
TEKNIK PENGOLAHAN BUMBU DASAR MASAKAN INDONESIA DI STP MATARAM

Oleh

Lahmudin¹⁾, Sri Susanty²⁾, Lalu Yulendra³⁾ & Ihyana Hulfa⁴⁾

^{1,2,3,4}Sekolah Tinggi Pariwisata (STP) Mataram

Email: 1lahmudin@gmail.com

Article History:

Received:

Revised:

Accepted:

Keywords:

*Bumbu Dasar & Teknik
Pengolahan.*

Abstract: Penelitian ini dilakukan di dapur Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram dengan pertimbangan lokasi ini merupakan lab praktek mahasiswa dimana penulis merupakan salah satu dosen yang mengampu mata kuliah tersebut. Penelitian ini bersifat deskriptif. Peneliti melakukan penelitian di lab kitchen STP Mataram. Teknik pengolahan bumbu dasar menggunakan blender. Jumlah kuesioner yang disebar oleh peneliti adalah 26 orang yang berasal dari kalangan berbeda di STP Mataram. Dengan hasil penilaian sebagai berikut: Bumbu dasar putih: 12 (sangat enak), 8 (enak), 5 (cukup enak). Bumbu dasar merah: 15 (sangat enak), 10 (enak), 2 (cukup enak). Bumbu dasar kuning: 16 (sangat enak), 9 (enak), 1 (cukup enak). Bumbu dasar variasi: 17 (sangat enak), 5 (enak) 4 (cukup enak).

PENDAHULUAN

Indonesia sangat terkenal dengan cita rasa masakan berbumbu rempah-rempah. Untuk menghasilkan makanan yang beraroma sedap dengan tampilan warna yang menarik, maka makanan memerlukan berbagai macam bumbu yang berupa rempah-rempah. Rempah-rempah berfungsi untuk memperkuat dan memperkaya cita rasa dari olahan pangan. Cita rasa masakan yang ditambahkan rempah-rempah berupa bau harum, rasa sedap, dan kaya rasa, yang dapat memberikan memperkuat karakteristik pada bahan pangan tersebut. Keanekaragaman penggunaan bumbu rempah-rempah sebagai bahan tambahan makanan juga sangat mempengaruhi tampilan makanan secara visual karena memberikan warna yang berbeda pada makanan.

Beberapa jenis rempah-rempah diketahui memiliki aktivitas antimikroba yang cukup kuat terutama untuk bumbu masakan. Keseimbangan penambahan bumbu dari rempah-rempah dan aroma yang khas dapat menghasilkan masakan yang lezat dan memberikan kepuasan bagi yang mengkonsumsinya (Rahayu, 2000).

Bumbu rempah tidak hanya berfungsi untuk melezatkan makanan, tapi juga bumbu dapur memiliki fungsi yang baik bagi kesehatan tubuh. Beberapa bumbu dapur diyakini menambah kandungan nutrisi pada makanan dan mencegah berbagai penyakit berbahaya seperti penggunaan bawang putih yang memiliki antioksidan yang tinggi untuk mencegah penyakit kanker, mempertahankan daya tahan tubuh, menurunkan tekanan darah tinggi dan

menurunkan tekanan darah tinggi.

Bumbu rempah-rempah tersebut diolah dengan cara yang berbeda-beda sesuai dengan kebutuhan jenis masakan yang akan diolah. Masing-masing memiliki takaran tertentu tergantung dari volume dan kualitas masakan yang akan dihasilkan. Umumnya masakan yang menggunakan bumbu rempah adalah makanan tradisional khas Indonesia yang masing-masing daerah memiliki karakteristik tersendiri. Masakan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia antara lain sate, bakso sapi, gado-gado, gudeg, sop buntut, rendang, pempek, kerak telur, soto, dan nasi rawon. Bahkan berbagai masakan tertentu juga menggunakan rempah-rempah khas daerah tertentu untuk pengolahannya.

