

BUKU
AJAR



Mengelola Produksi Makanan

Muchamad Chilmi, S.St.Par., M.M.
Nicko Gana Saputra, S.ST.Par., M.M.
Dinda Alya Rahmah

Mengelola Produksi Makanan

MENGELOLA PRODUKSI MAKANAN

**Muchamad Chilmi
Nicko Gana Saputra
Dinda Alya Rahmah**



MENGELOLA PRODUKSI MAKANAN

Copyright © PT Penamuda Media, 2024

Penulis:

Muchamad Chilmi
Nicko Gana Saputra
Dinda Alya Rahmah

ISBN:

9-786238-686391

Penyunting dan Penata Letak:

Tim PT Penamuda Media

Desain Sampul:

Tim PT Penamuda Media

Penerbit:

PT Penamuda Media

Redaksi:

Casa Sidoarum RT03 Ngentak, Sidoarum Godean Sleman Yogyakarta

Web: www.penamudamedia.com

E-mail: penamudamedia@gmail.com

Instagram: @penamudamedia

WhatsApp: +6285700592256

Cetakan Pertama, Agustus 2024

x + 197 halaman; 15 x 23 cm

Hak cipta dilindungi undang-undang
Dilarang memperbanyak maupun mengedarkan buku dalam bentuk dan
dengan cara apapun tanpa izin

Kata Pengantar

Puji dan syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas rahmat dan karunia-Nya sehingga buku "Mengelola Produksi Makanan" ini dapat terselesaikan dengan baik. Buku ini disusun dengan tujuan memberikan panduan praktis dan teoritis kepada para profesional kuliner, manajer restoran, dan semua pihak yang tertarik dalam bidang pengelolaan produksi makanan.

Industri kuliner merupakan salah satu sektor yang terus berkembang pesat, menuntut profesionalisme dan inovasi yang tinggi. Dalam buku ini, kami mencoba mengakomodasi kebutuhan tersebut dengan menyajikan berbagai topik penting, mulai dari perencanaan menu, pemilihan dan pengadaan bahan baku, teknik memasak yang efisien, hingga manajemen dapur yang baik dan kontrol kualitas yang ketat. Setiap bab disusun secara sistematis dan dilengkapi dengan studi kasus serta contoh-contoh praktis yang relevan dengan kondisi nyata di lapangan.

Kami berharap, buku ini tidak hanya menjadi referensi bagi para praktisi di industri kuliner, tetapi juga dapat

menjadi bahan ajar yang bermanfaat bagi institusi pendidikan di bidang perhotelan dan pariwisata. Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan, baik secara langsung maupun tidak langsung, dalam proses penyusunan buku ini.

Akhir kata, kami menyadari bahwa buku ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, kami sangat terbuka terhadap kritik dan saran yang membangun untuk penyempurnaan edisi-edisi selanjutnya. Semoga buku ini dapat memberikan manfaat yang sebesar-besarnya bagi para pembaca.

Kota, Juni 2024

Penulis

Daftar Isi

Kata Pengantar.....	v
Daftar Isi.....	vii
Bab 1 Pekerjaan Utama di Dapur	1
A. Sistem Kerja di Dapur	2
B. Menjadi Seorang Cook yang Profesional.....	8
C. Prosedur Keamanan di Dapur	11
Bab 2 Tipe-Tipe dan Fungsi Dapur	23
A. Conventional Kitchen.....	24
B. Separated Kitchen	27
C. Satellite Kitchen	29
D. Fast Food Kitchen.....	30
Bab 3 Pengelolaan Dapur dan Bahan Masakan.....	35
A. Struktur Organisasi.....	36
B. Aroma dan Stock.....	44
Bab 4 Divisi dan Fungsi Dapur	52
A. Seksi Dapur	53
B. Salad.....	55
Bab 5 Equipment, Cutleries & Utensil.....	67
A. Kitchen Equipment	68
B. Kitchen Cutleries	70
C. Kitchen Utensil	72
Bab 6 Food Commodities.....	77
A. Pengetahuan tentang Food Commodities.....	78

B.	Teknik Pengolahan	81
C.	Persiapan	83
D.	Penyimpanan	85
Bab 7	Potongan Sayuran	90
A.	Pengertian Potongan Sayuran	91
B.	Fungsi Potongan Sayuran	93
C.	Cara Pengolahan Potongan Sayuran	95
Bab 8	Menu	100
A.	Pembagian Menu	101
B.	Elemen Menu	105
Bab 9	Breakfast Menu	112
A.	Jenis-Jenis Breakfast	113
B.	Sandwich	119
Bab 10	Basic Cook Method	129
A.	Basic Cooking	130
B.	Cooking with Moist Heat	131
C.	Boiling	134
D.	Blanching	134
E.	Steaming	135
F.	Poaching	137
G.	Roasting	139
Bab 11	Cold Sauce, Hot Sauce, dan Dressing	144
A.	Pengertian Cold Sauce, Hot Sauce, dan Dressing	145
B.	Macam-Macam Cold Sauce, Hot Sauce, dan Dressing	147
C.	Komposisi dari Cold Sauce, Hot Sauce, dan Dressing	151
Bab 12	Soup	155
A.	Pengertian Soup	156
B.	Fungsi Soup	158

Mengelola Produksi Makanan

C. Klasifikasi Soup	159
D. Pengolahan Soup	161
E. Penyajian Soup	162
Bab 13 Egg Cookery	167
A. Boiled Egg	168
B. Poached Egg	170
C. Sunny Side Up	172
D. Omelette	173
E. Over Easy	174
F. Egg Soufflé	176
Bab 14 Food Kitchen Terminology	181
Daftar Pustaka	187
Indeks	190

Mengelola Produksi Makanan

Buku ini membahas berbagai aspek dalam pengelolaan produksi makanan, mulai dari perencanaan menu, pengadaan bahan baku, teknik memasak, hingga manajemen dapur dan kontrol kualitas. Buku ini memberikan pengetahuan mendalam tentang cara efisien mengelola operasional dapur, memastikan kebersihan dan keamanan pangan, serta menerapkan standar pelayanan yang tinggi. Dengan disertai studi kasus dan contoh praktik terbaik, buku ini sangat berguna bagi para profesional kuliner, manajer restoran, dan siapa saja yang tertarik untuk meningkatkan kemampuan mereka dalam bidang produksi makanan.



PT Penerbit Penamuda Media
Godean, Yogyakarta
085700592256
@penamuda_media
penamuda.com