



KAMUS GASTRONOMI

Tim Penulis:

Dodik Prakoso Eko Hery Suwandojo, S.ST.Par., M.M., CHE.

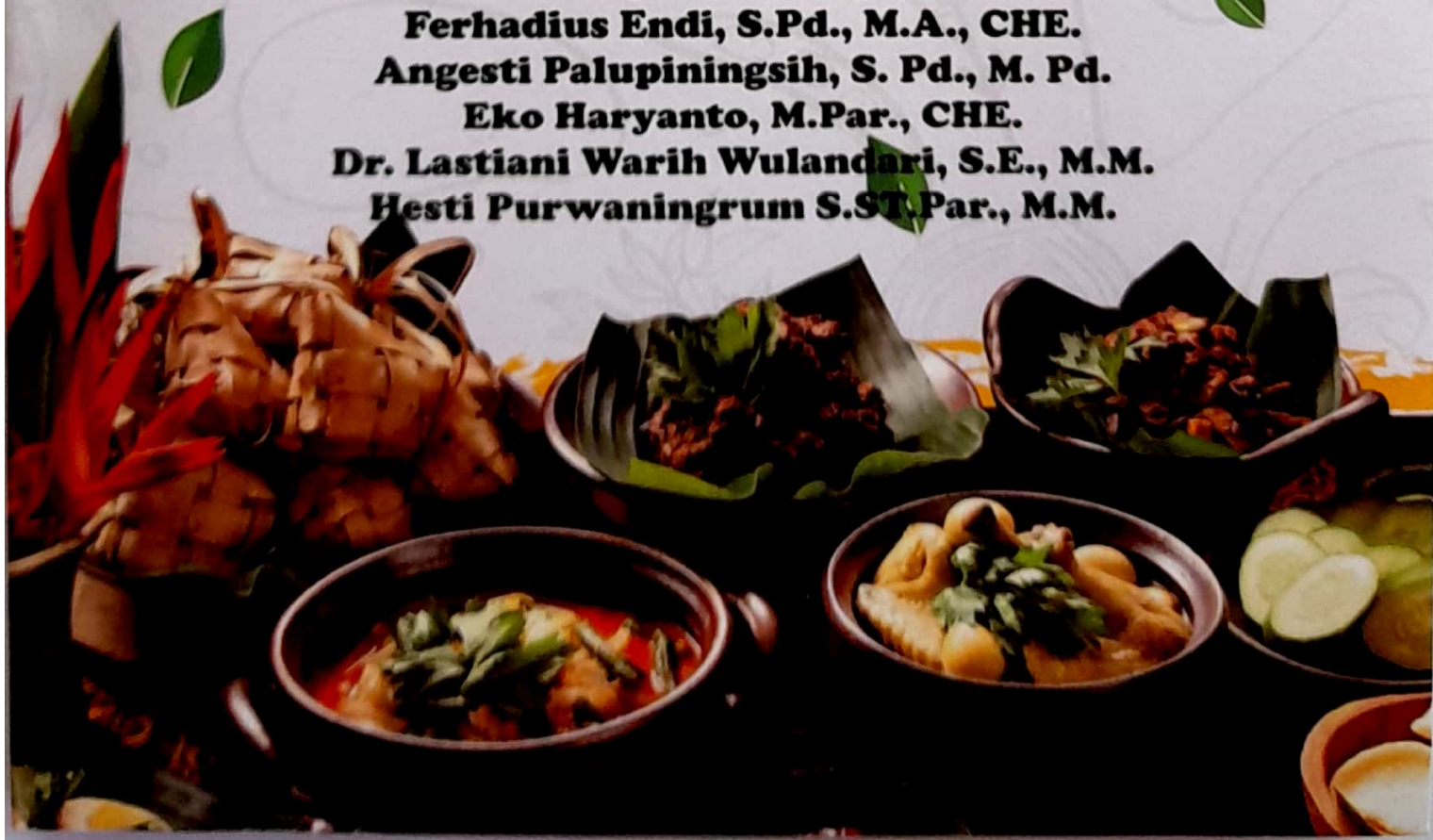
Ferhadius Endi, S.Pd., M.A., CHE.

Angesti Palupiningsih, S. Pd., M. Pd.

Eko Haryanto, M.Par., CHE.

Dr. Lastiani Warih Wulandari, S.E., M.M.

