

Yogyakarta, 16 Agustus 2024

Kepada Yth.

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta

Dengan adanya surat ini kami warga Kepanjen RT.07, Padukuhan Jaranan bermaksud untuk mengajukan permohonan Narasumber untuk kegiatan Pelatihan yang akan dilaksanakan pada:

Hari/Tanggal : Kamis, 22 Agustus 2024

Waktu : 10.00 – Selesai

Tempat : Halaman Ketua RT.07

Tema : Digital Marketing sebagai Media Promosi untuk Usaha Kecil bagi Warga Kepanjen RT.07, Padukuhan Jaranan

Narasumber :

No	NAMA	NIDN
1	Amri Amirrulloh, S.Kom., M.Par	0518038903
2	Rakhmat Ashartono, M.Par	0516059202

Atas Perhatian Bapak/Ibu Kami Ucapkan Terima Kasih.

Hormat Saya,

  
  
Febri-Tri Suharyadi  
Ketua RT. 07





# STIPRAM

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo



No : 10/ST/LPPM-STIPRAM/VIII/2024

Yogyakarta, 21 Agustus 2024

Hal : Penugasan Sebagai Narasumber

**Pelatihan Hygiene & Sanitasi Pengelolaan Makanan**

## SURAT TUGAS

Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta, berdasarkan surat **Pimpinan wilayah Rt 07 Padukuhan Jaranan**, menugaskan kepada:

No	Nama Dosen	NIDN	Prodi
1	Dwi Yoso Nugroho M.Par.,CHE	0523118901	D3 Perhotelan
2	Joko Triyono, M.Par	0528028401	D3 Perhotelan

Untuk menjadi Narasumber "**Pelatihan Hygiene & Sanitasi Pengelolaan Makanan sesuai standar dan Prosedur Keamanan Pangan bagi Warga Kepanjen RT.07, Padukuhan Jaranan**" yang akan diselenggarakan oleh Pimpinan Rt. 07 Padukuhan Jaranan, pada:

Hari/ Tanggal : Kamis, 22 Agustus 2024

Pukul : 09:00 WIB - Selesai

Tempat : Kediaman Bp. Febri Tri S

Demikian surat tugas ini diberikan agar dapat dilaksanakan dengan penuh tanggung jawab.

Penyelenggara Kegiatan  
Mengetahui



Ketua LPPM



**Prof. Dr. Ir. Sony Heru Privanto, MM**

NIDN. 0614096601



*COOKING  
METHODE*

# *What is cooking ?*

Memasak adalah pemberian panas pada suatu bahan olahan sehingga bahan tersebut dapat dimakan, lezat dilidah, aman dimakan, mudah di cerna, dan berubah penampilannya.

Prinsip perambatan panas dalam memasak :

## 1. Radiasi

(Perambatanpanasmelaluipancaranpanaslangsungdarisumberpanaskebaha nmakanan yang dimasak )

2. Konduksi (Perambatanpanasmelalui bendaperantara yang salingbersentuhandenganbahanmakanan yang dimasak)

3. Konveksi (ketikapanas yang disebarkanolehpergerakanudara, Uap, ataucairan )

# *TEKNIK DASAR MEMASAK (COOKING METHOD)*

Berdasarkan caranya , memasak dapat dikelompokkan menjadi :

- 1 . Memasak dengan panas kering ( Dry Heat Cooking )
- 2 . Memasak dengan minyak ( oil heat cooking )
- 3 . Memasak dengan panas basah ( Moist Heat Cooking )
- 4 . Memasak dengan microwave



# *1. Dry Heat Cooking*

*Yang termasuk memasak dengan panas kering ( Dry Heat Cooking )*



# *Roasting*

Roasting adalah memanggang, pada umumnya digunakan oven sebagai alatnya. Dalam pembuatan roti dinamakan “Baking “



# *Baking*

Baking adalah memasak dengan oven tertutup dengan panas udara kering, temperature 120° C - 240° C



# *Griddle*

Griddle adalah memasak diatas plat panas. Plat baja dipanaskan dengan gas atau elemen listrik.



# *Grill*

*Grill* adalah memasak / membakar dengan panas tinggi dan langsung sehingga membentuk warna coklat





## *2. Oil Heat Cooking*

# *Sauteing*

*Sautéing* adalah metode memasak makanan dengan menggunakan sedikit minyak.



# *Stir frying*

*Stir frying* merupakan metode menggoreng cepat pada temperatur yang sangat tinggi



# *Shallow Frying*

*Shallow frying* adalah metode memasak makanan dalam jumlah sedikit, Jumlah lemak yang digunakan untuk menggoreng hanya sedikit yaitu dapat merendam sekitar 1/3 bagian makanan yang digoreng



# *Deep Frying*

*Deep-frying*, adalah metode menggoreng dengan minyak berjumlah banyak.

Bahan – bahan yang dapat digunakan untuk menggoreng

Frying Oil = minyak goreng

Salad oil = minyak salad

Corn oil = minyak jagung

Olive oil = minyak zaitun

Bean oil = minyak kacang





### *3. Moist Heat Cooking*

*Memasak dengan panas basah ( Moist Heat Cooking )*



# *Poaching :*

Berarti memasak dalam cairan, biasanya dalam jumlah kecil, Suhunya sekitar 71° C sampai 82° C. digunakan untuk memasak makanan yang halus seperti ikan dan telur yang sudah di pecahkan dari kulitnya.



# *Boiling*

Memasak dalam cairan yang mendidih. Air mendidih pada suhu(100° C)



# *Blanching*

Teknik memasak dengan cara merebus sayuran atau buah ke dalam air yang telah mendidih dalam waktu cepat

Teknik blanching sering digunakan dalam proses:

- a. Peeling
- b. Flavor
- c. Appearance
- d. Shelf life



# *Stewing*

Stew merupakan teknik pengolahan bahan makanan padat yang dimasak dalam air atau berbasis cairan, serupa dengan simmering dan kemudian disajikan tanpa dikeringkan.



# *Kesimpulan*

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Praesent rutrum maximus mauris sed sodales. Ut rhoncus lacinia nisi eu tempus.

Proin justo eros, mollis laoreet massa non, tincidunt pharetra leo. Cras facilisis leo non nibh congue volutpat.



- *Terima Kasih* -