

Produksi Produk Pangan



Definisi

Produksi bahan makanan atau pemasakan bahan makanan adalah suatu kegiatan terhadap bahan makanan yang telah dipersiapkan sebelumnya menurut prosedur yang telah ditetapkan dengan menambahkan bumbu standar sesuai standar resep, jumlah konsumen yang dilayani dan ada tidaknya perlakuan khusus.

Pengolahan makanan adalah suatu proses mengubah bentuk bahan makanan dari mentah menjadi bahan makanan siap saji yang dalam prosesnya dapat menggunakan penerapan panas atau tidak.

Tujuan

Tujuan dari pengolahan makanan meliputi :

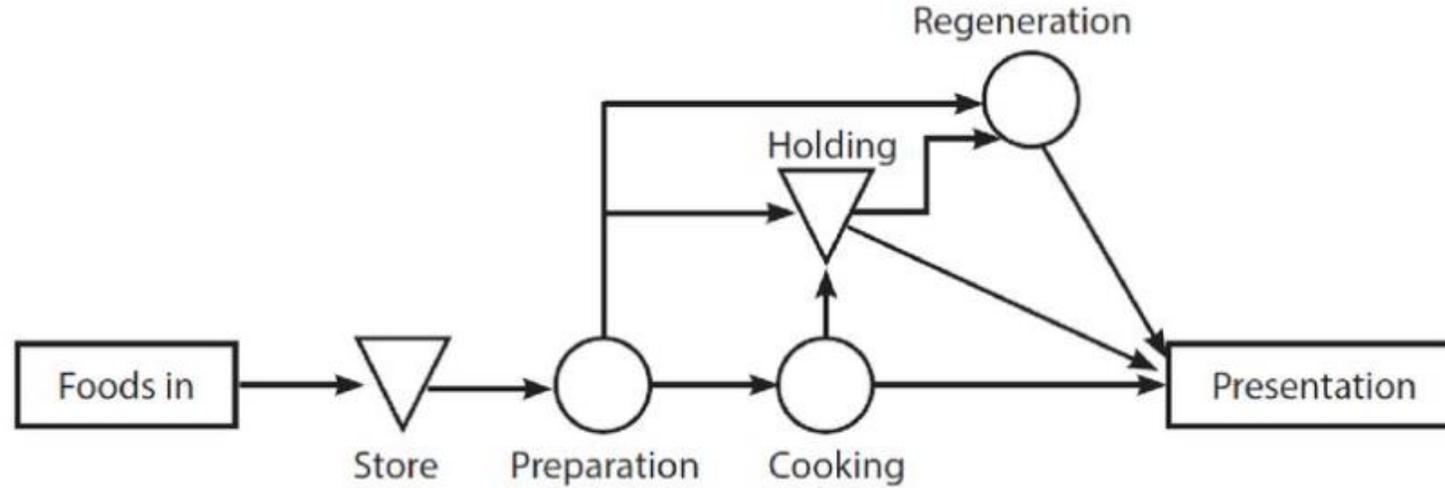
- Mengurangi risiko kehilangan zat gizi bahan makanan
- Meningkatkan nilai cerna dari bahan makanan
- Meningkatkan dan mempertahankan warna, aroma, rasa, tekstur, dan penampilan makanan
- Membebaskan dari mikroorganisme dan zat yang berbahaya bagi tubuh sehingga aman untuk dikonsumsi
- Meningkatkan atau menyeimbangkan zat gizi bahan makanan bila bercampur dengan bahan makanan lain.

Elements of food production

Foods in	Storage	Preparation	Cooking	Holding	Regeneration	Presentation
Fresh	Ambient	Weigh/measure	Blanch	Chill	Regithermic	Bain-marie
Fresh cooked	Cool	Clear/open	Warm	Vacuum	Microwave	Service flats
Fresh prepared	Refrigerated	Chop/cut	Simmer	Freeze	Convection	Plates
Canned	Deep frozen	Combine/mix	Boil	Tray	Traditional	Bowls
Frozen	Dry store	Blend	Steam	Hot cupboard		Trays
Chilled		Shape/coat	Grill	Cold cupboard		Vending
Vacuum		Form	Sauté	Insulate		Buffet
Dehydrated			Brown	Ambient		Counter
Smoked			Bake			Trolley
Salted			Roast			Food dishes
Crystallised			Broil			Timbale
Acidified			Fry			
Pasteurised			Microwave			
Bottled			Water bath			
UHT						

Foods in → Process → Foods out

Generic model of food production system



Faktor yang harus diperhatikan

Dalam pengolahan ada beberapa faktor yang perlu diperhatikan dalam memasak bahan makanan antara lain:

1. Waktu

- Waktu → waktu yang dibutuhkan untuk memasak.
- Disesuaikan dengan bahan yang akan diolah, standar resep yang digunakan.
- Waktu harus diperhitungkan dan dipatuhi dengan tepat.