Minat masyarakat Indonesia untuk memasak bagi pemenuhan gizi anggota keluarganya sangat tinggi. Namun sangat disayangkan, para kaum wanita yang umumnya juga pekerja, tidak mempunyai waktu yang cukup untuk memasak di dapur. Perubahan gaya hidup masyarakat yang semakin maju, telah mengubah kebutuhan masyarakat yang menginginkan segala sesuatu dalam bentuk cepat tersaji. Begitupun juga dengan kebutuhan bubuk dalam bentuk yang telah diracik dan langsung dapat dipergunakan. Bumbu yang telah diracik ini sebagai salah satu alternative memasak yang praktis dan hemat waktu.

Kendala waktu dalam pengolahan bumbu juga terjadi dengan mahasiswa di Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram. Mahasiswa juga memiliki keterbatasan waktu praktek memasak di dapur. Faktor efisiensi waktu harus diperhatikan dalam proses memasak sehingga masakan dapat cepat tersaji. Dari semua proses memasak, penyiapan bumbu masakan juga memerlukan banyak waktu. Waktu banyak tersita untuk mengambil aneka bumbu, mengupas, membersihkan, menghaluskan hingga memasaknya sehingga siap untuk dicampurkan dengan bahan makanan utama. Strategi yang bisa ditempuh untuk menghemat waktu memasak, salah satu yang bisa dilakukan yaitu penyiapan bumbu dasar terlebih dahulu.

Bumbu dasar yang dimaksud dalam penelitian ini yaitu kumpulan aneka bumbu khas Indonesia yang bisa dipakai pada beberapa jenis masakan tertentu yang memiliki karakteristik yang sama. Satu jenis bumbu dasar ini bisa dipakai untuk beberapa jenis masakan. Pada saat pengolahannya lanjutan masakan tersebut, masing-masing masakan membutuhkan tambahan bumbu lainnya agar cita rasa masakan semakin istimewa. Jadi bumbu dasar ini hanya sebagai bumbu inti dari masakan yang masih membutuhkan tambahan bahan lain. Adapun bumbu tambahannya tergantung selera dan kuantitas masakan yang akan dimasak.

Untuk meraih peluang dari para wanita yang malas untuk memasak dan cenderung untuk membeli makanan di luar, sekarang pihak produsen menyediakan aneka inovasi bumbu siap saji. Padahal untuk membuat bumbu dasar tidak sulit asalkan mengetahui metode yang tepat, bisa terbebas dari bahan pengawet, pewarna, bahan kimia berbahaya lainnya, dan kualitas kesegaran bumbunya lebih terjamin walaupun tersimpan dalam jangka waktu yang lama. Bumbu dasar ini sangat membantu dalam pengolahan dan penyajian masakan Indonesia sehingga sangat perlu untuk dikaji jenisnya, dan cara pengolahan dan peruntukannya, dan bagaimana cara penyimpanannya agar awet dan tetap terjamin kesegarannya dalam jangka waktu yang lama. Dengan mempertimbangkan hal tersebut, maka peneliti tertarik dengan judul skripsi yang berjudul metode pengolahan bumbu dasar masakan Indonesia di STP Mataram.

LANDASAN TEORI

Pengertian Metode

Metode dalam kamus besar bahasa indonesia (KBBI) artinya metode atau sistem mengerjakan sesuatu.

Pengolahan

Kata olah oleh KBBI diartikan sebagai kegiatan memasak, mengerjakan atau mengusahakan sesuatu baik itu barang dan sebagainya agar supaya menjadi sesuatu yang lain yang lebih sempurna atau memiliki nilai lebih. Adapun itu arti dari pengolahan adalah suatu proses atau cara atau pun perbuatan dalam mengolah. Kata pengolahan ini harus dibedakan dengan kata pengelolaan karena pengolahan lebih kepada proses pembuatan sesuatu sementara pengelolaan lebih kepada proses pengendalian, penyelenggaraan, pengurusan (hal yang sudah diolah) dan lain sebagainya.

