

BAB I

PENDAHULUAN

A. Deskripsi

Diusut dari asal kata dalam bahasa Inggris Technology= technology – tech = teknik dan logy= ilmu. Teknologi pada pengertian populer adalah tindakan yang dilakukan oleh orang terhadap suatu objek dengan atau tanpa bantuan perkakas atau alat mekanis untuk mengadakan perubahan tertentu dalam suatu objek tertentu. Teknologi bersifat ilmu terapan untuk melaksanakan pekerjaan atau tindakan. Teknologi adalah ilmu pengetahuan tentang alat atau cara untuk mencapai tujuan tertentu secara efektif dan efisien. Teknologi bisa diterapkan di dalam berbagai bidang kehidupan baik pada “ software” maupun “hardware” selama perlakuan atau tindakan tertentu itu dilandasi oleh suatu ilmu pengetahuan tertentu berdasarkan hasil pemikiran khususnya *pemikiran ilmiah* baik berdasarkan pada ilmu-ilmu eksakta maupun ilmu sosial dan ilmu humaniora atau gabungan dari ketiganya.

Teknologi Peralatan Boga di Jurusan PKK FPTK UPI pada kurikulum th 2005 sebagai nama mata kuliah dengan bobot 2 sks. Muatan pengetahuan yang dipelajarinya berkaitan *dengan beragam tindakan menata ruang produksi dan ruang penyajian makanan dengan cara mengenal menggunakan dan merawat perkakas dan alat yang bisa dilakukan oleh seseorang atau orang yang memilih profesi bidang boga terhadap bidang pekerjaan yang bercirikan “ boga dalam aspek/ penanganan bahan makanan menjadi produk makanan” termasuk di dalam proses produksinya , proses penyajiannya serta distribusinya hingga sampai ke tangan konsumen.*

B. Ruang Lingkup

Dengan mempelajari modul ini mahasiswa jurusan PKK FPTK UPI Program studi Spesialisasi Pendidikan Tata Boga dapat menguasai pengetahuan, sikap dan keterampilan tentang : konsep dasar teknologi peralatan boga, perencanaan dan pengorganisasian dapur rumah tinggal, dapur industri jasa boga , ruang makan rumah tinggal, ruang makan industri jasa boga sesuai dengan tema dan latar budaya orang yang makan serta produk makanan tertentu. Perkakas dapur untuk gudang bahan persiapan/peracikan bahan makanan, memasak dan persiapan penyajian produk makanan, alat mengolah proses produksi makanan serta menyajikan produk makanan. Penggunaan perkakas dan alat , perawatan perkakas dan alat proses produksi dan penyajian makanan baik untuk skala rumah tangga maupun skala industri jasa boga. Keamanan dan Keselamatan Dapur.

C. Prasyarat

Pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang perlu dikuasai sebelum mempelajari modul ini adalah Budaya makan dan produk makanan Indonesia Daerah , Budaya makan dan produk makanan Kontinental.

D. Petunjuk Penggunaan Modul

1. Untuk Mahasiswa :

- Pelajari Modul yang diberikan
- Diskusikan materi modul dengan kelompok belajar
- Diskusikan hasil kerja kelompok dengan Tim Dosen
- Presentasikan hasil kerja individual dan kerja kelompok
- Perkuaya wawasan pengetahuan dengan membaca sumber yang dianjurkan dan memperkaya dengan sumber lain yang relevan baik dari media tertulis maupun media elektronik/ multi media.