2. Suhu

- Suhu pemasakan masing-masing masakan yang dikaitkan dengan waktu, standar resep yang digunakan.

3. Prosedur kerja

- Prosedur kerja disesuaikan dengan jenis masakan. Hal ini bisa dilihat dalam standar resep yang digunakan.
- Prosedur kerja secara umum bisa ditempelkan di dinding dapur untuk memudahkan tenaga kerja melihatnya.
- Tujuannya agar semua kegiatan dalam pengolahan bahan makanan terstandar untuk menghasilkan makanan dan kegiatan yang bermutu.

Fakor yang harus diperhatikan

4. Alat

- Alat yang digunakan harus tepat, ini akan sangat membantu dalam hal waktu maupun hasil akhir pengolahan bahan makanan.
- Tenaga pengolahan harus paham bagaimana mengoperasikan alat alat yang ada di ruang pengolahan.

5. Tenaga pengolah

- Tenaga pengolah harus mengetahui SOP pengolahan, standar-standar yang digunakan (standar resep, standar bumbu, maupun standar porsi), waktu pengolahan, alat, penanganan bahan makanan dsb.
- Untuk memenuhi persyaratan tersebut penting bagi tenaga pengolah untuk mengikuti pelatihan-pelatihan yang berkaitan dengan bidang kerjanya seperti pelatihan pengolahan bahan makanan (tentang resep, metode pengolahan, standar yang digunakan), penggunaan peralatan, hygiene sanitasi dan lain lain.

6. Hygiene sanitasi

- Untuk menghasilkan makanan yang berkualitas, penerapan prinsip hygiene sanitasi dalam pengolahan bahan makanan sangat diperlukan.

Standar dalam pengolahan bahan makanan

Standar dalam pengolahan makanan yaitu:

1. Standar resep

- Standar resep → Komposisi atau racikan bahan makanan dan bumbu yang dipakai serta cara pengolahan sesuai resep dengan menggunakan alat pengolahan dan suhu yang tepat.
- Standar resep → resep yang telah melalui proses modifikasi dan dibakukan untuk menciptakan kualitas atau mutu yang relatif sama cita rasanya untuk setiap hidangan.
- Standar resep akan menghasilkan rasa atau unsur-unsur organoleptik lainnya seperti warna, suhu, aroma, yang relative sama meskipun dilakukan oleh juru masak yang berbeda.

Dalam pengolahan makanan standar resep harus selalu memiliki komponen antara lain:

- a) *Judul resep---Nama yang cukup menggambarkan resepnya.*
- b) *Besar Porsi—resep yang dihasilkan seharusnya menyediakan ukuran, berat, atau jumlah porsinya. Jumlah porsinya bisa dalam bentuk berat, pengukuran atau jumlah.*
- c) *Kategori resep---Klasifikasi resep berdasarkan kategori USDA atau kategori yang didefinisikan, contoh: hidangan utama, biji-bijian/roti.*
- d) *Bahan---Produk yang digunakan dalam resep.*
- e) *Berat/volume masing-masing bahan---Jumlah masing-masing bahan dicantumkan dalam berat dan / atau volume.*
- f) *Petunjuk persiapan---Arahan untuk menyiapkan resep.*
- g) *Suhu dan waktu memasak---Suhu dan waktu memasak yang sesuai.*
- h) *Standar ukuran---Jumlah satu porsi dalam volume dan / atau berat.*
- i) *Hasil resep---Jumlah (berat atau volume dan jumlah porsi) produk penyelesaian produksi yang tersedia untuk layanan.*
- j) *Peralatan yang digunakan---Peralatan memasak dan penyajian untuk digunakan dalam resep.*