A) Teknik Pengolahan Panas Basah

1) *Boiling* (Merebus)

Merebus adalah mematangkan bahan makanan dalam cairan yang sedang mendidih (100°C) dengan tujuan agar bahan makanan tersebut menjadi lunak. Ciri air mendidih yaitu cairan akan menggelembung besar dan memecah di atas permukaan. Cairan yang biasa dipakai: air, *white stock*, *brown stock*, susu, santan, *fish stock*, dan *vegetable stock*.

2) *Slimmering* (Merebus di bawah titik didih dengan api kecil)

Slimmering adalah merebus bahan makanan dalam cairan pada suhu 90°C dengan perbandingan cairan dan bahan makanan 10:1.

Cara *simmer* bahan makanan ini, setelah cairan mendidih 100°C api nya dikecilkan hingga suhu berkisar 90°C-95°C. Tujuan simmer untuk mengeluarkan zat ekstraktif pada bahan makanan.

3) *Poaching* (Merebus di bawah titik didih 80°C-90°C)

Poaching adalah proses merebus dengan api yang sedikit kecil suhunya antara 80°C-90°C dan cairannya merupakan campuran dari air dan cuka dan bumbu lada, garam.

4) *Stewing* (Menggulai)

Menggulai adalah memasak bahan makanan yang lebih dahulu ditumis bumbunya. Bahan yang telah dipotong-potong direbus dengan cairan yang berbumbu dengan api sedang dan sering diaduk-aduk. Cairan yang bisa digunakan susu, santan, *stock*, dll. Pemakaian garam sebaiknya dimasukkan pada akhir proses *stewing*.

5) *Braising* (Merebus dalam cairan sedikit)

Braising adalah merebus bahan makanan dalam cairan sedikit atau setengah dari bahannya dalam panci tertutup dengan api kecil secara perlahan-lahan. Proses tersebut bisa dilakukan di dalam oven atau di atas kompor. Bahan di *sauté* lebih dahulu kemudian diberi cairan/*stock* secukupnya, untuk bahan sayuran tanpa ada proses *sauté*.

B) Teknik Pengolahan Panas dengan Minyak

1) *Sautening* (Menumis)

Sautening adalah memasak bahan makanan dengan minyak sedikit sambil diaduk dan dilakukan secara tepat. Teknik ini banyak dilakukan pada masakan Cina, dan dipakai sebagai teknik penyelesaian pada sayuran kontinental.

C) Teknik Pengolahan Bumbu Dasar

Bumbu dasar yang disiapkan adalah cabai, bawang merah, bawang putih, lengkuas, jahe, kunyit, kemiri, cengkeh, dan kayu manis. Bumbu dasar yang paling banyak adalah cabai. Untuk bumbu aromatik bisa ditambahkan daun sereh, daun jeruk dan daun kunyit (*tabloid bintang.com*) kemudian diolah menggunakan blender dengan campuran, santan, garam dan minyak secukupnya. Santan yang dimaksud adalah santan yang diperas dari kelapa secara langsung atau santan dalam kemasan. Khusus santan dalam kemasan disarankan memilih yang kadarnya 24 persen, bukan 18 persen. Kadar 24 persen adalah perasan pertama yang membuat hasil akhir masakan lebih lezat. Contohnya rendang (William Wongso, 2016).

1) Pengertian Bumbu Dasar

Terkait dengan pernyataan Alamsyah mengenai kesukaan masyarakat Indonesia terhadap makanan yang berbumbu, maka bumbu memiliki peranan penting di dalam kuliner Indonesia. Bumbu merupakan suatu komponen penting yang ditambahkan di dalam masakan Indonesia untuk memperkaya cita rasa. Tobing & Hadibroto (2015, p. 13) memaparkan bahwa pada dasarnya bumbu adalah bahan-bahan yang sengaja ditambahkan pada masakan untuk memperoleh cita rasa makanan yang khas, sehingga menggugah selera makan. Menurut KAMIKOKI (2016, p. 1) bumbu dasar adalah bumbu inti yang bias digunakan untuk beberapa masakan dalam satu alur cita rasa. Bumbu terdiri dari aneka jenis rempah (*spices and herbs*) yang berasal dari tanaman tertentu, seperti akar, kulit batang, daun, bunga, buah, dan biji yang dapat berfungsi dalam pengobatan, sebagai pemberi rasa dan aroma pada masakan, atau sebagai pengawet dan pewarna makanan.