Hesti Purwaningrum S.ST.Par., M.M.



KAMUS GASTRONOMI

Tim Penulis:

Dodik Prakoso Eko Hery Suwandojo, S.ST.Par., M.M., CHE.

Ferhadius Endi, S.Pd., M.A., CHE.

Angesti Palupiningsih, S. Pd., M. Pd.

Eko Haryanto, M.Par., CHE.

Dr. Lastiani Warih Wulandari, S.E., M.M.

Hesti Purwaningrum S.ST.Par., M.M.

Griya Pustaka Utama

KAMUS GASTRONOMI

Tim Penulis:

Dodik Prakoso Eko Hery Suwandojo, S.ST.Par., M.M., CHE.

Ferhadius Endi, S.Pd., M.A., CHE.

Angesti Palupiningsih, S. Pd., M. Pd.

Eko Haryanto, M.Par., CHE.

Dr. Lastiani Warih Wulandari, S.E., M.M.

Hesti Purwaningrum S.ST.Par., M.M.

Cover: Josh

Layout: Joey

Dimensi: 14 x 21 cm; x+144 hlm.

ISBN: 978-623-6227-51-0

Cetakan I: 2022

Penerbit:

Griya Pustaka Utama

Jl. Ireda No. 27,

Prawirodirjan, Godomanan,

Kota Yogyakarta, DIY.

KATA SAMBUTAN

INDONESIAN CHEF ASSOCIATION

Kata gastronomi belakangan ini sering kita dengar dan menjadi kata yang populer. Gastronomi adalah segala sesuatu yang berkaitan dengan makanan dan minuman meliputi seni, praktik, preparasi, produksi, penyajian dan bagaimana cara menikmatinya, serta kajian-kajian yang berkaitan tentang makanan dan minuman.

Gastronomi juga mencakup tentang asal usul dan sejarah serta legenda kuliner yang berkembang di masyarakat, juga meliputi ilmu tentang bahan pangan yang dikonsumsi, tata cara kebiasaan makan, serta ilmu tentang pemilihan dan penyediaan bahan pangan secara berkelanjutan. Sumber lain menyebutkan gastronomi sebagai studi mengenai hubungan antara budaya dan makanan, di mana gastronomi mempelajari berbagai komponen budaya dengan makanan sebagai pusatnya.

Peran gastronomi sebagai landasan untuk memahami bagaimana makanan dan minuman digunakan dalam situasi-situasi tertentu, melalui gastronomi dimungkinkan untuk membangun sebuah gambaran dari persamaan atau perbedaan pendekatan atau perilaku terhadap makanan dan minuman yang digunakan di berbagai negara dan budaya.

Dalam upaya memahami lebih luas tentang gastronomi ini, baik dalam kajian makanan, minuman, budaya masyarakat khususnya budaya makan, kehadiran buku "Kamus Gastronomi" karangan Dodik Prakoso Eko Hery Suwandojo, S.ST.Par., M.M., CHE dan

kawan-kawan menjadi panduan yang tepat untuk memperkaya wawasan kita di dalam dunia gastronomi. Kamus Gastronomi ini merupakan kamus yang berisi istilah-istilah, perbendaharaan kata berikut definisinya yang kerap kali ditemukan dalam khazanah ilmu gastronomi.

Saya merekomendasikan agar buku “Kamus Gastronomi” ini dibaca oleh para penggiat dan peneliti gastronomi, pelaku kuliner, Executive Chef, Food & Beverage Manager, mahasiswa jurusan kuliner dan pariwisata serta semua pihak yang berkaitan dengan dunia gastronomi.

Kiranya penulis senantiasa dapat terus menuangkan pikirannya dalam tulisan-tulisan berikutnya sehingga bermanfaat bagi kemajuan pengetahuan bagi masyarakat luas khususnya dalam dunia gastronomi.

Perkaya wawasan dan pengetahuan kita dengan membaca buku ini.

Selamat membaca.

Yogyakarta, 03 Januari 2022
Vice Presiden Indonesian Chef Association
Bidang Hukum dan Etik
I Made Witara, S.ST., M.M.

