

Pengertian peralatan pengolahan makanan

Peralatan pengolahan adalah berbagai benda atau perkakas yang digunakan untuk mengolah suatu masakan.

Klasifikasi peralatan pengolahan makanan

Peralatan pengolahan dibagi menjadi 2 yaitu :

1. *Kitchen utensils/* peralatan dapur yaitu peralatan kecil untuk mengolah makanan seperti panci, pisau dan sebagainya.

a. Peralatan dari baja, stainless steel, alumunium, dan tembaga.

Peralatan jenis ini dikelompokkan menjadi 4 kelompok:

Peralatan untuk memasak


❖ Stock pot : panci untuk membuat kaldu, merebus daging, sayuran, dan membuat sup.	
❖ Sauce pot : panci untuk memasak saus, merebus daging, sayuran, dan sup.	
❖ Sauce pan : panci bertangkai untuk membuat saus dan merebus sayuran.	
❖ Sauté pan : panci bertangkai untuk menumis, memasak saus, menggoreng daging dengan minyak sedikit.	
❖ Braising/ roasting pan : panci untuk memanggang daging, unggas, dan sebagainya.	
❖ Frying pan : alat untuk menggoreng dengan minyak sedikit dan memasak omellette.	

Peralatan untuk menyimpan atau mencampur

<ul style="list-style-type: none">❖ Whisking bowl : mangkuk untuk mengocok. Kegunaannya untuk mengocok telur, cream, membuat mayonnaise, saus.	
<ul style="list-style-type: none">❖ Mixing bowl : mangkuk untuk mengaduk. Kegunaannya untuk mencampur makana seerti salad, daging, dan lain-lain.	
<ul style="list-style-type: none">❖ Colander : alat peniris. Kegunaannya untuk meniriskan sayuran yang direbus/ dicuci, sebagai tempat nasi.	
<ul style="list-style-type: none">❖ Container: alat penyimpan. Kegunaannya untuk menyiapkan makanan,menyimpan saus, dan lain-lain	
<ul style="list-style-type: none">❖ Trays : baki untuk membawa makanan. Kegunaannya sebagai tempat menyiapkan dan menyimpan makanan.	

Peralatan kecil

<ul style="list-style-type: none">❖ Ladle/ sendok bertangkai panjang : untuk menyendok cairan seperti kaldu, sup.	
<ul style="list-style-type: none">❖ Skimmer dan spider/ serok : untuk mengambil makanan yang sedang direbus/ digoreng, meniriskan makanan yang digoreng, membersihkan buih pada kaldu.	
<ul style="list-style-type: none">❖ Frying spatula/ sutil : untuk membalik makanan yang sedang digoreng,	

<p>direbus, dan dipanggang.</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Conical strainer/ saringan : untuk menyaring kaldu, sup, saus, minyak goreng, dan makanan yang direbus. ❖ Strainer/ saringan : untuk menyaring teh, sirup, dan lain-lain. ❖ Ballon whisk/ kocokan telur : untuk mengocok telur, mayonnaise, saus, mencampur adonan yang terbuat dari tepung dan air atau susu. ❖ Ice cream scoop : alat untuk mengambil ice cream. 	
---	---

Peralatan memotong

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Peeler/ pengupas sayur : untuk mengupas sayur, bawang. ❖ Small vegetables knife/ pisau kecil : untuk mengupas sayuran ❖ Vegetable knife/ pisau dapur ❖ Chopping knife : pisau untuk 	   
--	--

mencincang sayur, bumbu, daging.


- ❖ Filleting knife : pisau untuk memotong daging, memisahkan daging dan tulang ikan.
- ❖ Boning knife : pisau pemisah tulang daging.
- ❖ Bread knife/ slicing knife : pisau untuk memotong roti, sandwich, mengiris daging matang seperti roast dan ham.
- ❖ Cleaver/ pisau besar : untuk memotong tulang, mencincang daging
- ❖ Sharpener : alat untuk mengasah pisau
- ❖ Carving fork/ garpu daging : alat untuk membalik daging ada waktu dipanggang, memanggang daging panas yang sedang dipotong.
- ❖ Grater/ parutan : alat untuk memarut kelapa, sayur, dan keju.



