

SATUAN ACARA PELATIHAN

OLEH : Dwi Irawanti, S.Pd

Nama Pelatihan : Menganalisis Kaldu (Stock)
Nama Mata Diklat : Pengolahan dan Penyajian Makanan
Tujuan Pelatihan : Peserta didik mampu menghitung bahan pembuatan kaldu.
Peserta didik mampu menentukan alat yang tepat untuk pembuatan kaldu.
Peserta didik mampu menentukan proses pembuatan kaldu.
Peserta didik mampu menganalisis masalah pada pembuatan kaldu.
Peserta didik mampu menentukan kriteria kaldu yang baik.
Indikator Pelatihan : Menyebutkan bahan-bahan pembuatan kaldu.
Menyebutkan alat yang digunakan untuk pembuatan kaldu.
Menjelaskan proses pembuatan kaldu.
Mengidentifikasi masalah pada pembuatan kaldu.
Menjelaskan kriteria kaldu yang baik.
Alokasi Waktu : 10 menit

A. PENDAHULUAN (2 menit)

Peserta didik dan guru berdoa bersama sebelum memulai kegiatan pembelajaran.
Peserta didik mengamati gambar-gambar tentang pembuatan kaldu.

B. KEGIATAN INTI (6 Menit)

Peserta didik mendiskusikan bahan, alat dan tehnik pembuatan kaldu.
Peserta didik mendiskusikan macam-macam kaldu.
Peserta didik mencatat dan memaparkan hasil diskusi.
Perwakilan peserta didik memberikan tanggapan, mngkonfirmasi atau memberi masukan.
Peserta didik dibimbing guru mempresentasikan hasil diskusidan melakukan refleksi.
Guru memberi penguatan dan penjelasan materi.

C. PENUTUP (2 menit)

Guru memberikan tugas di rumah mencari resep dasar pembuatan Kaldu Putih dan Kaldu Coklat.
Kegiatan pembelajaran ditutup dengan doa.

Sumber / media pelatihan : Buku Pengolahan dan Penyajian Makanan SMK kelas XI, Yudhistira.
Internet.
Power Point.

Temanggung, 28 Juni 2021

Kepala Sekolah

Guru Mata Pelajaran

Aster Aswiny, S. Pd., M. Pd
NIP. 19700615 199512 2 002

Dwi Irawanti, S.Pd
NIP. 19780527 201001 2 009

Lampiran Materi Kaldu

A. Pengertian Kaldu

Kaldu adalah cairan yang dihasilkan dari rebusan daging atau tulang, sayuran dan bumbu-bumbu, dimasak dengan api kecil sehingga zat ekstrak yang terdapat di dalamnya larut dalam cairan tersebut.

Pengertian kaldu tersebut menunjukkan bahan cair yang jernih, diaromai dengan substansi substansi yang diekstraksikan dari daging, baik daging sapi, ayam atau ikan maupun tulang-tulang beserta sayuran pengaroma.

Fungsi atau kegunaan kaldu adalah sebagai berikut:

1. Sebagai bahan penyedap yang ditambahkan pada masakan tertentu.
2. Sebagai bahan dasar dalam membuat soup dan saus.
3. Untuk merancang alat pencernaan sehingga membangkitkan selera.
4. Sebagai asupan nutrisi yang diberikan kepada orang yang sedang sakit.



Gambar. 1. Kaldu (Sumber: <https://www.foodnetwork.com>)

B. Bahan-Bahan Yang Digunakan Untuk Membuat Kaldu

Dalam pembuatan kaldu, ada lima macam bahan utama yang saling melengkapi. Lima macam komponen tersebut adalah:

1. Tulang

Tulang merupakan bahan terbanyak yang digunakan untuk membuat kaldu. Nama kaldu biasa diberikan berdasarkan jenis tulang yang digunakan, misal fish stock berarti dari ikan, beef stock berarti dari sapi, veal stock berarti dari tulang sapi muda, chicken stock berasal dari ayam.

2. Daging

Daging biasanya hanya digunakan untuk membuat chicken stock, karena daging relatif mahal.

3. Mirepoix dan Bouquet Garni

Mirepoix merupakan kombinasi dari bawang bombay, wortel batang bawang dan batang seledri. White mirepoix dapat dibuat tanpa wortel, jika menghendaki kaldu tanpa warna.

