD	45
E. MANFAAT ADANYA FUSION FOOD	46
F. PRODUK FUSION FOOD.....	46
BAB 6 GASTRONOMI MOLEKULER	49
A. PENGERTIAN GASTRONOMI MOLEKULER	49
B. SEJARAH GASTRONOMI MOLEKULER.....	50
C. PERBEDAAN ANTARA MEMASAK, GASTRONOMI MOLEKULER, DAN KULINOLOGI DALAM PERSPEKTIF ILMU DAN SENI KULINER	50
D. TEKNIK MEMASAK GASTRONOMI MOLEKULER	51
E. PRODUK-PRODUK GASTRONOMI MOLEKULER.....	56
RANGKUMAN	Error! Bookmark not defined.
GLOSARIUM	63
DAFTAR PUSTAKA.....	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Teknik Boiling	10
Gambar 1. 2 Teknik Steaming	10
Gambar 1. 3 Teknik Braising	10
Gambar 1. 4 Teknik Simmering.....	11
Gambar 1. 5 Teknik Poaching.....	11
Gambar 1. 6 Teknik Stewing.....	12
Gambar 1. 7 Teknik Deep Frying.....	12
Gambar 1. 8 Teknik Shallow Frying.....	13
Gambar 1. 9 Teknik Pan Frying.....	13
Gambar 1. 10 Teknik Sauteing.....	13
Gambar 1. 11 Teknik Baking.....	14
Gambar 1. 12 Teknik Water Bath.....	14
Gambar 1. 13 Teknik Roasting.....	15
Gambar 1. 14 Teknik Griling.....	15
Gambar 1. 15 Teknik Blanching.....	16
Gambar 1. 16 Cuci Tangan	16
Gambar 1. 17 Pembersihan Permukaan Dapur	17
Gambar 1. 18 Pemisahan Bahan Makanan.....	17
 Gambar 2. 1 Contoh perpindahan panas secara konduksi.....	19
Gambar 2. 2 memasak dengan teknik sauteing.....	20
Gambar 2. 3 contoh memasak dengan teknik pan-frying.....	20
Gambar 2. 4 Contoh terjadinya konveksi dalam memasak.....	21
Gambar 2. 5 contoh teknik memasak boiling.....	22
Gambar 2. 6 Contoh teknik memasak deep frying	22
Gambar 2. 7 Contoh peristiwa panas radiasi.....	23
Gambar 2. 8 Sejarah memasak.....	24
 Gambar 3. 1 Alat lemari pendingin.....	26
Gambar 3. 2 Alat Oven	27
Gambar 3. 3 Alat Penggiling Daging.....	28
Gambar 3. 4 Contoh memasak dengan bara api.....	30
Gambar 3. 5 Contoh memasak dengan tungku batu	31
Gambar 3. 6 Contoh memasak dengan tungku tanah liat.....	32
Gambar 3. 7 Contoh memasak dengan kompor minyak tanah	33
Gambar 3. 8 Contoh memasak dengan kompor gas	34
Gambar 3. 9 Contoh memasak dengan kompor listrik.....	34
 Gambar 4. 1 Contoh komputerisasi bidang industri kuliner Online	37
Gambar 4. 2 Contoh komputerisasi bidang indutri kuliner Drive-Thru.....	38
Gambar 4. 3 Contoh komputerisasi bidang indutri kuliner Vending Machine...39	
 Gambar 5. 1 Nachos	43
Gambar 5. 2 Taco	43

Gambar 5. 3 Burrito	43
Gambar 5. 4 Laksa.....	43
Gambar 5. 5 Ayam Buah Keluak.....	43
Gambar 5. 6 Bebek Panggang dengan Saus Hoisin	44
Gambar 5. 7 Tandoori Chicken Pizza	44
 Gambar 6. 1 Contoh hidangan dengan menggunakan teknik foam/busu.....	52
Gambar 6. 2 Contoh hidangan dengan menggunakan teknik Spherification/bola	53
Gambar 6. 3 Contoh hidangan dengan menggunakan teknik gelification/gelifikasi	54
Gambar 6. 4 Contoh hidangan dengan menggunakan teknik sous vide	55
Gambar 6. 5 Contoh hidangan dengan menggunakan teknik flash freezing	55
Gambar 6. 6 Contoh hidangan dengan menggunakan teknik emulsification.....	56
Gambar 6. 7 Carrot Air With Tan gerine Granita	57
Gambar 6. 8 Balsamic Vinegar Pearls.....	58
Gambar 6. 9 Salmon Sous Vide	59
Gambar 6. 10 Fruit Spaghetti	61

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Perbedaan Pan-Frying dan Sauteing	21
Tabel 6. 1 Resep Carrot Air with Tangerine Granita.....	57
Tabel 6. 2 Resep Balsamic Vinegar Pearls	58