



Muliani, S.Pd.,M.Si

Pengolahan Masakan Nusantara

JILID I



Editor:

Besse Qur'ani, S.Pd., M.Pd

PENGOLAHAN MASAKAN NUSANTARA
JILID I

Muliani, S.Pd., M.Si



Tahta Media Group

UU No 28 tahun 2014 tentang Hak Cipta

Fungsi dan sifat hak cipta Pasal 4

Hak Cipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 3 huruf a merupakan hak eksklusif yang terdiri atas hak moral dan hak ekonomi.

Pembatasan Pelindungan Pasal 26

Ketentuan sebagaimana dimaksud dalam Pasal 23, Pasal 24, dan Pasal 25 tidak berlaku terhadap:

- i. penggunaan kutipan singkat Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait untuk pelaporan peristiwa aktual yang ditujukan hanya untuk keperluan penyediaan informasi aktual;
- ii. Penggandaan Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait hanya untuk kepentingan penelitian ilmu pengetahuan;
- iii. Penggandaan Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait hanya untuk keperluan pengajaran, kecuali pertunjukan dan Fonogram yang telah dilakukan Pengumuman sebagai bahan ajar; dan
- iv. penggunaan untuk kepentingan pendidikan dan pengembangan ilmu pengetahuan yang memungkinkan suatu Ciptaan dan/atau produk Hak Terkait dapat digunakan tanpa izin Pelaku Pertunjukan, Produser Fonogram, atau Lembaga Penyiaran.

Sanksi Pelanggaran Pasal 113

1. Setiap Orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf i untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp100.000.000 (seratus juta rupiah).
2. Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

**PENGOLAHAN MASAKAN NUSANTARA
JILID I**

Penulis:
Muliani, S.Pd., M.Si

Desain Cover:
Tahta Media

Editor:
Besse Qur'ani, S.Pd., M.Pd

Proofreader:
Tahta Media

Ukuran:
v, 86, Uk: 15,5 x 23 cm

ISBN: 978-623-147-656-2

Cetakan Pertama:
Desember 2024

Hak Cipta 2024, Pada Penulis

Isi diluar tanggung jawab percetakan

Copyright © 2023 by Tahta Media Group
All Right Reserved

Hak cipta dilindungi undang-undang
Dilarang keras menerjemahkan, memfotokopi, atau
memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini
tanpa izin tertulis dari Penerbit.

PENERBIT TAHTA MEDIA GROUP
(Grup Penerbitan CV TAHTA MEDIA GROUP)
Anggota IKAPI (216/JTE/2021)

PRAKATA

Indonesia dengan segala keragaman suku, budaya, dan tradisinya, menawarkan kekayaan kuliner yang tak terhitung jumlahnya. Setiap daerah memiliki masakan khas yang tidak hanya menggugah selera, tetapi juga menceritakan kisah sejarah, kehidupan sosial, dan filosofi masyarakat setempat. Dalam keragaman tersebut, masakan Nusantara menjadi saksi bisu dari perjalanan panjang bangsa ini, yang terus berkembang seiring dengan berjalannya waktu. Buku ini hadir sebagai penghormatan terhadap warisan kuliner tersebut. Sebagai penulis, saya merasa terinspirasi untuk menulis dan membagikan resep-resep masakan tradisional Nusantara yang kaya akan rasa dan rempah, serta memberikan gambaran tentang bagaimana kuliner menjadi bagian tak terpisahkan dari kehidupan sehari-hari masyarakat Indonesia. Penulisan buku ini berawal dari kecintaan saya terhadap kuliner Indonesia dan keinginan untuk melestarikan resep-resep yang mulai terkikis oleh modernisasi. Banyak hidangan tradisional yang kurang dikenal oleh generasi muda, bahkan mungkin akan punah jika tidak diselamatkan. Oleh karena itu, melalui buku ini, saya berharap dapat memperkenalkan kembali berbagai masakan daerah yang beragam, serta mengajak pembaca untuk mencintai dan menjaga warisan kuliner ini.

