



OPERASIONAL DASAR KULINER



Ita Fatkhur Romadhoni
Dwi Kristiastuti



**PT Mitra Edukasi
dan Publikasi**

OPERASIONAL DASAR KULINER

Penulis

Ita Fatkhur Romadhoni

Dwi Kristiastuti



**PT Mitra Edukasi
dan Publikasi**

OPERASIONAL DASAR KULINER

Tim Penulis:

Ita Fatkhur Romadhoni
Dwi Kristiastuti

ISBN: 978-623-09-1175-0

Editor:

Alfi Nurlailiyah, S.Pd., Gr.

Desain Sampul dan Tata Letak:

Satya Cantika Agustinur

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, Desember 2022

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

Puji syukur Alhamdulillah kami ucapkan kepada Allah S.W.T. yang telah memberikan segala rahmat, hidayah serta kesehatan kepada kami sehingga kami dapat menyusun buku operasional dasar kuliner ini. Terima kasih juga kepada keluarga dan rekan-rekan yang selalu memberikan semangat dan masukan dalam menyelesaikan penulisan buku ini.

Perkembangan bisnis di bidang kuliner saat ini berkembang sangat pesat sekali. Perkembangan bisnis kuliner tentu saja juga harus di imbangi dengan sumber daya manusia yang mampu untuk berinovasi. Buku ini berisi tentang dasar-dasar pengolahan makanan mulai dari *appetizer* (hidangan pembuka), *soup* (sup), *maincourse* (hidangan utama) dan *dessert* (hidangan penutup). Buku ini juga dilengkapi dengan resep dari jenis masakan *continental*.

Kami menyadari bahwa dalam penyusunan buku ini masih jauh dari sempurna sehingga kami membutuhkan kritik dan saran dari pembaca, agar penulis dapat menyempurnakan buku ini. Semoga buku ini dapat memberikan manfaat bagi seluruh pihak yang membaca dan membutuhkannya.

Surabaya, Desember 2022

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	iv
BAB 1 Dasar-Dasar Pengetahuan Pengolahan Makanan.....	1
1.1. Pengetahuan Jasa Boga	1
1.2. Pengetahuan Dapur.....	2
1.3. Pengetahuan Bahan Makanan	13
1.4. Bumbu dan Rempah (Herb & Spice).....	31
1.5. Peralatan Dapur	36
1.6. Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3).....	39
BAB 2 Dasar-Dasar Pengolahan Makanan	42
2.1. Teknik Memasak.....	42
2.2. Menu	48
2.3. Saus.....	54
2.4. Resep.....	58
2.5. Appetizer.....	61
BAB 3 Mengolah Hidangan Telur.....	69
BAB 4 Membuat Mayonaise & Appetizer (Salad).....	84
BAB 5 Kaldu (Stock) dan Soup	88
5.1. Kaldu.....	88
5.2. Soup	91
BAB 6 Membuat Stock.....	103
BAB 7 Membuat Zuppa Soup	105
BAB 8 Maincourse, Dessert dan Garnish.....	108
8.1. Maincourse.....	108
8.2. Dessert.....	113
8.3. Garnish.....	119
BAB 9 Mengolah Unggas.....	125

BAB 10 Mengolah Daging	128
BAB 11 Mengolah Pasta	130
BAB 12 Mengolah Hot Dessert.....	132
BAB 13 Mengolah Cold Dessert	134
BAB 14 Review Materi Teori	135
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	