

STANDARDISASI PENULISAN RESEP MASAKAN DENGAN MENGUNAKAN BAHASA INDONESIA

DIANA EVAWATI¹

Susilowati²

e-mail : diana_evawati@yahoo.com

Abstrak

Pengetahuan resep dan menu, mutlak diperlukan dalam menghasilkan beraneka ragam jenis masakan karena resep dan menu memuat informasi yang sangat penting dalam merencanakan dan melaksanakan pengolahan makanan. Resep memuat petunjuk – petunjuk tentang apa yang akan dibuat, bahan apa yang dibutuhkan, berapa banyak bahan yang diperlukan dan bagaimana prosedur kerjanya dalam mengolah suatu hidangan. Namun demikian, resep masakan yang ada terkadang tidak dapat dipraktikkan dalam pengolahan hidangan karena penulisan sistematik resep, ukuran dan tata cara pengolahannya tidak jelas. Resep yang tidak standar akan menimbulkan persepsi yang berbeda-beda dalam memahami resep yang dihasilkan. Resep yang tidak standar akan menyulitkan dalam memahami prosedur pengolahan yang dimaksud sehingga hasil masakan tidak sesuai dengan yang diharapkan oleh pembuat resep.

Resep adalah seperangkat instruksi yang memuat petunjuk untuk membuat suatu hidangan. Resep memberi petunjuk secara saksama dan tepat mengenai jumlah bahan, cara mencampur, mengolah dan prosedur kerja untuk suatu hidangan, supaya kita dapat melakukan hal yang sama seperti yang diinginkan oleh resep tersebut. Di samping itu, resep juga merupakan cara untuk menerapkan teknik – teknik dasar bahan yang spesifik.

Standardisasi penulisan resep masakan dengan menggunakan bahasa Indonesia memungkinkan pesan resep dapat tersampaikan dengan baik dan tidak terjadi kesalahan penentuan bahan, proses pengolahan dan hasil masakan yang dihidangkan. Standardisasi penulisan resep sangat bertujuan memberikan instruksi prosedur pengolahan masakan yang sangat berguna bagi orang yang belajar memasak khususnya siswa dan mahasiswa tata boga atau masyarakat yang berminat di bidang kuliner.

Kata Kunci : *penulisan, resep, standar*

¹ Staf Pengajar Prodi PKK-Tata Boga Univ. PGRI Adi Buana Surabaya

² Staf Pengajar Prodi PKK-Tata Boga Univ. PGRI Adi Buana Surabaya

Knowledge of recipes and menus, the absolute need to produce a wide variety of dishes for recipes and menus contain information that is essential in planning and implementing food processing. Prescription will contain clues - clues about what will be made, what materials are needed, how much material is needed and how the procedure works in the process something of dishes. However, there are recipes that sometimes can not be in practice in the food processing due to a systematic writing of prescriptions, the size and processing procedures are not clear. No standard recipe that will lead to different perceptions in understanding the resulting recipe. No standard recipe that will make it difficult to understand the intended processing procedures so that the dishes do not match those expected by the makers of maker prescription

Recipe is a set of instructions that contain instructions for making a dish. Recipe gives instructions carefully and precisely about the amount of material, mixing, processing and work procedures for a dish, so that we can do the same thing as desired by the prescription. In addition recipe is also a way of applying the technique - the basic techniques of specific materials.

Standardize the writing of recipes using the Indonesian allow messages can be conveyed with both prescription and no error occurs determining the material, processing and cooking results are served. Standardization of prescribing is intended to instruct food processing procedures are very useful for people who learn to cook, especially students and culinary students or people who are interested in the culinary field.

Key word: writing, recipes, standard

1. Pendahuluan

1.1 Latar Belakang Masalah

Makanan adalah salah satu kebutuhan dasar manusia untuk bertahan hidup. Masakan yang lezat tercermin dari bau dan aroma makanan dari unsur pemakaian bahan dasar, bumbu, bahan pendukung, dan ketepatan proporsi menentukan kelezatan dan cita rasa makanan. Memasak dan pengolahan merupakan suatu ilmu dan seni, karena itu pekerjaan ini harus dilakukan secara hati-hati. Pekerjaan ini memerlukan pengalaman dan pertimbangan yang matang sehingga tidak terjadi kesalahan. Setiap bahan, bumbu memerlukan perlakuan yang berbeda untuk menghasilkan cita rasa dan aroma yang prima berdasarkan resep masakan.