Bouquet garni adalah campuran dari daun bawang, seledri, thyme, bay leaf dan peterseli yang diikat menjadi satu. Bouquet garni digunakan untuk menambah cita rasa pada kaldu atau sup.

4. Produk-produk Asam

Produk asam digunakan untuk memudahkan larutnya jaringan pengikat. Tomat pada brown stock memberikan aroma dan rasa asam. Pemberian tomat harus hati-hati sebab dapat membuat kaldu menjadi buram. Oleh sebab itu produk asam tidak digunakan dalam pembuatan white stock.

5. Garam dan spice

Pada umumnya kaldu tidak menggunakan garam, garam biasanya dibubuhkan pada kaldu saat akan dibuat soup atau saus. Namun garam bisa digunakan pada kaldu dalam jumlah sedikit, tujuannya untuk mengekstraksi flavour.

C. Macam-macam Kaldu

Kaldu (stock) dapat digolongkan menurut teknik pengolahan dan warnanya yaitu:

1. Kaldu Putih (White Stock)

Kaldu ini berwarna bening dan jernih, dihasilkan tanpa proses penggosongan tulang dan sayuran.

2. Kaldu Coklat (Brown Stock)

Kaldu yang dibuat dari rebusan tulang dan sayuran yang sudah digosongkan sebelum direbus, sehingga berwarna kecoklatan.

D. Alat-alat yang Digunakan untuk Membuat Kaldu

Berikut ini adalah alat-alat yang biasanya digunakan untuk membuat kaldu :

1. Stock Pot

Stock pot merupakan panci yang digunakan dalam pembuatan kaldu, dan biasanya diberi keran dibawah yang berguna untuk menuang kaldu dari dasar panci sehingga kaldu yang dihasilkan bebas lemak atau busa yang mengambang di permukaan kaldu.



Sumber <https://bit.ly/3co2zrl>

Gambar.2. Stock Pot

2. Roasting Pan

Roasting Pan, adalah pan yang digunakan untuk mencoklatkan tulang dalam pembuatan brown stock.



Sumber <https://foodal.com/kitchen/pots-pots-skillets-guides-reviews/guides/the-best-roasting-pan/>

Gambar.3. Roasting Pan

3. Choping Board atau Choping Block

Alat yang digunakan untuk tempat memotong tulang dan sayuran.



Sumber <https://lifestyle.okezone.com/read/2017/06/14/298/1715912>

Gambar.4. Choping Board

4. Vegetable Knife

Pisau yang digunakan untuk memotong dan mengiris sayuran.



Sumber <https://indonesian.alibaba.com>

Gambar.4. Vegetable Knife

5. Bone Knife

Bone Knife adalah pisau yang digunakan untuk memotong tulang yang akan digunakan untuk membuat kaldu.



Sumber : <https://shopee.co.id/Pisau-Cleaver-Besar>

Gambar.5. Bone Knife

6. Conical Strainer

Conical Strainer merupakan saringan yang berbentuk kerucut, digunakan untuk menyaring bahan tidak terpakai, lemak, kotoran yang kemudian akan mengendap pada dasar alat tersebut.



<https://www.schneider-gmbh.com>

Gambar.6. Conical Strainer

7. Tammy Cloth

Tammy Cloth atau biasa disebut juga dengan istilah muslim Cloth adalah kain yang digunakan untuk menyaring kaldu agar jernih, mirip kain kasa tapi seratnya lebih lembut dan tipis.



Sumber <https://www.tokopedia.com>

Gambar.6. Tammy Cloth

8. Perforated Spoon

Perforated Spoon merupakan alat yang digunakan untuk menyaring lemak atau busa dipermukaan kaldu.