KATA SAMBUTAN

KETUA SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMBARRUKMO

Indonesia atau yang juga disebut sebagai Nusantara, sejak zaman dahulu sudah dikenal dengan keanekaragaman kuliner dan gastronominya. Letak strategis Indonesia secara geografis turut memberi pengaruh terhadap keanekaragaman kuliner Indonesia, dengan ditunjang megabiodiversitas bahan pangan yang sangat beragam. Secara demografis keragaman sosial budaya, agama, dan jumlah penduduk turut serta berkontribusi terhadap aneka ragam kuliner Indonesia.

Gastronomi lebih dari sekedar bahasan tentang kuliner, karena gastronomi tidak hanya membahas tentang seni memasak yang sehat dan bergizi. Gastronomi merupakan segala sesuatu yang berkaitan dengan bagaimana makanan dan minuman. Gastronomi meliputi seni, praktik, preparasi, produksi, penyajian dan bagaimana cara menikmatinya, serta kajian-kajian yang berkaitan tentang makanan dan minuman secara berkelanjutan.

Kami menyambut baik hadirnya buku “Kamus Gastronomi” yang berisi perbendaharaan kata berikut definisinya untuk memperkaya wawasan informasi kita dalam dunia gastronomi. Buku tersebut diharapkan dapat menjadi acuan bagi semua pihak khususnya para pemerhati gastronomi, dan para pelaku kuliner, serta mahasiswa jurusan kuliner dan pariwisata terhadap dunia gastronomi.

Akhir kata, kami ucapkan selamat atas penerbitan tersebut. Kami yakin buku tersebut akan berperan sebagai media informasi

dan komunikasi dalam menambah wawasan masyarakat terhadap gastronomi. Semoga buku-buku yang lain dapat segera terbit sehingga keputakaan kita tentang gastronomi menjadi semakin lengkap.

Yogyakarta, 03 Januari 2022

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta

Dr. Suhendroyono, SH,MM.,M.Par.,CHE.,CGSP

KATA PENGANTAR

Gastronomi merupakan cabang ilmu yang sedang populer diperbincangkan oleh banyak kalangan saat ini. Gastronomi merupakan salah satu ilmu yang mempelajari berbagai aspek dari makanan, mulai dari proses pemilihan bahan baku, preparasi, produksi, penyajian, konsumsi, sosial-budaya, bahkan antropologi makanan tersebut.

Gastronomi berfungsi sebagai rumah besar bagi dunia kuliner, sehingga hubungan keduanya tidak bisa dipisahkan dimana kuliner membahas tentang seni memasak yang sehat dan bergizi, disisi lainnya gastronomi memberikan ruang yang saling melengkapi atas hal tersebut.

Melihat perkembangan ilmu gastronomi yang demikian pesat, maka timbul gagasan penulis untuk menerbitkan buku "Kamus Gastronomi" ini. Kamus ini berisi tentang istilah-istilah dan perbendaharaan kata berikut definisinya yang kerap kali ditemukan dalam khazanah ilmu gastronomi.

Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada Bapak Dr. Suhendroyono, SH,MM.,M.Par.,CHE.,CGSP selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo yang juga menjabat sebagai Ketua Himpunan Lembaga Pendidikan Tinggi Pariwisata Indonesia (Hildiktipari) yang telah berkenan memberikan kata sambutan dan dukungan moril kepada penulis demi terbitnya kamus ini.

Penulis juga mengucapkan banyak terima kasih kepada Bapak I Made Witara, S.ST., M.M., selaku Vice Presiden Indonesian Chef Association bidang Hukum dan Etik yang telah berkenan pula memberikan kata sambutan dan beberapa masukan dalam kamus ini.

Penulis juga mengucapkan banyak terima kasih kepada Bapak Andreas Rudiyanto, S.S., M.Hum yang telah banyak membantu penulisan dan penyusunan kamus ini.

Penulis berharap semoga kehadiran buku “Kamus Gastronomi” ini dapat menjadi panduan dan informasi untuk memperkaya wawasan kita di dalam dunia gastronomi.