2. Untuk Fasilitator/ Tim Dosen

- Membantu mahasiswa dalam merencanakan proses belajar
- Membimbing mahasiswa melalui tugas-tugas latihan dalam tahap belajar yang sistematis
- Melakukan dialog interaktif terhadap masalah-masalah yang muncul berkaitan dengan materi yang dipelajari
- Membantu mahasiswa mengakses sumber belajar
- Mengorganisaikan kegiatan belajar
- Melakukan penilaian selama proses belajar serta langsung memberikan feed-back
- Melakukan pengayaan bahan belajar
- Melakukan evaluasi hasil belajar , sampai pelaporan nilai

E. Tujuan Akhir Modul

Setelah mempelajari modul ini mahasiswa mampu : (1) menganalisis tempat - ruang-waktu - perkakas dan alat di dapur dan ruang makan skala rumah tangga dan skala industri jasa boga, (2) mengidentifikasi, menjelaskan, menggunakan dan merawat perkakas dan alat boga untuk proses produksi dan penyajian produk boga. (3) Menjelaskan dan melakukan upaya preventif keselamatan kerja di dapur dan ruang makan.

Mengapa Teknologi Peralatan Boga Berkembang ?

Ciri- umum	Masyarakat ekonomi pertanian	Masyarakat ekonomi industri	Masyarakat ekonomi Informasi
Periode waktu	10.000 tahun yang lalu, masih dapat ditemui pada bangsa yang sedang berkembang	200 th yang lalu dimulai di Inggris dengan ditemukannya ketel uap	Mulai th 1955 di USA
Kebutuhan dasar	Makanan	Energi	Informasi
Kekuatan Modal Utama	Kekuatan Fisik dibantu dengan peralatan sederhana (alat manual)	Uang dan Alat Modern	Intelektual (IQ-EQ)
Pekerjaan	Petani “ Penggarap”	Pekerja Pabrik	Pekerja bidang Informasi
Tekologi dasar	Alat Manual/ alat mesin sederhana yang dioperasikan manusia	Ketel Uap	Komputerisasi
Alat komunikasi masa	Media cetak satu arah (koran, majalah)	Media elektronik satu arah (tv, radio)	Interaktif Media (Internet)

Ciri manusia “ modern” adalah tingkat produktivitasnya tinggi sehingga dia lebih menghargai waktu dan berupaya bagaimana mengelola waktu untuk tujuan kehidupan yang produktif. Oleh karena itu dalam segala bidang kehidupan diciptakan alat yang dapat membantu meningkatkan produktivitas kerja. Termasuk di dalam memenuhi kebutuhan dasar MAKANAN. Bagaimana peralatan bisa membantu manusia agar bisa mengelola kehidupannya menjadi lebih produktif dengan memanfaatkan teknologi.