Sumber <https://www.indiamart.com/proddetail/stainless-steel-perforated-spoon>

Gambar. 7. Perforated Spoon

E. Prosedur Pembuatan Kaldu

Berikut ini merupakan proses pembuatan kaldu putih

1. Potong tulang menjadi 3-4 inch (8-10cm). Tujuannya agar permukaannya lebih banyak dan membantu mengekstraksikan. Tulang ikan dan ayam tidak perlu dipotong, tapi untuk caracas yang lain bisa di chop.
2. Cuci Tulang dalam air dingin, bisa juga dilakukan proses blanching. Tujuannya untuk mengangkat kotoran-kotoran yang dapat mengotori stock.
3. Letakkan tulang-tulang tersebut dalam stock pot, dan tuangi dengan air dingin hingga tulang tertutup. Maksudnya untuk mempercepat ekstraksi. Apabila menggunakan air panas akan memperlambat ekstraksi.
4. Rebuslah sampai mendidih, kemudian kecilkan apinya (simmer). Bersihkan buih-buih yang muncul. Proses ini penting agar mendapatkan stock yang jernih. Buih yang membentuk gumpalan akan pecah dan terurai, tercampur dengan bahan cair.
5. Tambahkan Mirepoix yang sudah dichop, herb dan spice.
6. Jaga stock jangan sampai mendidih dan biarkan tetap dalam keadaan simmer pelan.
7. Selama pemasakan bersihkan kotoran-kotoran sesering mungkin.
8. Jagalah air agar jumlahnya tetap diatas tulang, dengan cara menambahkan air jika stock tereduksi. Pengolahan tulang dengan mengekspos ke udara akan menyebabkan warna gelap. Hal ini membuat kaldu berwarna gelap, juga aroma yang tereduksi ke dalam air, karena air tidak mengenai tulang.
9. Rebus simmer sesuai waktu yang diinginkan, untuk tulang sapi (beef and veal selama 6-8 jam, untuk tulang ayam 3-4 jam, dan untuk tulang ikan 30-40 menit). Waktu selama itu dipergunakan untuk mengekstraksikan lebih banyak gelatin.
10. Bersihkan kotoran dengan dengan melakukan penyaringan dengan chine cap yang dilapisi dengan cheese cloth.
11. Dinginkan stock secepat mungkin, hal ini bisa dilakukan dengan cara
 - Letakkan pot dalam sebuah bak
 - Alirkan air dingin ke dalam bak, tingginya jangan sampai melebihi stock.
 - Aduk-aduk pot sekali-kali, sehingga stock dapat dingin secara merata. Kesalahan dalam mendinginkan stock memudahkan tumbuhnya bakteri.
12. Setelah dingin masukan dalam refrigerator, dan tutuplah pot tersebut.

Berikut adalah proses pembuatan kaldu coklat:

1. Potong tulang 3-4 inch (8-10cm) seperti halnya white stock.
2. Tulang-tulang tersebut tidak perlu dicuci atau di blanch. Bahan cair dari proses pencucian akan menghalangi proses pencoklatan.
3. Letakkan tulang-tulang tersebut dalam roasting pan dan cokelatkan dengan panas oven 375 derajat, dapat juga lebih tinggi dari itu.
4. Jika tulang-tulang telah cokelat, angkat dari pan dan letakkan pada stockpot. Tuangi air dingin sampai menutupi tulang dan rebus simmer.
5. Tiriskan lemak maupun sisa-sisa lemak ke dalam roasting pan. Deglaze dengan penambahan air, aduk aduk diatas api sampai dripping terlarut, tambahkan pada stock pot.
6. Sementara stock dipanaskan, masukan mirepoix dan sisa lemak dalam roasting pan. Kemudian cokelatkan sayur-sayuran tersebut dalam oven.
7. Saat air pada stock mencapai simmer, maka mulailah membersihkan lemak yang muncul.
8. Tambahkan sayuran yang sudah dicokelatkan dan produk-produk tomat pada stock pot. Simmer selama 3-4 jam.
9. Lanjutkan prosedur ini sama dengan white stock.

F. Penyimpanan stock

1. Stock dapat disimpan hingga 1 minggu dalam kulkas atau kamar pendingin pada temperatur 1°C – 4 °C.
2. Stock dapat disimpan hingga 3 bulan dalam freezer.
3. Stock harus benar-benar dingin sebelum disimpan dalam lemari pendingin, kamar pendingin atau freezer.
4. Untuk mempercepat proses pendinginan stock boleh ditempatkan dalam air es. Stock kemudian diaduk untuk mengurangi panas secara merata.
5. Gunakan stockpot atau tutup untuk mencegah benda-benda asing (kotoran) ke dalam stock.
6. Berikan label dan tanggal pada semua stock yang disimpan.

G. Kriteria Hasil Stock

Stock yang baik harus memenuhi standar yaitu:

1. Kaldu Putih (white stock); jernih, bening, bersih tidak berlemak.
2. Kaldu coklat (brown stock) ; agak kecoklatan seperti air the, bersih, jernih tidak berminyak/berlemak. Stock yang keruh merupakan salah satu tanda bahwa prosedur yang benar tidak diikuti pada waktu membuat stock.