Belajar tentang makanan tidak bisa terlepas dari pengetahuan tentang resep dan menu, karena resep dan menu memuat informasi yang sangat penting dalam merencanakan dan melaksanakan pengolahan makanan. Resep akan memuat petunjuk – petunjuk tentang apa yang akan dibuat, bahan apa yang dibutuhkan, berapa banyak bahan yang diperlukan dan bagaimana prosedur kerjanya dalam mengolah sesuatu hidangan.

Namun demikian, mempelajari resep tidak cukup dengan membaca begitu saja salah satu bentuk resep, tetapi dibutuhkan berbagai pengetahuan tentang bahan – bahan makanan khususnya yang digunakan dalam resep tersebut, tentang pengukuran bahan baik cair, padat, kering, halus ataupun kasar, tentang dasar – dasar pengolahan pangan, metode – metode pengolahan, reaksi – reaksi yang terjadi selama pengolahan dan persiapan – persiapan apa yang dibutuhkan sebelum pengolahan, baik itu persiapan pada bahan makanan yang akan diolah maupun persiapan alat yang digunakan untuk suatu pengolahan.

Selain itu mempelajari resep harus dilengkapi dengan pengetahuan tentang bagaimana mengubah resep yang benar baik itu mengubah jumlah porsi, mengubah ukuran, mengubah bahan ataupun mengubah teknik, karena tidak jarang hal – hal yang tidak terduga dijumpai, misalnya jumlah orang yang dilayani berubah, bahan yang dibutuhkan sulit didapatkan, peralatan yang terbatas dan sebagainya, sehingga pengetahuan tentang mengubah resep ini perlu dipahami.

Resep merupakan hal yang penting dalam pengolahan makanan, karena itu resep sebaiknya dipakai secara saksama. Mempelajari pengolahan atau cara memasak tanpa memahami resep dapat membuat kegagalan yang fatal dalam membuat masakan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dapat dirumuskan masalah sebagai berikut.

1. Apa saja kesalahan yang terjadi dalam penulisan resep masakan?
2. Bagaimanakah sistematik penulisan resep masakan standar?

1.3 Tujuan dan Manfaat

Tujuan penulisan makalah ini adalah sebagai berikut.

1. Untuk mengidentifikasi jenis kesalahan dalam menulis resep masakan.
2. Untuk mengetahui sistematik dalam penulisan resep standar.

Manfaat penulisan makalah ini adalah sebagai berikut.

1. Bagi siswa dan mahasiswa peminatan Tata Boga sebagai acuan penulisan resep standar.
2. Bagi masyarakat yang belajar dibidang kuliner akan memperoleh panduan alur kegiatan pengolahan makanan dengan benar.

2. Pembahasan

2.1 Pengertian Resep

Resep adalah seperangkat instruksi yang memuat petunjuk untuk membuat suatu hidangan. Resep memberi petunjuk secara saksama dan tepat mengenai jumlah bahan, cara mencampur, mengolah dan prosedur kerja untuk suatu hidangan, supaya kita dapat melakukan hal yang sama seperti yang diinginkan oleh resep tersebut. Di samping itu resep juga merupakan cara untuk menerapkan teknik – teknik dasar bahan yang spesifik.

2.2 Standardisasi Resep

a. Resep standar

Dalam sistem produksi makanan, resep standar merupakan kunci yang bermanfaat untuk menghasilkan makanan yang cocok, enak, komplit dan hasilnya dapat dikontrol sebaik mungkin sehingga menghasilkan sesuatu yang dapat memuaskan para pelanggan.

Resep yang standar merupakan salah satu hal yang penting untuk menjamin bahwa makanan yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik. Hal lain yang perlu diperhatikan bahwa resep standar sudah mempertimbangkan peralatan yang tersedia, keterampilan orang – orang yang melayani dan anggaran belanja. Hasilnya telah dikalkulasi dalam jumlah yang pasti berdasarkan perkiraan jumlah porsi yang spesifik.