Yogyakarta, 01 Januari 2022
Penulis

DAFTAR ISI

KATA SAMBUTAN INDONESIAN CHEF ASSOCIATION	iii
KATA SAMBUTAN KETUA SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMBARRUKMO	v
KATA PENGANTAR	vii
A	1
B	23
C	53
D	65
E	74
F	77
G	81
H	86
I	88
J	88
K	90
L	99
M	101
N	107
O	109
P	111
Q	118
R	119
S	122
T	131

U	136
V	137
W	138
X	141
Y	141
Z	142
 BIBLIOGRAFI	 142

A

abalone: [a·bə·lo·nee] jenis kerang yang masih satu keluarga dengan siput yang berbentuk mirip scallop. Abalone liar hidup di air laut yang suhunya cenderung dingin seperti di Selandia Baru, Australia, Afrika Selatan, Jepang dan pantai barat Amerika Utara. Abalone menjadi hidangan seafood yang cukup mahal karena dipanen secara manual dan di kedalaman laut, jumlah yang terbatas, serta aturan panen yang tidak mudah

abat: [a ba] istilah dalam bahasa Prancis yang bermakna bagian dari hewan yang bukan daging utama. Misal: isi perut, paru, hati, lidah, kaki, otak, dll

abattoir: [a ba toa:] istilah dalam kuliner Prancis yang bermakna tempat pemotongan hewan ternak

abbatis: bagian tubuh unggas yang disajikan kepada tamu

abf: singkatan dari *American Breakfast*; sarapan pagi cukup lengkap dan lebih lengkap dibandingkan dengan CBF (*Continental Breakfast*) dimana terdapat telur, bacon sosis, roti panggang, sereal, pancake dan jus

abon: makanan yang terbuat dari serat daging hewan. penampilannya biasanya berwarna coklat terang hingga kehitaman karena dibumbui kecap. Abon tampak seperti serat-serat kapas, karena didominasi oleh serat-serat otot yang mengering yang

disuwir-suwir. Karena kering dan memiliki sisa kadar air, abon biasanya awet disimpan berminggu-minggu hingga berbulan-bulan dalam kemasan kedap udara

absinthe: [ab·snth] minuman terbuat dari biji-bijian suling dan adas manis, minyak apsintus, adas, dan rempah-rempah lainnya. Biasanya mengandung lebih dari 45 persen alkohol. Dikembangkan di Swiss pada tahun 1792

aburaage: makanan yang berbentuk lembaran tahu yang digoreng, biasanya disajikan untuk bahan campuran sup. *Aburage* termasuk jenis makanan yang mudah menyerap kaldu, inilah sebabnya *aburage* sering digunakan untuk bahan campuran sup. Tidak hanya itu, karena bentuknya *aburage* juga sering digunakan untuk membungkus menu makanan lainnya. Di Jepang, *aburage* mempunyai sebutan lain di antaranya adalah *usu-age* dan *inari-age*. Pada umumnya *aburage* dibuat langsung oleh pabrik tahu atau seseorang yang bisa membuat tahu. Untuk proses pembuatannya, *aburage* membutuhkan dua kali proses penggorengan dengan panas minimal 100°C hingga 120°C untuk proses penggorengan pertama dan panas tinggi mencapai 180°C hingga 200°C untuk proses penggorengan kedua. Masakan Jepang lainnya yang menggunakan *aburage* antara lain adalah sup miso, *inarizushi* sebagai pembungkus nasi, *kitsune udon*,

berbagai macam *nimono*, *oden* sebagai pembungkus *mochi*, *takikomigohan* (nasi yang ditanak bersama daging dan sayuran), dan masih banyak lagi

accompaniment dishes: hidangan pengiring yang bersifat sebagai penambah atau pelengkap hidangan utama. Hidangan pengiring biasanya terdiri dari sayuran atau salad, saus dan bisa juga makanan penyerta. Terkadang hidangan pengiring juga dilengkapi dengan hiasan juga

accompaniment table: perlengkapan tambahan yang berfungsi sebagai pendamping atau penghias meja dan diletakkan di atas meja seperti, *flower vase*, *ashtray*, *menace (salt and pepper shaker)*, *table number*

achar: *pickle/acar*; jenis awetan makanan yang dibuat dengan menggunakan cuka, air dan garam untuk membuat cita rasa segar. Bahan yang umum dibuat acar adalah timun, wortel, cabai, bawang, tomat, sawi dan sebagainya. Acar disajikan sebagai hidangan pelengkap (dimakan bersama hidangan utama) dan bisa juga disajikan sebagai salad. Berbagai daerah di dunia memiliki varian acar sendiri.