Tentunya, buku ini tidaklah sempurna dan hanya mencakup sebagian kecil dari begitu banyaknya variasi masakan yang ada di Indonesia. Namun, saya berharap buku ini bisa menjadi langkah awal bagi Anda untuk lebih mendalami kekayaan kuliner tanah air dan menjadi sumber inspirasi dalam menciptakan hidangan Nusantara yang penuh rasa. Saya ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung penulisan buku ini, serta kepada para tokoh kuliner, ibu-ibu rumah tangga, dan para chef lokal yang dengan tulus telah mewariskan ilmu dan resep masakan kepada saya. Semoga buku ini bisa memberikan manfaat dan menjadi bagian dari upaya kita semua dalam melestarikan dan mengenalkan masakan Nusantara kepada dunia.

Penulis

DAFTAR ISI

PRAKATA	iv
DAFTAR ISI	v
BAB 1 TEKNIK PENGOLAHAN MASAKAN NUSANTARA	1
A. Tujuan Pembelajaran	2
B. Pendahuluan	2
C. Teknik Pengolahan Masakan Secara Khusus	2
D. Teknik Pengolahan Secara Umum	12
E. Teknik Memasak Khas Nusantara	21
F. Rangkuman.....	30
G. Evaluasi / Soal Latihan	30
BAB 2 BUMBU DAN REMPAH NUSANTAR	31
A. Tujuan Pembelajaran	32
B. Pendahuluan	32
C. Pengertian Bumbu dan Rempah	33
D. Sumber Utama Bumbu Masakan Nusantara.....	34
E. Bumbu Dasar Masakan Nusantara	80
F. Bumbu Instan.....	81
G. Penyimpanan Bumbu dan Rempah.....	82
H. Rangkuman.....	83
I. Evaluasi / Soal Latihan	83
DAFTAR PUSTAKA.....	85
PROFIL PENULIS	86

BAB 1

TEKNIK PENGOLAHAN MASAKAN NUSANTARA

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Mahasiswa dapat mendeskripsikan teknik pengolahan masakan Nusantara secara tepat
2. Mahasiswa dapat menyebutkan ruang lingkup yang termaksud teknik pengolahan masakan nusantara
3. Mahasiswa dapat mendeskripsikan pola susunan menu teknik pengolahan pada masakan nusantara
4. Mahasiswa dapat mendeskripsikan karakteristik teknik pengolahan masakan nusantara secara tepat
5. Mahasiswa dapat mendeskripsikan contoh menu teknik pengolahan masakan nusantara
6. Mahasiswa dapat mengklasifikasi berbagai menu teknik pengolahan masakan nusantara berdasarkan karakteristik

B. PENDAHULUAN

Masakan Nusantara adalah salah satu warisan budaya yang kaya dan beragam, mencerminkan kekayaan alam, tradisi, dan keanekaragaman suku bangsa di Indonesia. Makanan dan jajanan tradisional merupakan pangan khas dari nenek moyang dan biasanya digunakan untuk acara atau tradisi (Kusumaningtyas, Wibisono, & Kusnadi, 2013). Setiap daerah memiliki ciri khas kuliner yang dipengaruhi oleh faktor geografi, sosial, dan budaya setempat. Teknik pengolahan masakan Nusantara tidak hanya mengandalkan bahan-bahan lokal, tetapi juga melibatkan berbagai metode memasak yang unik, yang diwariskan secara turun-temurun.

Dalam proses pengolahan masakan Nusantara, teknik-teknik memasak memainkan peran yang sangat penting. Berbagai metode seperti menggoreng, merebus, memanggang, mengukus, hingga teknik pengasapan dan fermentasi, digunakan untuk menghasilkan rasa, tekstur, dan aroma yang khas pada setiap hidangan. Teknik-teknik tersebut tidak hanya bergantung pada keahlian dan pengalaman, tetapi juga pada pengetahuan mendalam mengenai bahan-bahan alami yang digunakan.