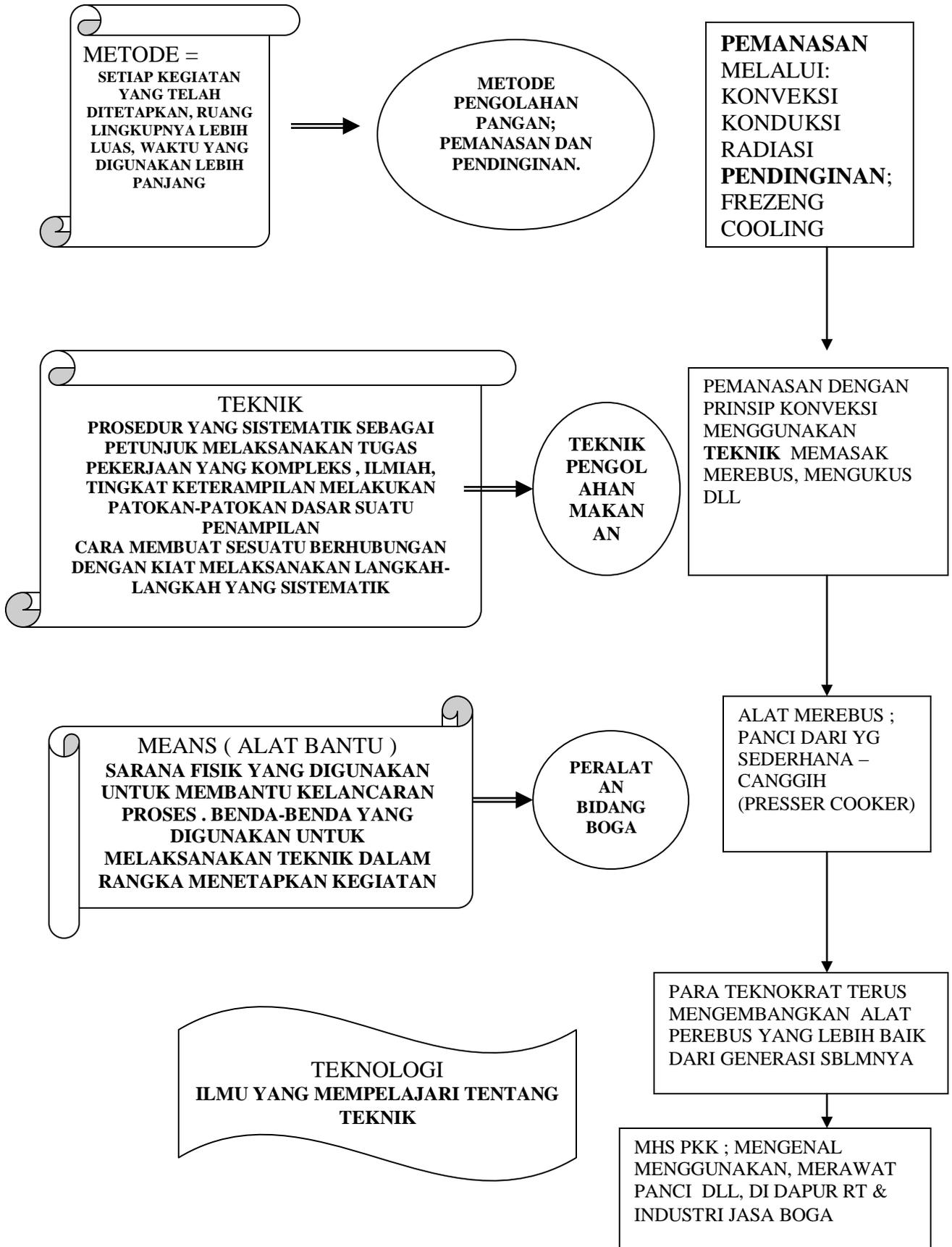
Pengertian Teknik Kaitannya Dengan Teknologi Peralatan Boga

Teknik adalah prosedur yang sistematis sebagai petunjuk untuk melaksanakan tugas pekerjaan yang kompleks. Bobot perilaku yang teramati pada orang yang menguasai suatu teknik tertentu, cenderung lebih banyak ada pada wilayah *psikomotor* dalam melakukan patokan-patokan dasar suatu kinerja. Dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia teknik adalah “ cara (kepandaian) **membuat sesuatu atau melakukan sesuatu** yang berhubungan dengan seni (kiat) untuk melaksanakan langkah-langkah yang sistematis dalam melakukan kegiatan ilmiah yang lebih luas atau metode.

Metode atau *method ; system , order* (oxford : 235), dimaknai sebagai suatu system artinya berbagai aspek yang saling melengkapi harus ada untuk berjalannya / berprosesnya suatu kegiatan. Yang ada di dalam suatu metode paling tidak ada input – proses - output. Teknik adalah bagian dari metode pada sisi proses, dimana dia memiliki fungsi sebagai suatu urutan langkah-langkah dengan dilengkapi keragaman, fokus dan penjelasan menyelesaikan suatu pekerjaan. teknik merupakan katalisator metode, berbeda ruang lingkupnya dari metode, dan waktu penggunaannya lebih singkat dari waktu penggunaan metode. Teknik memerlukan alat bantu, sedangkan alat bantu adalah sarana fisik yang digunakan untuk membantu kelancaran proses. Alat bantu adalah benda-benda yang digunakan untuk melaksanakan teknik dalam rangka memantapkan kegiatan (misalnya suatu proses pengolahan bahan pangan menjadi makanan).