Biasanya resep standar telah dirasakan dan dicoba berulang – ulang sampai akhirnya dicoba untuk suatu produk yang berkualitas dalam jumlah yang banyak karena itu resep standar banyak dikembangkan oleh perusahaan – perusahaan sehingga ditemukan hal – hal yang khas atau spesifik.

b. Definisi resep standar

Resep standar merupakan seperangkat petunjuk atau instruksi yang menjelaskan cara pembuatan tertentu dan penyiapan hidangan yang tertentu dan penyiapan hidangan yang tertentu pula. Jadi, resep standar merupakan suatu resep yang sudah biasa dikembangkan tentang cara pengolahannya, peralatan dan pola – pola menghidangkannya.

c. Struktur resep standar

Pada resep standar formatnya sedikit berbeda karena informasi umumnya dimasukkan sebanyak mungkin. Struktur resep standar adalah sebagai berikut :

1. Nama resep
2. Hasil, termasuk total hasil, jumlah porsi, ukuran porsi
3. Bahan dan banyaknya atau jumlah yang ditulisurut sesuai dengan penggunaannya.
4. Peralatan yang dibutuhkan, termasuk peralatan pengukuran, ukuran alat, bagian – bagian alat dan sebagainya.
5. Petunjuk mengolah hidangan, petunjuk penyimpanan atau perawatan sederhana.
6. Petunjuk tentang porsi, piring atau alat – alat hidang serta hiasan – hiasan yang diperlukan.
7. Petunjuk tentang tertib kerja, membereskan alat – alat, membersihkan tempat bekerja serta penyimpanan sisa – sisa bahan makanan.

d. Keterbatasan resep standar

Resep standar memiliki beberapa keterbatasan seperti halnya resep yang

lainnya, seperti dikemukakan di depan resep mempunyai beberapa keterbatasan dan petunjuk yang tidak jelas mengenai variasi bahan makanan, alat dan sebagainya. Masalah – masalah seperti itu bisa dikurangi dengan menulis resep secermat mungkin dan tidak dibatasi serta jelas. Seorang yang sedang membuat hidangan dengan menggunakan resep standar yang baik akan selalu ingin diawasi untuk menjaga agar dalam menginterpretasi instruksi dengan interpretasi yang sama, sebagaimana yang diinterpretasikan yang lain. Adanya keterbatasan – keterbatasan ini tidak berarti resep standar itu tidak berlaku lagi. Meskipun segala sesuatunya dibuat petunjuk yang jelas, pengalaman dan pengetahuan dari pengolah makanan tersebut masih tetap dipentingkan.

2.3 Fungsi Resep Standar

Resep standar dapat digunakan untuk mengontrol produksi antara lain :

a. Mengontrol kualitas

Resep standar akan sangat mendetail dan jelas serta spesifik, sebab untuk menjelaskan bahwa hasil produksi itu sama dan tetap untuk setiap saat, baik saat dibuat maupun dihidangkan, tidak peduli siapa yang akan mengolahnya.

b. Mengontrol resep

- Resep standar menunjukkan jumlah yang tepat untuk setiap bahan dan bagaimana bahan tersebut diukur, misalnya dengan ukuran standar metrik.
- Resep standar menunjukkan secara pasti hasil, ukuran proporsi dan bagaimana porsi tersebut diukur dan dihidangkan.

2.4 Penulisan Resep

Penulisan resep merupakan suatu seni. Ada beberapa bentuk penulisan resep tetapi yang penting adalah mempelajari perbedaan – perbedaan dari bentuk penulisan tersebut, kemudian yang lebih penting lagi adalah bagaimana cara mempelajarinya, untuk memilih resep yang akan digunakan.

Dalam penulisan resep ada beberapa pola penulisan, misalnya penulisan resep yang memuat bahan di sebelah kiri dan prosedur kerja yang di sebelah kanan, atau ada yang memuat bahan pada bagian atas dan prosedur kerja pada bagian bawah dan ada juga penggabungan dari keduanya.

Contoh penulisan resep I :

BUBUR LEMU (Jawa Tengah)

Bahan :

- 200 gr beras, cuci bersih dan rendam sebentar
- 1,25 liter air
- 2 lembar daun salam
- 2 lembar daun pandan
- 1 batang serai

- 1 liter santan kental
- 2 sdt garam

Cara Membuat :

1. Rebus beras dengan daun salam, daun pandan, dan serai, sampai lunak.
2. Masukkan santan dan garam, aduk-aduk terus sampai bubur mengental dan halus, angkat.

