

TUGAS ARTIKEL

MAKANAN ORIENTAL CHINASEE

DOSEN : DIKKI ZULFIKAR,M.Pd

Ayu Andira Putri 17075168

Cindy Kispriatama 17075169

Thika Syuhkrina 17075225



PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN

UNIVERSITAS NEGERI PADANG

2019

PENGOLAHAN PENYAJIAN MAKANAN NEGARA CHINA

Cindy Kispriatama 17075169

Ayu Andira Putri 17075168

Thika Syuhkrina 17075225

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan

Universitas Negeri Padang

Email: cindyksprtm@gmail.com

Abstrak

China atau Tiongkok adalah Negara dengan Jumlah Penduduk Terbanyak di Dunia. Jumlah Penduduk China yang sebanyak 1,38 miliar jiwa (2018) ini sekitar 5 kali lipat lebih banyak dari populasi Indonesia yang berjumlah sekitar 262 juta jiwa (2018). Selain sebagai Negara yang memiliki penduduk terbanyak di Dunia, China juga merupakan salah satu Negara Terbesar di Dunia dengan Luas wilayahnya sebesar 9.596.960km². Luas wilayah ini menjadikan China sebagai Negara Terbesar ke-4 di dunia. China atau Tiongkok terletak di Benua Asia bagian Timur (Asia Timur) dan berada di antara 18° LU – 54° LU dan 73° BT – 135° BT. orang Tionghoa bergantung pada hasil buruan dan tangkapan dari laut atau sungai. Seiring berjalannya waktu, baik produk daginghewan dan pertanian menjadi sajian dalam konsumsi sehari-hari. Pada waktu tertentu ada kecenderungan kuat pada konsumsi makanan berbasis sayur-sayuran, menyusul pengenalan agama Buddha yang melarang membunuh hewan. Kebiasaan ini meningkat pada zaman Dinasti Tang dan Song di mana populasi bertambah banyak dan agama Buddha banyak dianut. Masakan Tionghoa menggunakan bermacam-macam bahan, mulai dari rebung, akar bunga teratai, kastanya air (*Eleocharis dulcis*) sirip ikan hiu, sarang burung walet, daging kura-kura, lidah bebek, cakar beruang, lidah dan insang ikan, bunga lili, dan sebagainya. Hal ini membuat orang asing menganggap masakan Tionghoa sebagai kuliner yang eksotis.

Kata kunci: Pengolahan Makanan China, Penyajian Makanan China, Makanan Khas China

Pendahuluan

Republik Rakyat China / People's Republic of China, nama Lokal : Zhonghua Renmin Gongheguo. Bentuk Pemerintahan : Republik Komunis, Kepala Negara : Presiden Xi Jinping (sejak 14 Maret 2013) Kepala Pemerintahan Negara China adalah Perdana Menteri Li Keqiang (sejak 16 Maret 2013), Ibukota Beijing. Luas Wilayah: 9.596.960km², jumlah Penduduk 1.384.688.986 jiwa (2018) dengan pertumbuhan Penduduk 0,37% (2018). Bahasa resmi: Chinese / Mandarin. Suku Bangsa : Tionghoa Han 91.6%, Zhuang 1.3%, lain-lain 7,1%. Agama : Buddhis 18.2%, Kristen 5.1%, Islam 1.8%, Kepercayaan 21.9%, Hindu < 0.1%, Yahudi < 0.1%, Agama lainnya 0.7% (Termasuk Taoisme), tidak diketahui 52.2% (estimasi 2010). Mata Uang : Yuan (Renminbi Yuan). Hari Nasional : 1 October 1949 (Hari Berdirinya Republik Rakyat China). Lagu Kebangsaan : "Yiyongjun Jinxingqu" (The March of the Volunteers). Kode Telepon : 86, waktu : GMT +8. Pendapatan Domestik Bruto : US\$ 23,21 triliun (2017);Pendapatan Per Kapita : USD. 16.700,- (2017) Lokasi : Benua Asia (Asia Timur).

Orang Tionghoa bergantung pada hasil buruan dan tangkapan dari laut atau sungai. Seiring berjalannya waktu, baik produk daginghewan dan pertanian menjadi sajian dalam konsumsi sehari-hari. Pada waktu tertentu ada kecenderungan kuat pada konsumsi makanan berbasis sayur-sayuran, menyusul pengenalan agama Buddha yang melarang membunuh hewan. Kebiasaan ini meningkat pada zaman Dinasti Tang dan Song di mana populasi bertambah banyak dan agama Buddha banyak dianut. Di zaman modern di mana ekonomi bergantung pada pertanian, selain dengan jumlah penduduk yang besar, pola konsumsi juga bergantung pada hasil-hasil pertanian dengan sedikit daging.