Kata "Acar" berasal dari bahasa Hindi "Achar"

acidity: tingkat keasaman pada makanan. Istilah ini kerap dipergunakan seorang Barista untuk menyatakan tingkat keasaman kopi. Pasalnya kata 'asam' dianggap tidak enak,

meskipun tidak demikian maksudnya. Kopi memiliki 3 kategori keasaman (*acidity*), yaitu rendah, medium, dan tinggi. Makanan dengan tingkat keasaman yang tinggi dapat menjadi salah satu pemicu naiknya asam lambung

acidulated cream: saus yang terbuat dari emulsi krim yang berasal dari mayones dan media asam seperti cuka atau jus lemon dengan perbandingan 3:1. Saus ini banyak digunakan sebagai saus dan salad dingin lainnya

acorn jelly: [*ˈeɪkɔːn ˈdʒeli*].

Dotori-muk; makanan Korea yang merupakan jelly yang terbuat dari tepung biji ek. Meskipun "muk" berarti "jeli", bila digunakan tanpa kualifikasi, biasanya mengacu pada *dotorimuk*. Praktek membuat *dotorimuk* berasal dari daerah pegunungan Korea kuno, ketika pohon ek yang melimpah menghasilkan biji ek yang cukup setiap musim gugur untuk menjadi sumber makanan yang layak. *Dotorimuk* tidak mudah rusak, sehingga digunakan sebagai bekal makan siang saat bepergian jauh

acorn squash: [*ˈeɪkɔːn skwɒʃ*] jenis labu musim dingin yang termasuk dalam famili *cucurbitaceae* atau labu, labu *butternut*, dan *zucchini*. Acorn squash memiliki daging buah kuning-oranye yang manis dengan rasa yang sedikit pedas. Mereka tumbuh di banyak negara di seluruh dunia, tetapi sangat populer di Amerika Utara. Meskipun

secara botani diklasifikasikan sebagai buah, mereka dianggap sayuran bertepung dan dapat digunakan serupa dengan sayuran tinggi karbohidrat lainnya, seperti kentang, butternut squash, dan ubi jalar

adas (*fenel*): memiliki nama biologis *Foeniculum vulgare*. Adas adalah jenis bumbu dapur yang berbentuk biji-bijian dan rasanya sedikit manis. Adas juga merupakan salah satu jenis tanaman herbal yang dibudidayakan dan juga dapat ditemukan tumbuh secara liar. Mulai dari batang, tunas, daun, hingga biji dari adas dapat dikonsumsi dan kaya akan nutrisi penting. Adas sudah dikenal sejak lama sebagai salah satu tanaman herba alami yang digunakan untuk pengobatan tradisional.



Sumber gambar: <https://www.klikdokter.com/info-sehat/read/3623903/kenali-5-manfaat-sehat-dari-biji-adas>

Adas dapat dikonsumsi secara mentah seperti untuk salad atau dimasak dengan berbagai macam cara. Selain karena mengandung berbagai nutrisi, rasa dari adas sendiri memang banyak

digemari. Di beberapa negara adas merupakan salah satu bahan makanan yang sampai sekarang masih sering dihidangkan

adonan fritter: adonan gorengan

adonan moscovis: adonan pastry yang merupakan perpaduan antara teknik sugar pastry dengan teknik cake. Teksturnya lebih lembut daripada cake, tetapi lebih padat sehingga berkesan agak padat. Ciri khas lainnya terdapat bercak - bercak lemak pada penampang moskovis, sehingga rasanya juga lebih lezat dari cake.

Cara mengaduk adonannya adalah dengan memotong-motong adonan dengan 2 pisau sampai tercampur. Contoh adonan ini dipakai untuk macam-macam tart atau tulban

adonan pie: [*pai*] jenis dari adonan pastry yang dapat diisi dengan berbagai bahan manis atau gurih. Hidangan pie bisa ditutupi oleh adonan pastry atau hanya memanggang kulit pie tanpa isi. Setelah kulit pie matang dan dingin bisa diisi dengan bahan isian sesuai kebutuhan. Adonan pie terdiri dari bahan berikut : terigu protein rendah, gula, telur, margarine, garam, air es. Contoh menu adalah *pie*, *quiche*, *tartlet* (*fruit pie*, *pie coklat* dan sebagainya)

advocaat (*advocaatenborrel*): [*ad joh kaht*] minuman beralkohol yang berasal dari Belanda. Arti dari *Advocaatenborrel* dalam bahasa Belanda adalah minuman pengacara.