Pelengkap : Sambal Goreng Kerecek, Opor Ayam Telur

Tips :

- Untuk membuat bubur lemu, gunakan santan dalam jumlah banyak. Aduk terus agar bubur halus dan kental.

Contoh penulisan resep II :

SALAD "BEATRICE"

BAHAN :		PENJELASAN :
500 gr	<i>diced potatoes</i>	- kentang rebus potong dadu
250 gr	<i>chicken</i> (ayam rebus)	- potong juliene
½ can	<i>sliced mushroom</i>	- irisan jamur
½ can	asparagus	- asparagus diiris 1 cm
125 gr	mayonnaise	- yang kental sekali
15 gr	<i>French mustard</i>	- adukkan dengan mayonnaise
10 pc	lemon <i>slices</i>	- irisan jeruk atau lemon

MEMBUATNYA :

Campurkan	
potongan bahan : asparagus, chicken, potatoes, mushroom	- dengan adonan mayonnaise dan mustard
Aturlah	
<i>lettuces leaves</i> (daun selada) secukupnya	- dalam sebuah salad bowl kaca
Tempatkan	
Salad "Beatrice"	- di atasnya, dalam salad bowl dengan rapi Hiasi dengan 1 pc lemon <i>slice</i> dan <i>parsley</i>

SERVED :

Disajikan dingin dalam salad bowl yang dialasi dengan *dessert plate*. *Salad-bowl* = piring.

Pilihlah *lettuce* yang segar dan tanpa *stain* (bintik kotoran), ayam harus baru saja direbus dan dipotong – potong dan pilihlah yang empuk.

Dinginkan dulu rebusan ayam sebelum dipotong untuk dicampur dengan bahan lain.

Beberapa resep memuat informasi yang serba sedikit, tetapi ada resep memuat informasi yang cukup banyak dapat kita peroleh, tetapi harus diingat bahwa di dalam

resep tidak ada penjelasan yang mendetail, misalnya "kukuslah bahan tersebut", bagaimana teknik mengukus yang benar tidak dijelaskan, termasuk juga pertimbangan – pertimbangan tentang pengolahan yang diinginkan.

Untuk menentukan resep mana yang akan digunakan maka yang harus dilihat adalah:

1. Semua bahan telah tertulis dan dalam proporsi bahan yang benar.
2. Petunjuk kerja yang jelas dan mudah diikuti.
3. Waktu, temperatur, ukuran peralatan pengolahan.
4. Jumlah yang perlu dicampur.
5. Jumlah dan ukuran penyajian.

Kesemuanya ini harus dituliskan dalam suatu resep, sebagai contoh apakah resep *cake* itu menyebutkan spesifikasi dari tepung yang digunakan. Jika tidak kemungkinan kita akan menemui kesalahan bahkan kegagalan dalam mempraktikkan resep tersebut.

Sebelum menggunakan resep dan mengikutinya bacalah resep tersebut secara sempurna. Mengecek untuk melihat semua bahan dan ukuran, hati – hati jangan sampai mengubah atau mengganti sesuatu jika hasilnya jelek.

2.5 Membaca Resep

Sebuah format resep yang sederhana dan mudah diikuti menyebabkan kita menyukai untuk memakainya. Pelajari resep itu dengan hati – hati, hal – hal apa yang dikemukakan dalam resep tersebut yang telah kita ketahui dah hal – hal apa yang ingin kita pelajari lebih banyak, agar kita dapat menggunakan resep tersebut dengan baik. Misalnya, ada resep dengan struktur penulisan sebagai berikut :

a. Nama resep

Nama resep menandakan pada kita resep itu untuk membuat apa atau kalau kita suka, bisa menambahkan sumber resep tersebut seperti Soto Ayam, Rendang, Sayur Asam dan sebagainya.

b. Jumlah porsi

Jumlah atau untuk dikonsumsi berapa orang. Jika resep yang kita miliki menunjukkan jumlah untuk 4 orang sementara itu dalam keluarga kita ada 8 orang maka kita dapat melipat gandakan jumlah porsi tersebut.