2. Mutu pangan

- Mutu pangan adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan pangan, kandungan gizi, dan standar perdagangan terhadap bahan makanan dan minuman (UU RI Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan).
- Standarisasi kualitas pangan baik bentuk segar maupun olahan telah diatur dalam undang-undang antara lain dalam Standar Nasional Indonesia (SNI), standar dari *The United States Department of Agriculture* (USDA), standar *European Economic Community* (EEC), dan standar *Codex Alimentarius Commission* (FAO).
- Standar mutu makanan adalah kualitas akhir yang diharapkan untuk setiap hidangan yang diukur dari nilai gizi, rupa, rasa, tekstur, warna, bahan makanan

2. Mutu pangan

Kualitas atau mutu pangan terdiri dari komponen-komponen:

- *Sifat inderawi/organoleptik*
 - *Yaitu sifat-sifat yang dapat dinilai dengan panca indera seperti sifat kenampakan (bentuk, ukuran, warna); sifat cita rasa (rasa asam, asin, manis, pahit, bau); sifat tekstur (sifat yang dinilai dengan indera peraba)*
- *Nilai gizi*
- *Keamanan pangan, yaitu bebas dari bahaya kimia, fisika, biologis/mikrobiologis, dan kepercayaan serta memenuhi standar mutu konsumen, peraturan/regulasi, dan industri.*

3. Standar bumbu

- Standar bumbu adalah rincian macam dan jumlah rempah dalam berat bersih mentah untuk setiap resep makanan. Standar bumbu berisi bumbu yang sudah dibakukan untuk resep tertentu, sehingga dapat menghasilkan masakan yang relatif sama cita rasanya.
- Contoh standar bumbu yang biasanya digunakan meliputi:
 - Standar bumbu merah, terdiri dari cabai merah, bawang merah, dan bawang putih.
 - Standar bumbu kuning, terdiri dari bawang merah, bawang putih, dan kunyit.
 - Standar bumbu putih, terdiri dari bawang merah, bawang putih, dan kemiri.
- Tujuan penetapan standar bumbu:
 - a) Konsistensi cita rasa hidangan yang dihasilkan.
 - b) Penyederhanaan persiapan bumbu

4. Standar porsi

- Standar porsi merupakan rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam berat bersih mentah untuk setiap hidangan.
- Standar porsi dibuat untuk kebutuhan per orang yang didalamnya memuat jumlah dan komposisi bahan makanan yang dibutuhkan oleh individu untuk tiap kali makan, sesuai dengan siklus menu, kebutuhan serta kecukupan gizi individu.
- Penggunaan standar porsi ini tidak hanya pada unit pengolahan saja melainkan pada unit perencanaan menu, pembelian untuk penetapan spesifikasi bahan makanan, unit persiapan untuk menyeragamkan potongan bahan makanan, dan unit distribusi untuk proses pemorsian

4. Standar porsi

Pengawasan standar porsi dapat dilakukan dengan cara:

- *Bahan makanan padat, pengawasan porsi dilakukan dengan penimbangan*
- *Bahan makanan cair atau setengah cair seperti susu dan bumbu digunakan gelas ukur/liter matt, sendok ukur atau alat ukur lain yang sudah distandarisasi atau bila perlu ditimbang*
- *Pemotongan bentuk bahan makanan yang sesuai untuk jenis hidangan dapat menggunakan alat-alat pemotong atau dipotong menurut petunjuk*
- *Memudahkan persiapan sayuran dapat diukur dengan kontainer/panci yang standar dan bentuk sama*
- *Mendapatkan porsi yang tetap harus menggunakan standar porsi dan standar resep.*

Estimasi Produksi

Definisi

- Estimasi atau penetapan jumlah produksi didefinisikan sebagai kegiatan merencanakan jumlah bahan makanan yang harus diproses dalam memproduksi (mengolah) makanan dengan tujuan untuk mencapai standar kualitas, kuantitas, prosedur dan biaya.
- Maksudnya adalah dalam kegiatan penetapan jumlah produksi ini agar hasil olah makanan sesuai dengan yang ditetapkan atau mendekati kenyataan dari segi kualitas sesuai dengan mutu yang diharapkan; segi kuantitas sesuai dengan jumlah klien yang dilayani, standar-standar yang telah ditetapkan seperti standar resep, standar bumbu, standar porsi; segi prosedur sesuai dengan SOP yang sudah ada misalnya SOP pada persiapan dan pengolahan bahan makanan; segi biaya sesuai dengan anggaran yang direncanakan, biaya makan, food cost maupun unit cost..