Teknologi – suatu ilmu yang mempelajari tentang teknik. Peralatan bidang boga artinya alat bantu atau benda-benda yang digunakan untuk melaksanakan teknik dalam rangka proses pengelolaan bahan pangan menjadi makanan dan cara pendistribusiannya. Teknologi peralatan boga ada di dalam suatu ruang yang bisa mewadahnya. Istilah Kitchen (dapur) dan ruang makan merupakan ruang yang paling berkaitan dengan kajian bidang teknologi peralatan boga.

‘Teknologi berikrar akan membuat kehidupan kita menjadi lebih baik, meningkatkan kinerja, lebih cepat , lebih murah dan lebih mudah daripada segala sesuatu yang sudah pernah ada. Teknologi bersumpah akan menyediakan keamanan..... tidak banyak dari kita yang benar-benar memahami posisi teknologi atau dimana seharusnya teknologi itu berada dalam kehidupan kita : John Naisbit (2002:21)



Metode mengolah bahan pangan

Diantaranya memanfaatkan pengaturan konsep suhu dalam arti pengaturan suhu panas dan suhu dingin.

Konsep tentang panas adalah “ energi yang dipindahkan dari satu benda kepada benda yang lain dengan radiasi, konduksi dan konveksi”

tugas : cari pengertian radiasi, konduksi, konveksi serta alat bantu yang menunjang untuk terjadinya teknik memasak sebagai turunan dari metoda itu.

Sumber energi bermacam-macam , diantaranya yang banyak digunakan untuk kepentingan pengolahan makanan adalah kayu bakar, arang, batu bara, minyak tanah, LPG, listrik.

Hampir semua bahan pangan sebelum menjadi makanan diolah melalui pemanasan. **Teknik memasak** berkaitan dengan suatu cara mengubah wujud fisik bahan pangan melalui pemanasan untuk berbagai tujuan diantaranya menambah nilai daya cerna, meningkatkan nilai gizi, mengembangkan cita rasa masakan, mengembangkan daya tarik visual dari bahan pangan itu sendiri. sedangkan **teknik mengolah** berkaitan dengan suatu cara mengubah wujud fisik bahan pangan tidak selalu melalui pemanasan, artinya bisa tanpa pemanasan, bisa campuran antara pemanasan dan pendinginan, yang sebelumnya melalui teknik-teknik lain. Semua kegiatan itu memerlukan alat bantu agar memberikan kemudahan, kecepatan, keakuratan, dan kenyamanan bagi orang yang menanganinya. Di sinilah peran *perkakas dan alat boga* berkerja. Berbicara tentang alat dan perlengkapan dapur , tidak akan terpisah dari teknik mengolah makanan yang diterapkan. Untuk teknik mengupas perlu alat pengupas. Alat pengupas akan berbeda untuk satu bahan pangan dengan bahan pangan lainnya tergantung dari karakteristik benda yang akan dikupas maka muncul bermacam-macam pisau pengupas disesuaikan dengan masing-masing fungsinya.

DAPUR PERLENGKAPAN DAN ALAT DAPUR UNTUK
RUMAH TINGGAL DAN INDUSTRI JASA BOGA

Latihan Soal

Jawab pertanyaan di bawah ini dengan jelas

1. Apa yang dimaksud dengan pengertian teknologi, bagaimana teknologi diterapkan pada peralatan boga ?
2. Uraikan perbedaan pengertian metoda dan teknik memasak. Bagaimana metoda dan teknik memasak mempengaruhi peralatan pengolahan bahan makanan.
3. Memasak makanan pada dasarnya adalah pemindahan panas dengan cara konduksi, konveksi dan radiasi. Jelaskan pengertian ketiga istilah tadi, sebutkan 2 contoh alat memasak yang tepat untuk masing-masing metoda memasak dimaksud.
4. Apa yang dimaksud dengan dapur ideal? Sebutkan syarat dapur ideal untuk rumah tinggal?. Bagaimana aturan tata letak perlengkapan dapur ditinjau dari kepentingan lalu lintas kerja di dapur ?
5. Jelaskan prinsip kerja di dapur rumah tinggal merujuk pada konsep “Trianggell”

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan jelas !