c. Waktu dan temperatur untuk memasak

Waktu yang dimaksudkan di sini adalah panjangnya waktu yang diperlukan untuk mengolah suatu masakan. Banyak alat memasak yang harus dipanaskan dahulu, sesuai dengan permintaan resep agar diperoleh temperatur yang benar, misalnya kita harus memanaskan oven dahulu sebelum menggunakannya sehingga kita siap untuk membakar atau memasak.

d. Bahan – bahan

Bahan seharusnya didaftar sesuai dengan urutan penggunaan. Jumlah bahan dapat diberikan dalam liter, gram, sdm atau sdt. Kita dapat mengumpulkan semua bahan terlebih dahulu dan meletakkannya sesuai dengan urutan penggunaan. Hal ini sangat membantu baik dalam prosedur kerja ataupun meyakinkan bahwa bahan–bahan tersebut betul–betul telah tersedia. Demikian pula pengetahuan tentang singkatan ukuran, ekuivalensinya maupun kemungkinan–kemungkinan untuk menggannti ukuran tersebut sangat membantu sehingga kita benar – benar dapat mengukur secara tepat.

e. Prosedur kerja

Langkah–langkah kerja ditulis secara urut. Prosedur kerja ini menjelaskan pada kita apa yang harus dikerjakan sesuai dengan urutan langkah pengolahan. Hal ini akan mencegah waktu yang terbuang sia–sia dan untuk meyakinkan bahwa setiap langkah dikerjakan secara benar. Contohnya : saringlah bersama tepung, gula, garam dan vanili ke dalam mangkuk yang besar. Ini merupakan permintaan untuk mencampur bahan–bahan tersebut dan harus diikuti secara benar.

Perlu diperhatikan bahwa ada perbedaan antara petunjuk yang harus diikuti dan petunjuk pilihan, ini penting untuk diketahui supaya kita dapat mengikuti apa yang diminta oleh resep tersebut. Contohnya :

1. Saringlah semua bahan kering di atas kertas minyak, tambahkan (sebagai kemungkinan/pilihan) bahan cair atau campuran lemak dan gula.
2. Saringlah semua bahan kering ke dalam wadah yang besar, tambahkan bahan cair, kemudian campurlah secara baik semua bahan bersama–sama.

Dalam hal ini dibutuhkan pengetahuan tentang prinsip–prinsip dasar dan metode pencampuran dan bagaimana mengenal semua petunjuk yang harus diikuti secara sempurna. Mencampur bahan secara berlebihan atau kurang dapat menggagalkan hasil yang sedang diolah.

2.6 Memahami Resep

Agar dapat memperoleh hasil resep yang memuaskan, penting untuk mengetahui pengertian kata–kata yang digunakan sehingga dapat mengetahui resep tersebut sesuai dengan yang dikehendaki.

Dalam hal ini ada beberapa hal yang harus diketahui yaitu mengenai :

- a. Pengukuran dan singkatan yang digunakan untuk suatu ukuran
- b. *Preparation* atau *Mise en place*
- c. Metode pencampuran
- d. Metode pengolahan
- e. Temperatur

Hal – hal tersebut di atas sangat penting untuk menanggulangi keterbatasan resep

yang disebabkan karena bahan makanan, peralatan maupun tidak ada instruksi yang mendetail.

Hal – hal yang mempengaruhi keterbatasan resep, yaitu :

a. Ketidakteragamannya bahan makanan

Bahan makanan dari produk alami memiliki ketidaksamaan, berbeda dengan produk-produk pabrik, sebagai contoh pada buah tomat ada yang matang, sedang atau mentah sedangkan pada wortel ada yang keras juga ada yang lunak, ada yang manis juga ada yang tidak. Begitu juga bahan makanan hewani sangat dipengaruhi oleh makanan yang dikonsumsi oleh hewan tersebut dan lingkungan tempat tinggalnya karena itu banyak hal yang mempengaruhi bagaimana seharusnya bahan makanan tersebut harus ditangani atau diolah, berapa lama harus dimasak, berapa bagian diperlukan dan berapa banyak bumbu yang dibutuhkan.