Masakan Tionghoa menggunakan bermacam-macam bahan, mulai dari rebung, akar bunga teratai, kastanya air (*Eleocharis dulcis*) sirip ikan hiu, sarang burung walet, daging kura-kura, lidah bebek, cakar beruang, lidah dan insang ikan, bunga lili, dan sebagainya. Hal ini membuat orang asing menganggap masakan Tionghoa sebagai kuliner yang eksotis.

Sebagian besar hidangan adalah campuran dari beberapa macam bahan. Daging dan sayur disajikan bersamaan. Bumbu dan perisa ditambahkan pada saat memasak.

Sayur atau daging dipotong kecil-kecil untuk dapat dengan mudah dimakan dengan sumpit selain agar bumbu meresap lebih cepat, dapat mempersingkat waktu dan menghemat bahan bakar.

Makanan pokok adalah beras, terutama di wilayah bagian selatan aliran Sungai Yangtze. Di utara lebih banyak mengkonsumsi gandum, jewawut, jagung, jelai, dan kaoliang (sejenis sorghum). Makanan laut terbatas dikonsumsi oleh masyarakat di pesisir pantai saja. Warga yang tinggal di pedalaman menggunakan bahan makanan laut kering atau diasinkan.

Minyak untuk memasak yang digunakan antara lain mentega, lemak hewani, minyak sayur, minyak biji kapas, minyak kedelai dan minyak kacang-kacangan. Minyak dapat menambah rasa, memberikan aroma harum sayur terhadap daging dan sebaliknya memberi sayuran rasa daging. Untuk menambah rasa, kecap dan garam dipercikkan secara bersamaan. Kacang kedelai diolah menjadi tahu, susu kedelai dan kecap.

A. Sejarah Negara Cina.

Kebudayaan cina berawal pada masa Dinasti Shang atau Dinasti Jin sekitar abad ke 14 yang berpusat di daerah subur lembah sungai Huang Ho di Cina utara. Pada tahun 1050 SM, dinasti ini terdesak oleh dinasti chou yang memerintah Cina sampai tahun 221 SM. Sejak inilah sejarah Cina dimulai. Pada masa itu, lahir peraturan feodal yang menetapkan kekuasaan berada di tangan para bangsawan dan tuan tanah, dengan raja sebagai pusat kekuasaan.

Pada tahun 208 SM, dinasti chou terdesak oleh dinasti Han yang kemudian berkuasa namun akhirnya hancur karena pemberontakan petani. Pada tahun 220 M negeri cina terpecah menjadi tiga kerajaan, tetapi dapat dipersatukan kembali oleh dinasti Swei pada tahun 508 M. kemakmuran negeri ini tercapai pada masa dinasti tang pada adad 618-907 M, namun setelah itu terpecah menjadi kerajaan-kerajaan kecil. Negeri ini dipersatukan kembali oleh dinasti Yan yang kemudian digantikan oleh dinasti Ming, dan akhirnya dinasti Ming diusir oleh dinasti Manchu.

Kekuasaan territorial Cina secara pokok tercapai pada abad ke 18. Pada tahun 1912 Cina menjadi republik dibawah pimpinan Dr.Sun Yat Sen sebagai presiden. Pada tahun 1940-1949 terjadi perang saudara antara kelompok komunis dan kelompok nasionalis yang dimenangkan oleh komunis. Akibatnya pemerintahan nasionalis tersingkir ke Taiwan dan seluruh daratan Cina dikuasai oleh komunis yang kemudian membenteng ke Republik Rakyat Cina (RRC).

A. Keadaan Alam.

Secara umum bentangan alam Cina dapat dibedakan sebagai berikut :

1. Daratan tinggi Mongolia dalam.

Daerah ini merupakan bagian utara Cina yang terletak di tenggara gurun gobi. Daerah ini beriklim continental kering sehingga merupakan gurun pasir.

2. Bagian timur dan timur laut.

Daerah ini merupakan daerah aliran sungai Huang (utara), Chang Jiang (tengah), dan Xi Jiang (selatan). Daerah ini dipisahkan oleh perbukitan Timurlaut dan tenggara. Bagian hulu sungai Huang berada di gurun gobi. Sehingga pada waktu banjir, sungai Huang membawa lumpur kuning yang kemudian mengalir ke laut kuning.

3. Pedalaman bagian barat.

Daerah ini merupakan pegunungan tinggi dan dataran tinggi (daerah Tibet). Karena berupa pegunungan tinggi, puncaknya selalu tertutup salju. Di sebelah utaranya terdapat pegunungan Himalaya dan trans Himalaya.

4. Bagian barat laut.

Daerah ini merupakan dua lembah yang sempit yang dikelilingi pegunungan tinggi (pegunungan Tien Shan), yaitu lembah Tarim yang bergurun (gurun Taklamakan) dan lembah Dzungari.

