



SEJARAH MAKANAN KONTINENTAL

Atat Siti Nurani

**Program Studi Pendidikan Tata Boga
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Indonesia
2010**

Sejarah makanan kontinental

- Pada masa bangsa romawi menguasai eropa, kemenangan peperangan dirayakan dengan pesta pora yang hebat, yaitu dengan diadakannya pesta – pesta yang melanda di Negara – Negara Eropa. Salah satunya adalah Negara Perancis. Pada acara pesta disajikan hidangan yang istimewa, sehingga Negara Perancis terkenal dengan masakan yang modern dan mengembangkannya sampai ke seluruh dunia.

- Pada jaman Louis XIV seni memasak mengalami kemajuan pesat.
- Resep yang dahulunya hanya disusun secara metodis menjadi suatu ilmu, muncul buku – buku masakan yang sampai sekarang berkembang dengan pesat.
- Pada tahun 1656 Mme. La chanceliere memperkenalkan menu Banquete yang pertama kali kepada Louis XIV.

- Di Eropa pada abad XIV terjadi revolusi agama dan politik. Banyak orang Eropa yang melarikan diri ke Amerika,
- perpindahan penduduk meningkat, imigrasi terjadi secara besar – besaran dilakukan oleh orang Eropa
- mereka tidak hanya membawa keluarga dan hartanya, tetapi kebudayaannya pula ikut berkembang. menu orang Amerika sebagian bersumber dari Eropa dan senada dengan menu Eropa.

Ciri – ciri khas menu Negara kontinental / Amerika yaitu:

- Eropa barat wilayahnya : Perancis, Belgia, Swiss, Belanda dan Jerman memiliki selera makan yang sama.
- Eropa timur wilayahnya : chekoslovakia, Hongaria, Yugoslavia, Yunani, Romawi dan Rumania mempunyai selera makan yang menggunakan berbumbu tajam dari rempah – rempah seperti lada.
- Eropa selatan wilayahnya : Italia, Portugal, Spanyol selera makan pada umumnya berbumbu tajam pula yaitu pala lada dan kayu manis.

Pola Menu Makanan Kontinental

- Pola makan adalah berbagai informasi yang memberikan gambaran mengenai macam, jumlah bahan makanan yang dimakan tiap hari oleh satu orang dan merupakan ciri khas untuk satu kelompok masyarakat tertentu. (kardjati, ana, kusih, 1985).
- Pola makan suatu negara berbeda-beda sesuai dengan situasi, tempat, beberapa faktor yang mempengaruhi pola makan yaitu persediaan pangan, letak geografi, iklim, kesuburan tanah, dan adat istiadat yang berhubungan dengan masyarakatnya itu sendiri. (wirakusumah, 1991)

Struktur Menu

- Susunan hidangan kontinental yang ada sekarang merupakan menu yang diturunkan dari susunan menu klasik. Biasanya menu klasik dapat ditemui pada acara *Banquete* pada abad ke 19 – 20. susunan hidangan yang terdiri dari 12 – 13 hidangan yang sangat bervariasi dengan memakan waktu yang cukup panjang pada jamuan makan, sekarang menu klasik sudah disederhanakan menjadi menu modern yang banyak dijumpai dalam restoran makanan kontinental dengan beberapa giliran yang sederhana. Kondisi ini untuk mengefesienkan waktu makan, pelayanan, harga yang terjangkau, peralatan, dan penyajian.

Struktur Menu Klasik :

cold appetizer

Soup

hot appetizer

Fish

main course

hot entrée

cold entrée

Shorbet

roast and salad

Vegetable

sweet dish

Savory

dessert

Struktur Pola Menu Modern

Cold Appetizer

* * *

Soup

* * *

Hot Appetizer

* * *

Main Course

* * *

sweet dish

* * *

dessert

Pembagian Waktu Makan Di Negara 4 Musim

- waktu makan pagi (*breakfast*) antara pukul 06.00 – 09.00
- waktu minum kopi atau *brunch* antara pukul 10.00 – 11.00
- waktu makan siang (*lunch*) antara pukul 12.00 – 15.00
- waktu minum tea (*afternoon tea*) antara pukul 16.00 – 18.00
- waktu makan malam (*dinner*) antara pukul 18.00 – 21.00
- waktu makan tengah malam (*supper*) sesudah pukul 22.00

Jenis Menu Kontinental Dan Amerika

- menu *speciality de la maison*

jenis makanan yang merupakan cirri khas dari restoran atau rumah makan tersebut, misalnya : *Ambarukmo ice cream (dessert)*.

- menu *chef suggestion*

hidangan khusus yang dibuat atas inisiatif kepala dapur untuk memanfaatkan bahan yang berlebihan, misalnya : *Chicken outlet a'la katsuka*.

- **menu *a'la carte*** adalah susunan menu di mana setiap makanan yang di cantumkan pada daftar makanan mempunyai karakter tersendiri, yaitu :
 - mencantumkan daftar makanan selengkapnya yang dapat disediakan oleh perusahaan tersebut.
 - Memberi peluang yang cukup luas untuk memilih makanan yang sesuai dengan selera pemilih.
 - Masing – masing makanan diberikan harga secara terpisah dan tersendiri. Harga yang harus dibayar oleh pengunjung sesuai dengan harga makanan yang dipesan.
 - Makanan akan dimasak bila dipesan oleh tamu.

- **Menu *Table D'hote***

adalah suatu susunan hidangan lengkap (complete meal) dengan suatu harga yang tertentu. Jumlah hidangan biasanya terbatas dan terdiri dari beberapa kelompok hidangan. Dengan susunan yang terbatas ini maka tamu tidak mempunyai peluang yang cukup untuk memilih makanan yang sesuai dengan selera mereka.



SELESAI