Berikut jenis-jenis bumbu dasar menurut KAMIKOMI, 2016:

a) Bumbu Putih

Bumbu putih atau putih kekuningan, seperti digunakan pada terik dan opor, adalah bumbu dasar yang komponen utamanya terdiri atas bawang merah, bawang putih, garam yang diberi tambahan kemiri, ketumbar, serta jintan.

b) Bumbu Kuning

Bumbu kuning merupakan bumbu campuran dari bawang putih, bawang merah, kemiri, kunyit, dengan variasi penggunaan cabe merah. Selain itu bumbu aromatik yang ditambahkan juga bervariasi mulai dari jintan dan mesoyi (untuk bumbu gulai), ketumbar (untuk bumbu kare), atau asam jawa (bumbu rujak). Dalam hal ini sereh, daun salam, lengkuas, serta jeruk purut juga digunakan untuk melengkapi wewangian yang diinginkan. Selain gulai, kare, dan rujak, bumbu ini juga dapat digunakan untuk bumbu ayam goreng, psmol ikan, atau acar kuning.

c) Bumbu Merah

Bumbu merah terdiri atas campuran bawang merah, bawang putih, dan cabai merah, dilengkapi dengan daun salam, lengkuas, dan petai. Kombinasi bumbu ini dengan santan menghasilkan kuah warna merah yang pedas (berasal dari cabai merah), dan gurih. Bumbu dasar merah dapat diolah menjadi bumbu sambal goreng, ayam rica-rica, telur bumbu bali, kering tempe, pepes, dan kering kentang

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di dapur Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram dengan pertimbangan lokasi ini merupakan lab praktek mahasiswa dimana penulis merupakan salah

satu dosen yang mengampu mata kuliah tersebut. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis data yang bersifat kualitatif. Sumber data yang digunakan antara lain:

a) Sumber Data Primer, yaitu data yang diperoleh secara langsung oleh peneliti dengan langsung melakukan eksperimen terhadap metode pengolahan bumbu dasar masakan Indonesia.

b) Sumber Data Sekunder, yaitu data yang diperoleh dari pihak-pihak tertentu yang berhubungan dengan penelitian ini, berupa data yang diperoleh dari lab kitchen secara langsung dan pembantu peneliti dalam melakukan eksperimen ini.

Dalam penelitian ini penulis menggunakan teknik pengumpulan data melalui angket/kuesioner, observasi, wawancara, dan studi kepustakaan. Teknik analisis data yang digunakan adalah reduksi data, penyajian data, penarikan kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1) Metode Pengolahan Bumbu Dasar Masakan Indonesia Di Lab Kitchen STP Mataram

Pada penelitian ini, peneliti menghaluskan bumbu dasar dengan menggunakan blender namun untuk memakai blender, perlu sedikit cairan agar bumbu cepat halus dan pisau blender terjaga ketahanannya. Teknik menghaluskan bumbu dengan blender agar halus merata.

Ketika semua bumbu sudah mulai halus, Bumbu pun siap diolah.

Pengolahan bumbu bisa digoreng ataupun direbus, tergantung selera dan kebutuhan. Jika perlu digoreng, gunakan sedikit saja minyak dengan api sedang lalu aduk sampai harum. Biasanya, waktu yang diperlukan hanya dua hingga tiga menit, untuk selanjutnya diberi bahan makanan, seperti daging telur, dll. Bumbu halus kadang juga dipakai untuk mengolah pepes. Kuliner Nusantara memakai pembungkus berupa daun pisang untuk menu satu ini.