b. Peralatan dari kayu

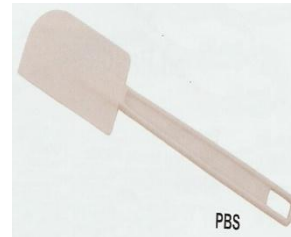
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Chopping board : untuk alas memotong karkas hewan. ❖ Cutting board : untuk alas memotong sayuran, buah, bumbu, kue ❖ Wooden spatula : untuk mengaduk makanan yang sedang ditumis, digoreng. ❖ Rolling pan : untuk memipihkan atau menggiling adonan roti dan lain-lain. ❖ Tray : baki untuk membawa makanan 	
---	---

c. Peralatan dari karet

<ul style="list-style-type: none"> ❖ Rubber spatula : untuk menuntaskan pengambilan saus/ bahan cair dari tempat pencampuran, mencampur bumbu yang diulek. 	
---	--

d. Peralatan dari plastik/ melamin

❖ Plastic spatula : alat untuk mengaduk makanan



❖ Plastic bowl : untuk mencampur dan menyimpan makanan.



❖ Plastic tray : alat untuk membawa makanan



2. *Kitchen equipment/* perlengkapan dapur : peralatan besar yang membuat ruangan tersebut berfungsi sebagai dapur untuk mengolah makanan seperti oven, kompor, dan sebagainya. Peralatan besar dibagi menjadi 3 kelompok :
- a. Peralatan listrik dan gas

❖ Egg boiler : alat untuk merebus telur



❖ Toaster : membuat roti bakar



❖ Deep fryer : menggorreg makanan dengan minyak



❖ Tilting frying pan : menggoreng makanan dengan minyak sedikit, menumis, mereus brown stock dan demiglace



❖ Bain marie : alat untuk memanaskan makanan



❖ Bakery oven : alat untuk menyimpan makanan agar tetap panas



❖ Grill : alat untuk memanggang daging	
❖ Stove dan oven : alat untuk memasak makanan	
❖ Microwave : alat untuk memanggang	
❖ Dough mixer : alat untuk membuat adonan kue	
❖ Meat grinder : mencincang daging	
❖ Refrigerator : alat untuk menyimpan makanan dalam suhu dingin	
❖ Freezer : alat untuk menyimpan makanan dalam kondisi beku	

b. Peralatan mekanik : peralatan dapur yang menggunakan mesin sendiri sebagai sumber penghasil tenaga atau digerakkan

secara manual. Misalnya hard meat grinder, noodle dough machine dan timbangan.

c. Peralatan non listrik



Teknik perawatan dan penyimpanan peralatan

1. Peralatan kecil

a. Besi

- 1) Pergunakan sikat cuci lembut untuk mencegah goresan
- 2) Pergunakan air panas dan detergen dan bilas pada air hangat sebelum dikeringkan
- 3) Keringkan dengan lap kering kemudian lapisi minyak sebelum disimpan supaya tidak berkarat.

b. Plastic/ melamin

- 1) Rendam pada air hangat yang dicampur detergen
- 2) Gosok dengan spons Imbut
- 3) Bilas air dingin dan keringkan

c. Alumunium

- 1) Rendam dengan air panas yang berisi detergen
- 2) Gosok dengan sikat halus
- 3) Bilas dan keringkan dengan air bersih
- 4) Jangan menggunakan air asam/ soda karena dapat melarutkan alumunium.

d. Kayu

- 1) Chopping board dan rolling pan sebaiknya tidak dicuci dengan air cukup ditaburi dengan tepung kemudian sikat dengan sikat baja.
- 2) Cutting board dan spatula sebaiknya dicuci dengan air panas campur detergen kemudian dijemur.

2. Perlengkapan besar

- a. Peralatan listrik dan gas : Pembersihannya harus sesuai dengan petunjuk yang diberikan pabrik.
- b. Peralatan non listrik : Harus dibersihkan secara menyeluruh setiap hari, pergunakan air panas berisi detergen, sikat halus kemudian bilas dan keringkan.

Teknik Penyimpanan

Peralatan masak yang sudah dibersihkan, kemudian disimpan dan ditumpuk terbalik pada rak yang bersih dan dalam keadaan kering.