1. Bahan belajar yang dikaji pada mata kuliah catering pelayanan pesta sebenarnya pengembangan dari bahan belajar yang dipelajari di dalam catering pelayanan rumah tangga. Saudara diminta menganalisis letak perbedaan dan persamaan dalam konsep mengelola usaha dan produk usaha

- pada catering pelayanan rumah tangga dengan konsep mengelola usaha dan produk usaha pada catering pelayanan pesta.
2. Saudara diminta membuat suatu rancangan pengorganisasian pelayanan pesta perkawinan untuk konsumen yang memiliki dana Rp. 15 juta. Tuangkan dalam bentuk “proposal” yang mudah dipahami oleh konsumen anda, karena konsumen menganggap saudara sebagai “konsultannya”.
 3. Apa yang dimaksud menu di dalam “Usaha Catering Pelayanan Pesta”. Bagaimana menu itu mempengaruhi kelancaran usaha ?

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan jelas !

1. Bahan belajar yang dikaji pada mata kuliah catering pelayanan pesta sebenarnya pengembangan dari bahan belajar yang dipelajari di dalam catering pelayanan rumah tangga. Saudara diminta menganalisis letak perbedaan dan persamaan dalam konsep mengelola usaha dan produk usaha pada catering pelayanan rumah tangga dengan konsep mengelola usaha dan produk usaha pada catering pelayanan pesta.
2. Saudara diminta membuat suatu rancangan pengorganisasian pelayanan pesta perkawinan untuk konsumen yang memiliki dana Rp. 15 juta. Tuangkan dalam bentuk “proposal” yang mudah dipahami oleh konsumen anda, karena konsumen menganggap saudara sebagai “konsultannya”.
3. Apa yang dimaksud menu di dalam “Usaha Catering Pelayanan Pesta”. Bagaimana menu itu mempengaruhi kelancaran usaha ?

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan jelas !

1. Sebutkan pengertian, fungsi, tujuan, dan karakteristik pada “Catering Pelayanan Industri”.
2. Seorang manajer operasional dalam bidang usaha catering memerlukan kompetensi manajemen teknis, manajemen humanistik dan manajemen konsep dalam mengelola perusahaannya. Bagaimana penerapan ketiga kompetensi tersebut di dalam mengelola usaha catering pelayanan industri ?
3. Ada tiga konsep untuk menjual mutu perusahaan berdasarkan “nilai kompetitif”. Jelaskan ketiga konsep tersebut yang diaplikasikan ke dalam pengelolaan usaha jasa catering pelayanan industri ?
4. Jelaskan teknik pendistribusian makanan pada catering pelayanan industri ?

Jawablah pertanyaan di bawah ini dengan jelas !

1. Sebutkan pengertian, fungsi , tujuan, dan karakteristik pada “Katering Pelayanan Industri”.
2. Seorang manajer operasional dalam bidang usaha katering memerlukan kompetensi manajemen teknis, manajemen humanistik dan manajemen konsep dalam mengelola perusahaannya. Bagaimana penerapan ketiga kompetensi tersebut di dalam mengelola usaha katering pelayanan industri ?
3. Ada tiga konsep untuk menjual mutu perusahaan berdasarkan “ nilai kompetitif” Jelaskan ketiga konsep tersebut.yang diaplikasikan ke dalam pengelolaan usaha jasa katering pelayanan industri ?
4. Jelaskan teknik pendistribusian makanan pada katering pelayanan industri ?