2) Hasil Penilaian Responden Terhadap Rasa Dari Berbagai Jenis Bumbu Dasar

Peneliti melakukan penelitian pada tanggal 1 September 2020 tepatnya dimulai pada jam 08.00 WITA sampai dengan 09.00 WITA kemudian dilanjutkan pada penilaian responden dengan mencicipi hasil masakan peneliti yang dimulai pada jam 09.20 WITA sampai dengan 12.30 WITA. Masakan yang dijadikan sampel penelitian antara lain ayam opor, ikan bumbu kuning, telur bumbu merah, gulai bakso daging. Berdasarkan hasil penyebaran angket yang telah dilakukan oleh peneliti terhadap responden yang totalnya 26 berasal dari kalangan berbeda seperti dari dosen di STP Mataram, mahasiswa, staf perpustakaan, staf keuangan dan kasual didapatkan hasil sebagai berikut:

Keterangan jawaban:

SE : Sangat Enak

E : Enak

CE : Cukup Enak

TE : Tidak Enak

STE : Sangat Tidak Enak

Berdasarkan penilaian dari para responden pada gambar di atas, dapat disimpulkan sebagai berikut:

Bumbu dasar putih: 12 (sangat enak), 8 (enak), 5 (cukup enak).

Bumbu dasar merah: 15 (sangat enak), 10 (enak), 2 (cukup enak).

Bumbu dasar kuning: 16 (sangat enak), 9 (enak), 1 (cukup enak).

Bumbu Dasar Variasi: 17 (sangat enak), 5 (enak), 4 (cukup enak).

Jawaban responden sangat beragam, ada yang menilai sangat enak, enak, dan cukup enak. Alasannya adalah karena responden merasa cocok dengan jenis bumbu yang mereka cicipi.

PENUTUP

Kesimpulan

Peneliti melakukan penelitian di lab kitchen STP Mataram. Teknik pengolahan bumbu dasar menggunakan blender. Jumlah kuesioner yang disebarkan oleh peneliti adalah 26 orang yang berasal dari kalangan berbeda di STP Mataram. Dengan hasil penilaian sebagai berikut; Bumbu dasar putih: 12 (sangat enak), 8 (enak), 5 (cukup enak). Bumbu dasar merah: 15 (sangat enak), 10 (enak), 2 (cukup enak). Bumbu dasar kuning: 16 (sangat enak), 9 (enak), 1 (cukup enak). Bumbu Dasar Variasi: 17 (sangat enak), 5 (enak), 4 (cukup enak).

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Anonim. 2011. mengenal-bumbu-dan rempah.brightmomwannabe.wordpress.com
- [2] Anonim.2012.mengenal-lebih-dekat-alat-masak-tradisional cobek.mahligaiIndonesia.com
- [3] Lestari, 2016. Pengaruh Kualitas Bumbu Dasar Instan Dan Sambal Instan Terhadap Kepuasan Konsumen Industri Jasa Boga Dan Rumah Tangga Di Kota Bandung. Jurnal Gastronomi Wisata Volume 3 Nomor 2.
- [4] Minantyo, H. 2011. Dasar-Dasar Pengolahan Makanan. Edisi Pertama. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- [5] Zulfanazifa. 2013. bumbu-dan-rempah <http://.blogspot.com>
- [6] Handoko. 2015. Mengenal-bumbu dasar-dalam-nikmatnya-masakan indonesia. <https://www.lemonilo.com>
- [7] Nisa. 2016. Kenali 4 macam bumbu dasar. URL: <https://sajiansedap.grid.id>. diakses tanggal 21 Agustus 2020.
- [8] Setyorini. 2020. 4 cara membuat bumbu dapur. URL: <https://www.merdeka.com>. diakses tanggal 21 Agustus 2020.
- [9] Wijayanti, E. 2018. 4 jenis bumbu dasar untuk membuat aneka hiding lezat. URL: <https://www.fimela.com>. Diakses tanggal 20 Agustus 2002.
- [10] Wongso, W. 2016. Teknik Pengolahan Bumbu Dasar. URL:<https://Resep bumbu dasar.com>. Diakses tanggal 11 September 2020.