C. TEKNIK PENGOLAHAN MASAKAN SECARA KHUSUS

Teknik pengolahan pada masakan Indonesia secara umum hampir sama dengan teknik pengolahan makanan yang digunakan pada masakan dari

BAB 2

BUMBU DAN REMPAH NUSANTAR

A. TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Mahasiswa dapat mendeskripsikan bumbu dan rempah nusantara secara tepat.
2. Mahasiswa dapat menyebutkan ruang lingkup yang termaksud bumbu dan rempah Nusantara.
3. Mahasiswa dapat mendeskripsikan pola susunan menu bumbu dan rempah Nusantara.
4. Mahasiswa dapat mendeskripsikan karakteristik bumbu dan rempah Indonesia secara tepat
5. Mahasiswa dapat mendeskripsikan contoh menu bumbu dan rempah Nusantara.
6. Mahasiswa dapat mengklasifikasi berbagai menu bumbu dan rempah Nusantara berdasarkan karakteristik

B. PENDAHULUAN

Bumbu dan rempah merupakan elemen yang sangat penting dalam dunia kuliner Indonesia. Sebagai negara dengan kekayaan alam yang melimpah, Indonesia dianugerahi beragam jenis bumbu dan rempah yang tidak hanya memberikan rasa khas pada masakan, tetapi juga menyimpan banyak manfaat kesehatan. Keanekaragaman suku bangsa dan budaya di Nusantara turut mempengaruhi penggunaan dan pengolahan bumbu, menjadikan setiap daerah memiliki ciri khas dalam komposisi dan teknik pemanfaatannya.

Bumbu dan rempah Nusantara, yang terdiri dari bahan-bahan seperti jahe, kunyit, cabai, lengkuas, daun salam, serai, kemiri, dan banyak lagi, telah dikenal luas tidak hanya di dalam negeri, tetapi juga di dunia internasional. Di luar fungsinya sebagai penyedap rasa, banyak rempah yang juga dikenal memiliki khasiat sebagai obat tradisional, yang dapat membantu menjaga kesehatan tubuh dan mengatasi berbagai penyakit. Indonesia secara umum dan hampir seluruh masakannya kaya dengan bumbu yang berasal dari rempah-rempah seperti kemiri, cabai, temulawak, lengkuas, jahe, kencur, kunyit, kelapa dan gula aren dengan diikuti penggunaan teknik-teknik memasak menurut bahan dan tradisi adat (Ikorasaki, Arwa, & Hrp, 2022).

Penggunaan bumbu dan rempah Nusantara tidak hanya terbatas pada masakan sehari-hari, tetapi juga menjadi bagian dari upacara adat, ritual, dan pengobatan tradisional. Dalam pengolahan masakan, bumbu dan rempah

DAFTAR PUSTAKA

- Aidah, S. N. (2020). *Tata Boga Aneka Resep Masakan Tradisional Khas Indonesia Timur*. Bantul: KBM Indonesia.
- Fadiati, A., Muaris, H. J., Sarinastiti, N., Paramitaningrum, Saroso, P. A., Broto, R. A., . . . Rachmat, T. A. (2022). *Handrawina Adiboga Nusantara pada Jamuan Makan Perwakilan Republik Indonesia di Luar Negeri*. Komunitas Pencinta Gastronomi Indonesia (IGC).
- Gardjito, M., Putri, R. G., & Dewi, S. (2017). *Profil Struktur Bumbu dan Bahan dalam Kuliner Indonesia*. Gadjah Mada University Press.
- Harmayani, E., Santoso, U., & Gardjito, M. (2019). *Masakan Tradisional Indonesia Seri 1*. Gadjah Mada University Press.
- Hubeis, M., & Dewi, W. K. (2019). *Kuliner Suatu Identitas Ketahanan Pangan*. Bandung: PT.Penerbit IPB.
- Ikorasaki, F., Arwa, K., & Hrp, N. A. (2022). Rancang Bangun Aplikasi Pengenalan Masakan Nusantara Berbasis Android. *Blend Sains Jurnal Teknik*, 48-54.
- Kusumaningtyas, A., Wibisono, B., & Kusnadi. (2013, Juli). Penggunaan Istilah Makanan Dan Jajanan Tradisional pada Masyarakat Di Kabupaten Banyuwangi Sebuah Kajian Etnolinguistik. *Vol.1*, hal. 1-9.
- Santoso, U., Gardjito, M., & Harmayani, E. (2019). *Makanan Tradisional Indonesia*. Yogyakarta: Gadjah Madah University.
- Winneke, O., & Habsari, R. (2001). *Kamus Lengkap Bumbu Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama.

