



HIDANGAN PEMBUKA

OLEH :
ATAT SITI NURANI

Program Studi Pendidikan Tata Boga
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Indonesia

2010

Hidangan Pembuka (*Appetizer*)

- Hidangan pembuka atau dalam bahasa Inggris disebut *appetizer* dan dalam bahasa Perancis dikenal dengan istilah *Hor's D'oeuvre*.
- *Appetizer* atau hidangan pembuka disajikan dengan porsi kecil / satu atau dua gigitan (*bit size*).
- hidangan pembuka *appetizer* berfungsi merangsang nafsu makan dan disajikan sebagai hidangan pertama sebelum menikmati hidangan yang lainnya.

Jenis Hidangan Pembuka

- ❖ Hidangan pembuka dingin (*Cold Appetizer*)
- ❖ Hidangan pembuka panas (*Hot Appetizer*)

A. Hidangan pembuka dingin (*Cold Appetizer*)

- Merupakan hidangan pembuka dalam bentuk kecil
- berfungsi untuk merangsang nafsu makan, tidak mengenyangkan (ringan dan lezat)
- tidak berbumbui terlalu tajam, dibuat dan disajikan menarik, kombinasi rasa dan warna cocok serta dihidangkan dalam keadaan dingin.

- Hidangan pembuka dingin dihidangkan dengan temperatur 10 °C – 15 °C.
- Jenis hidangan pembuka dingin antara lain : salad, canape, *aspic*, *Gelatin*, *balottien*

1. Salad

- Pada awalnya salad sering diartikan sebagai makanan yang terdiri dari sayur-sayuran atau daun-daunan hijau yang segar (*crispy leaf vegetables*)
- dalam perkembangannya pengertian ini tidak sepenuhnya benar, karena banyak bahan makanan lain yang ditambahkan pada sayur-sayuran tadi sehingga lahirlah salad yang beraneka ragam.
- Pada akhirnya salad dapat diartikan sebagai suatu makanan yang merupakan campuran dari sayuran hijau segar, buah, daging, salad dan ikan yang dihidangkan bersama *dressing* atau hanya terdiri dari buah segar dan *juice*.

Komposisi Salad

- *A base of salad/ underliner*
- *A body of salad*
- *Dressing (cold sauce)*
- *Garnish*

Kualitas salad

- Susunan bahan-bahan (*texture*)
Salad yang terbuat dari bahan-bahan segar harus betul-betul tampak segar.
- Keadaan campuran bahan (*consistency*)
Bahan utama yang dicampur dengan *dressing* harus mempunyai campuran yang tepat, tidak terlalu sedikit atau terlalu banyak.

- Rasa

Salad yang baik harus mempunyai rasa seimbang dan harmonis antara *body* dan *dressing*.

- Penampilan/*Appearance*

Penampilan salad tidak hanya tergantung pada komposisi bahan dan warna.

Jenis-jenis salad

- Bahan utama yang digunakan untuk membentuk *body* salad. Bahan utama yang digunakan pada pembuatan salad terdiri dari : *vegetables, meat, poultry, fish and shelfish, rice and paste, fruits.*
- Temperatur atau suhu salad pada waktu dihidangkan.
Cold Salad 10 - 15 C. Contoh : *Chef's salad, Seafood cocktail, Chicken salad Hawaian*
Hot Salad dihidangkan panas/hangat dengan temperatur sekitar 50 - 60°C. Contoh : *Smoked beef and pineapple salad, Prawn Circlettes with lemon slice salad.*

- Komposisi dan jenis makanan yang digunakan untuk membuat salad. Komposisi salad mempunyai pengaruh terhadap cara pembuatan salad. Jenis Salad antara lain:
 - ***Simple Salad*** Contoh: *beet roat salad, cucumbe salad, potato and beef salad*
 - ***Compound Salad/complex salad*** : *Yolande salad, Huzaren salad, Rusian salad.*
 - ***American Salad*** Contoh : *Florida salad, orange salad.*

Fungsi Salad dalam menu

Salad dapat berfungsi sebagai hidangan :

- *Appetizer/Hors d'oeuvre* dengan porsi antara 40-50 gram
- *Accompaniment/Side dish* dengan porsi antara 40-50 gram
- *Main dish/Main course* dengan porsi antara 80 – 125 gram
- *Dessert* dengan porsi 80 - 100 gram

Prosedur pengolahan salad

Salad hijau

- Cuci semua sayuran hijau dengan cermat dan bersih.
- Keringkan sayuran dengan baik (dapat menggunakan peralatan dan mesin pengering akan lebih cepat).
- Dinginkan sayuran dalam almari pendingin dengan cara dibungkus dengan kain lembab.

- Potong-potong atau sobek-sobek sayuran ukuran sekali gigitan, Untuk mempermudah waktu menyantap
- Campur sayuran hijau dan pastikan semua sayuran tercampur rata.
- Siapkan piring salad yang dingin. Hindari meletakkan salad dipiring lebih dari satu atau 2 jam sebelum penyajian, karena sayuran akan menjadi layu.

- Tambahkan garnish. Jangan menggunakan bahan garnish dari sayuran yang dicampur.
- Pilihlah garnish yang tidak berubah warna dan bentuknya, misalnya: buah alpokat terlalu lama akan berubah menjadi coklat, roti kering bisa menjadi lembek
- Dinginkan (masukkan dalam almari /ruang pendingin) sampai saat penyajian.
- Tambahkan *dressing*/saus dengan cepat sebelum penyajian atau sajikan disebelah salad, karena sayuran hijau yang bersaus akan cepat layu.

Salad buah

- Salad buah lebih baik ditata dari pada dicampur, karena kebanyakan buah lembut dan mudah rusak. Pengecualian pada salad waldorf.
- Tatalah potongan buah yang rusak/tidak menarik di dasar salad dan potongan yang menarik di atasnya.
- Beberapa buah seperti apel dan pisang akan berubah warna ketika pemotongan, dan seharusnya dimasukkan ke dalam larutan asam

- Buah mudah berubah dibanding sayuran setelah dipotong. Jika akan mempersiapkan kedua salad tersebut dalam penyajian, persiapkan salad sayuran terlebih dahulu.
- Apabila menggunakan buah kaleng, sebaiknya dikeringkan /ditiriskan terlebih dahulu sebelum dimasukkan dalam salad supaya tidak berair
- Cairan buah kaleng dapat disajikan lagi untuk saus pada salad buah atau pengolahan lain.

Salad sayuran

- Pemotongan yang rapi dan cermat dari bahan-bahan salad ini sangat penting, kerana ukuran dari sayuran akan mempengaruhi pandangan mata.
- Desain dan penyusunan salad sayuran ini terkadang berdasarkan keaneka ragaman ukuran seperti panjang, batang asparagus yang ramping dan kacang polong, irisan tomat, irisan timun, *green pepper strips* atau rings dan bunga lobak.

- Potong-potong sayuran sedekat mungkin dengan waktu penyajian, agar bekas irisan atau potongan pada pinggir sayuran tidak kering.
- Sayuran yang dimasak terlebih dahulu seharusnya teksturnya tetap kokoh, segar dan warnanya tetap bagus. Memasak sayuran yang berlebihan akan membuat salad sayuran menjadi tidak menarik.
- Sayuran yang dimasak harus dikeringkan dengan cermat dan didinginkan terlebih dahulu sebelum dimasukkan atau dicampurkan dalam salad.



SELESAI