Minuman ini terbuat dari campuran telur, brendi dan gula, dibuat dengan menggunakan teknik *mixing* menggunakan *mixer* untuk mengaduk semua bahan. Minuman ini berwarna kuning dengan tekstur yang lembut serta memiliki rasa seperti *Custard* dan serupa dengan *Eggnog*. Kadar alkohol umumnya adalah antara 14% dan 20% ABV. Ia dapat terbuat dari campuran kuning telur, *spirit* berperisa, gula atau madu, brendi, vanila dan kadang-kadang krim (atau susu evaporasi). Pembuat *advocaat* yang terkenal adalah Bols, Cooymans, Darna, DeKuyper, Dwersteg, Jansen, Verpoorten, Warninks, and Warners. Biasanya disajikan dingin sebelum dan sesudah menyantap hidangan dengan menggunakan *chilled shot glass*

adzuki bean: [*ah zoo kee been*] kacang merah Jepang. Kacang ini biasanya diolah dalam sup, tumisan, hingga isian jajanan seperti *moci*. Kacang adzuki memiliki manfaat yang baik bagi kesehatan diantaranya untuk menurunkan risiko diabetes hingga membantu mencapai berat badan ideal

aemono: salad Jepang yang dimasak dan dicampur dengan kuah *miso* (perasa dari kacang kedelai), cuka, biji wijen dsb. Arti bebas dari kata *ae* dalam Bahasa Jepang berarti kuah berbumbu. Sebagai contoh menu *aemono* adalah makanan berkuah dengan isi sayuran, ikan, *seafood* dan sebagainya yang dicampur dengan *miso* (perasa dari kacang kedelai), cuka, biji wijen dan

mostar

aeration cake: pengisian udara ke dalam adonan *cake*. Proses ini merupakan tulang punggung dari seluruh proses pembuatan *cake*. Aerasi merupakan pembukaan struktur *crumb* (tekstur *cake*). Jenis-jenis aerasi:

1. Panary contoh: ragi/yeast
2. Kimia (agen *leavening* kimia) contoh: *baking powder*, *baking soda*
3. Fisik (fisik/mekanik)
4. Laminasi (mantel, dilipat)
5. Kombinasi (dua dari atas)

affettati: irisan daging asap atau salami. Nama lainnya adalah *cold cut*

affriander: istilah dalam kuliner Prancis yang berarti menghias dan menyajikan suatu hidangan untuk memberi penampilan yang mengundang selera

affriter: istilah dalam kuliner Prancis yang berarti membumbui atau mengolesi hidangan dengan menggosokkan garam kasar di alas atau dasarnya dan bubuk merica atau memanaskan sedikit minyak di dasarnya, yang kemudian dikeringkan dengan air

afternoon tea: kebiasaan minum teh di sore hari dengan ditemani kue-kue kecil seperti *mini sandwich* atau *mini tart* (*tarcis*) yang dikenalkan oleh putri bangsawan Inggris bergelar *Duchess of Bedford* pada abad ke-17. *Afternoon tea* biasanya dilakukan antara pukul 3 hingga 4 sore

KAMUS GASTRONOMI

Gastronomi atau tata boga adalah seni, atau ilmu akan makanan yang baik. Penjelasan yang lebih singkat menyebutkan gastronomi sebagai segala sesuatu yang berhubungan dengan kenikmatan dari makan dan minuman. Sumber lain menyebutkan gastronomi sebagai studi mengenai hubungan antara budaya dan makanan, di mana gastronomi mempelajari berbagai komponen budaya dengan makanan sebagai pusatnya (seni kuliner).

Hubungan budaya dan gastronomi terbentuk karena gastronomi adalah produk budidaya pada kegiatan pertanian sehingga pengejawantahan warna, aroma dan rasa dari suatu makanan dapat ditelusuri asal-usulnya dari lingkungan tempat bahan bakunya dihasilkan.

Dalam buku Kamus Gastronomi ini kami sajikan perbedaharaan kata dan definisinya yang kami harapkan memperkaya wawasan kita semua dalam dunia gastronomi.

GPU

Griya Pustaka Utama
Jl. Ireda No. 27, Prawirodirjan,
Gondomanan, Yogyakarta

ISBN: 978-623-6227-51-0