PROFIL PENULIS



Muliani, S.Pd., M.Si.

Penulis merupakan Dosen Prodi D-4 Tata Boga pada Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik di Universitas Negeri Makassar sejak tahun 2015 sebagai dosen LB kemudian diteri sebagai dosen P3K pada tahun 2023. Penulis menjalani pendidikan formal mulai dari lulus S1 pada Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga konsentrasi Tata Boga di Universitas Negeri Makassar tahun 2011, kemudian melanjutkan Pendidikan magister dengan mengambil jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan di Pascasarjana Universitas Hasanuddin, lulus tahun 2014. Sebagai seorang yang sepenuhnya mengabdikan dirinya sebagai dosen, selain pendidikan formal yang telah ditempuhnya penulis juga mengikuti berbagai pelatihan untuk meningkatkan kinerja dosen, khususnya di bidang pengajaran, penelitian dan pengabdian. Saat ini penulis sedang aktif melakukan kegiatan Tri Dharma Perguruan Tinggi dan ikut terlibat dalam beberapa kegiatan dalam Lingkup Universitas Negeri Makassar.

Email: muliani@unm.ac.id

Indonesia dengan segala keragaman suku, budaya, dan tradisinya, menawarkan kekayaan kuliner yang tak terhitung jumlahnya. Setiap daerah memiliki masakan khas yang tidak hanya menggugah selera, tetapi juga menceritakan kisah sejarah, kehidupan sosial, dan filosofi masyarakat setempat. Dalam keragaman tersebut, masakan Nusantara menjadi saksi bisu dari perjalanan panjang bangsa ini, yang terus berkembang seiring dengan berjalannya waktu. Buku ini hadir sebagai penghormatan terhadap warisan kuliner tersebut. Sebagai penulis, saya merasa terinspirasi untuk menulis dan membagikan resep-resep masakan tradisional Nusantara yang kaya akan rasa dan rempah, serta memberikan gambaran tentang bagaimana kuliner menjadi bagian tak terpisahkan dari kehidupan sehari-hari masyarakat Indonesia. Penulisan buku ini berawal dari kecintaan saya terhadap kuliner Indonesia dan keinginan untuk melestarikan resep-resep yang mulai terkikis oleh modernisasi. Banyak hidangan tradisional yang kurang dikenal oleh generasi muda, bahkan mungkin akan punah jika tidak diselamatkan. Oleh karena itu, melalui buku ini, saya berharap dapat memperkenalkan kembali berbagai masakan daerah yang beragam, serta mengajak pembaca untuk mencintai dan menjaga warisan kuliner ini.

Tentunya, buku ini tidaklah sempurna dan hanya mencakup sebagian kecil dari begitu banyaknya variasi masakan yang ada di Indonesia. Namun, saya berharap buku ini bisa menjadi langkah awal bagi Anda untuk lebih mendalami kekayaan kuliner tanah air dan menjadi sumber inspirasi dalam menciptakan hidangan Nusantara yang penuh rasa. Saya ingin mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung penulisan buku ini, serta kepada para tokoh kuliner, ibu-ibu rumah tangga, dan para chef lokal yang dengan tulus telah mewariskan ilmu dan resep masakan kepada saya. Semoga buku ini bisa memberikan manfaat dan menjadi bagian dari upaya kita semua dalam melestarikan dan mengenalkan masakan Nusantara kepada dunia.



IKAPI
INDONESIAN KITCHEN AND
CULINARY PROFESSIONALS ASSOCIATION

CV. Tahta Media Group
Surakarta, Jawa Tengah
Web : www.tahtamedia.com
Ig : tahtamediagroup
Telp/WA : +62 896-5427-3996

ISBN 978-623-147-856-2 (d.1.PDF)