b. Tidak semua dapur memiliki peralatan yang sama

Perbedaan panci atau alat memasak mempengaruhi distribusi panas dan memiliki perbedaan waktu yang dipergunakan untuk memasak. Perbedaan panas perebusan juga mempengaruhi distribusi panas dan memiliki perbedaan waktu yang dipergunakan untuk memasak. Perbedaan panas perebusan juga mempengaruhi pemberian temperatur. Penguapan cairan dari tempat yang luas berbeda dengan tempat yang tinggi atau tempat yang pendek dan sebagainya.

c. Setiap proses tidak mungkin diberi instruksi yang sejelas – jelasnya

Bagaimana kita mengatur panas, jika petunjuk mengatakan masak pada panas yang sedang, bagaimana kekentalan dari saus yang kental, berapa lama memanggang daging untuk setengah matang dan sebagainya. Hal – hal seperti ini jelas tidak mungkin diberikan petunjuk secara terperinci dan jelas. Seorang tukang masak yang berpengalaman dan pemula sangat mempengaruhi pengambilan keputusan pada berbagai variabel di atas.

Dalam mengikuti petunjuk resep kita dapat membedakan antara resep standar dan yang tidak standar. Resep standar merupakan resep yang sudah biasa dibuat untuk suatu pekerjaan yang istimewa dan hasilnya harus dikontrol setepat mungkin karena itu pengaturannya harus sepasti mungkin. Sedangkan resep yang tidak standar dapat dilihat antara lain :

a. Petunjuk pengolahan

Contoh – contoh resep umumnya merupakan prosedur umum dan resep tersebut akan memberikan pengalaman kepada kita untuk menerapkan apa yang telah kita pelajari. Oleh karena itu informasi yang diberikan oleh resep tersebut dimaksudkan untuk mendorong berfikir dan mempelajari suatu teknik bukan untuk memproduksi.

b. Penyediaan variasi dan bahan – bahan yang dapat dipilih sehingga dapat dipergunakan untuk belajar. Beberapa resep yang tidak standar diikuti dengan variasi atau pengembangan. Adanya variasi dalam resep tersebut supaya dapat melihat pola dibalik resep tersebut dan juga tekniknya. Sebagai contoh kita

dapat mengembangkan pengetahuan bila kita mengamati beberapa produk yang mana merupakan variasi dari teknik dasar yang sama walaupun tidak ada hubungannya dengan resep. Dengan demikian dapat dikembangkan sendiri terhadap suatu resep atau bila ingin membuat suatu perubahan pada resep dasar.

Bila akan menggunakan suatu resep hal pertama kali yang perlu dilakukan adalah menerapkan dan memikirkan pengetahuan tentang resep yang berhubungan dengan keterampilan yang dimiliki. Secara khusus, maka tentukanlah hal – hal yang harus dipertimbangkan pada waktu memasak antara lain :

a. Dasar metode memasak

Pada saat membaca resep maka kita akan membayangkan memasaknya dengan metode tertentu dan kemudian mengingat segala sesuatu tentang prosedur dasar pengolahannya.

b. Karakteristik bahan

c. Fungsi masing – masing bahan

Jika kita cukup berpengalaman maka kita kan memahami bagaimana cara memperlakukan masing – masing bahan mengingat segi warna, aroma, tekstur dari masing – masing bahan.

d. Waktu pengolahan

Banyak resep yang tidak memberi keterangan tentang waktu pengolahan kecuali sebagai petunjuk umum, sebab waktu pengolahan sangat bervariasi tergantung pada keadaan. Cara mengetahui tingkat kematangan dan mengamati perubahannya dapat dipelajari sehingga perlu dipertimbangkan temperatur tertentu untuk mendapatkan tekstur dan konsistensi yang pantas serta rasa yang diinginkan.

Pada saat belajar memasak dengan mempertimbangkan masalah waktu dan temperatur maka kita dapat mencoba memasak lebih dari satu macam resep, setelah itu kita akan dapat melihat kesalahan – kesalahan dari resep yang kita coba sehingga kita dapat membuat pertimbangan – pertimbangan yang tepat. Kita akan mengetahui bagaimana mengganti bahan dan menggunakan alat dan akhirnya kita dapat berkreasi dengan resep yang baru. Berbekal pengalaman yang cukup yang dimiliki kita dapat memasak macam – macam resep secara komplit dan sempurna.