Faktor-faktor yang perlu dipertimbangkan dalam penetapan jumlah produksi

1. Karakteristik produk

- Karakteristik produk pada kegiatan penyelenggaraan makanan memegang peranan penting karena hal ini juga mencirikan seperti institusi yang menyelenggarakan.
- Karakteristik produk tersebut berkaitan dengan:
 - a) Jenis makanan
 - b) Standar resep
 - c) Pengendalian ketersediaan bahan

2) Karakteristik proses produksi

Mulai dari proses persiapan sampai pengolahan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, peralatan, tenaga, waktu dan prinsip keamanan pangan.

Faktor-faktor yang perlu dipertimbangkan dalam penetapan jumlah produksi

3) Perkiraan jumlah produksi

Metode yang bisa digunakan yaitu dengan melihat BOR dan data historik tentang karakteristik klien yang dilayani.

4) Standar kualitas

Memenuhi jumlah maupun kualitasnya, nilai gizinya, tingkat keamanan panganya dan daya terima klien terhadap produk yang diberikan.

5) Pengendalian biaya

Higiene dan sanitasi

Pengolahan makanan yang baik adalah pengolahan makanan yang mengikuti kaidah prinsip-prinsip higiene dan sanitasi yang baik yaitu:

- Tempat pengolahan makanan atau dapur harus memenuhi persyaratan teknis higiene sanitasi untuk mencegah risiko pencemaran
- Pemilihan bahan makanan (sortir) untuk menjaga mutu dan keawetan makanan
- Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan, dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan dan harus higienis dan semua bahan yang akan diolah harus dicuci dengan air mengalir
- Peralatan masak dan peralatan makan harus terbuat dari bahan yang aman untuk makanan (*food grade*) yaitu peralatan yang aman, tidak bereaksi dengan bahan makanan dan tidak berbahaya bagi kesehatan.
- Higienis penanganan makanan

Personal hygiene

HOW TO DEVELOP A PERSONAL HYGIENE ROUTINE:

1. Shower every day: change socks and underclothing every day.
2. Brush teeth at least twice a day, preferably after every meal.
3. Wash hair frequently, preferably daily. Keep hair and beards neatly trimmed and covered (i.e. wear a hairnet/ hat when handling food).
4. Keep fingernails short and clean. Avoid using excessive amounts of nail varnish, make-up or perfume.
5. Keep uniform/ protective clothing clean; hang up your outdoor clothing in the staff room not in their work areas.
6. Keep cuts and burns covered with a clean, waterproof dressing.
7. Tell your supervisor if you are suffering from a cold, sore throat, boils, skin rash, diarrhea, upset stomach, or a septic cut. Your supervisor will decide whether you should be on duty or not.

When you are working, pay special attention to the personal habits of which you may be unaware, but can easily spread bacteria, i.e.:

- Do not comb your hair or put on make-up in the food or public areas.
- Do not spit, cough or sneeze openly in food or public areas, use a tissue and wash your hands afterwards.
- Do not pick your nose or teeth, or scratch your head.
- Do not smoke in the work or public areas.
- Does not your apron or part of your uniform to wipe your hands, as this will contaminate your hands?
- Do not lean or sit on work surfaces.
- Do not leave rubbish and waste material lying around, put into covered refuse bin.
- Only frequent hand- washing will keep your hands clean!

Hands should be washed:

Before:

- Beginning food preparation
- Putting on disposable gloves
- Serving customers

After:

- Arriving at work and after break
- Using the restroom, washing sinks
- Eating, drinking, smoking, chewing tobacco
- Using the telephone
- Using handkerchief or tissue



6 Langkah Cuci Tangan



Bersihkan tangan, gosok sabun pada kedua telapak dengan arah memutar



Gosok juga kedua punggung tangan secara bergantian



Gosok sela-sela jari tangan hingga bersih



Bersihkan ujung jari dengan posisi saling mengunci



Gosok dan putar kedua ibu jari secara bergantian



Gosok telapak tangan menggunakan ujung jari, dan bilas hingga

BIASAKAN CUCI TANGAN PAKAI SABUN

60 detik

dengan air mengalir



Terima Kasih