3. Penutup

3.1 Simpulan

Penggunaan bahasa Indonesia berperan dalam standardisasi resep masakan yang merupakan seperangkat instruksi yang memuat petunjuk untuk membuat suatu hidangan. Resep memberi petunjuk secara saksama dan tepat mengenai jumlah bahan, cara mencampur, mengolah dan prosedur kerja untuk suatu hidangan, supaya kita dapat melakukan hal yang sama seperti yang diinginkan oleh resep tersebut. Di samping itu resep juga merupakan cara untuk menerapkan teknik – teknik dasar bahan yang spesifik

3.2 Saran

1. Bagi Tenaga pengajar

Penulisan resep dan menu seharusnya sesuai standar dan penggunaan bahasa Indonesia dalam penyusunan modul, buku ajar dan pengayaan bahan ajar yang mudah dimengerti oleh pembaca sehingga instruksi tahapan alur proses pengolahan bisa dilakukan dengan tepat dan mengurangi faktor resiko kesalahan yang dilakukan dalam mempraktikkan pengolahan dari membaca resep.

2. Praktisi Kuliner/Jasa Boga

Penulisan resep dengan standardisasi penulisan resep bahasa Indonesia dapat menjembatani penyamaan persepsi dari pembuat resep dengan orang yang membaca resep sehingga hasil yang diharapkan dari resep masakan yang telah disusun dapat dihasilmasakkan sesuai dengan keinginan penulis resep.

Pustaka

- Hamidah, S. ____ . "Resep dan Menu". Yogyakarta : Sigma Printed
- Kristiatuti, Dra. Dwi dan Rita Ismawati, S. Pd, M. Kes. 2004. "Pengolahan Makanan Nusantara". Surabaya : Proyek SP4 Jurusan PKK FT UNESA 2004.
- Djoko Subroto. 2003. Food & Beverage and Table Setting. Jakarta: Grasindo Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Goodman. 2002. Food and Beverages Management untuk Sekolah Pariwisata dan Pengelolaan restoran. Jakarta: Erlangga. Gisslen, Wayne 1983. Professional Cooking. New York: John Willey & Sons.
- Hamidah, S. ____ . "Resep dan Menu". Yogyakarta : Sigma Printed
- Kokom Komariah. 1991. Persiapan Pengolahan Bahan pangan Nabati dan Hewani. Yogyakarta: Jurusan PKK-FT UNY.
- Marsum WA. 1993. Restoran & Segala Permasalahannya. Yogyakarta: Andi Offset.
- Marwanti. 2000. Pengetahuan Masakan Indonesia. Yogyakarta: Adicita.
- Rosmaindar. 1997. Teknik Pengolahan Makanan. Jakarta: Depdikbud.
- Rosidi Roslan, M.PH. Pemahaman Ergonomi di Tempat Kerja. (27 Februari 2007)
- Rymberthus A. Amakora Andrikus. 2000. Pelaksanaan Standard Operasional Procedure di Departemen Food & Beverage. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sugiyono. 1996. Ilmu Bahan Pangan. Yogyakarta: Jurusan PKK-FT UNY.
- Sukanto Reksohadiprojo. 1995. Manajemen Produksi dan Operasi. Yogyakarta: BPFE Yogyakarta.
- _____. 2007. Kumpulan Resep. Fajar Teaching Restoran. Universitas Negeri Malang: Tidak Dipublikasikan.
- <http://budiboga.blogspot.com/2007/12/tipsmengol-telur.html>. Tips mengolah Telur (diakses 9 Juni2008).

[http://samusuruyh.multiply.com/reviews/item/18keajaiban telur](http://samusuruyh.multiply.com/reviews/item/18keajaiban%20telur) (diakses 9 Juni 2008).
<http://www.poultryindonesia.com/modules.php?name=News&file=article&sid=1273>
telur sumber nutrisi penting. [http://andriewongso.com/awartikel-877-
Tahukah_Anda-Mie_Instan](http://andriewongso.com/awartikel-877-Tahukah_Anda-Mie_Instan) (Mie diakses 9 Juni 2008).
http://www.infosehat.com/content.php?s_sid=816 manfaat telur (diakses 9 Juni 2008) .
<http://www.appetitejourney.com/?app=article&cat=21&eid=11&id=99> Appetiser.
_____ Wikipedia Indonesia. Daging (sapi, kambing).