C. Iklim.

Secara astronomis Cina terletak antara 18 ' LU – 48' LU dan 74' BT – 146' BT. Berdasarkan hal ini, Cina termasuk beriklim sedang di utara, subtropics di tengah, dan tropis di selatan. Dilihat dari curah hujan Cina dibagi menjadi tiga daerah yaitu :

- 1) Daerah yang agak lembab. Meliputi daratan Cina utara, timur laut, dan Plato Tibet bagian utara dengan curah hujan sekitar 500 mm pertahun.
- 2) Daerah yang agak kering. Meliputi plato Mongolia dalam dan plato Loss dengan curah hujan 300 mm per tahun.
- 3) Daerah yang kering. Meliputi daerah Sinkiang, bagian barat laut plato Mongolia dalam, dan bagian barat laut plato Tibet dengan curah hujan lebih dari 250 mm per tahun.

Cina utara tergolong daerah yang beriklim sedang yang mengalami empat musim, yaitu musim panas, musim gugur, musim dingin dan musim semi. Cina selatan tergolong daerah yang beriklim tropis dan hanya mengenal dua musim yaitu, musim kemarau dan musim penghujan.

D. Batas Wilayah.

1. Sebelah utara berbatasan langsung dengan Mongolia dan Rusia.
2. Sebelah timur berbatasan dengan Korea dan Jepang.
3. Sebelah tenggara berbatasan dengan Taiwan, Hongkong, Samudera Pasifik, dan Laut Cina Selatan.
4. Sebelah selatan berbatasan dengan Vietnam, Laos, dan Myanmar.
5. Sebelah barat daya berbatasan dengan Bangladesh, India, Bhutan, dan Nepal.
6. Sebelah barat berbatasan dengan Pakistan dan Tadzikistan.
7. Sebelah barat laut berbatasan dengan Kazakhstan dan pegunungan Tien Shan.

E. MAKANAN NEGARA CINA.

a) Contoh makanan khas China

1. MAPO DOUFU



Mapo doufu ini menjadi salah satu hidangan china tradisional yang sangat populer di china menjadi salah satu makanan terfavorit guys. Mapo doufu ini sebenarnya berasal dari provinsi Shincuan dan untuk anda yang belum tau Mapo doufu ini terdiri dari tahu yang di potong dadu lalu di masak dengan campuran daging giling, bubuk cabai, daun bawang, pasta kacang, dan bumbu lainnya yang membuat 1 porsi Mapo doufu ini memiliki rasa yang lembut, gurih, pedas, manis

2. JIAOZI



Makanan ini merupakan salah satu makanan khas negeri Tirai Bambu yang terbuat dari campuran tepung terigu dan tepung kanji. Jiaozi ini juga mirip dengan salah satu makanna khas nusantara yakni siomay.

Siomay khas China ini memiliki sian didalamnya. Jiaozi biasanya berisi ikan, daging ayam, ataupun daging sapiyang telah dimasak terlebih dahulu. Makanan khas ini dimasak dengan cara digoreng ke dalam minyak panas.

3. LA JI ZI



La Ji Zi merupakan salah satu makanan khas negeri Tirai bambu yang terbuat dari daging ayam yang dipotong dadu dan digoreng hingga kering. Makanan ini biasanya dimasak dengan menggunakan tambahan bawang putih, cabai khas Sichuan, dan tak lupa pula cabai kering.

4. NIAN GAO



Nian Gao atau kue keranjang ini sebenarnya terdiri dari ketan, gula, yang di bentuk bulat, lalu biasanya di potong-potong di goreng dengan telur yang sudah dikocok dengan gula.

5. Dim Sum

Makanan khas satu ini dapat ditemui hampir di seluruh restoran yang menyajikan Chinese food. Dim sum biasa disajikan sebagai sarapan dan makanan pendamping dalam acara minum teh (yum cha). Dim sum ini dihidangkan dalam porsi mungil di keranjang atau piring kecil. Ada sejarahnya, loh, kenapa dim sum hadir dalam porsi mungil.

Pada masa lalu, orang-orang yang melakukan perjalanan di jalur sutra kerap mampir beristirahat di kedai teh yang terdapat hampir di sepanjang jalan. Mulanya, sajian teh tersebut disertai oleh makanan berat. Namun orang-orang mulai berpikir bahwa paduan teh dan makanan berat tidaklah pantas karena akan membuat berat badan naik berlebihan. Akhirnya para pemilik kedai teh menggantinya dengan berbagai makanan ringan dalam porsi kecil. Sejak itulah tradisi dim sum mulai meluas.

6. Moon Cake

Moon cake atau kue bulan adalah makanan wajib pada Festival Musim Gugur, dan dimaksudkan untuk sajian persembahan sebagai penghormatan pada leluhur di masa

panen. Sejarah mencatat bahwa kue bulan muncul pada zaman Dinasti Song (960-1279).

Awalnya kue bulan berbentuk bulat berisi pasta yang terbuat dari biji bunga teratai dan rasanya sangat manis. Namun seiring perkembangan zaman, muncul berbagai variasi bentuk dan isi kue bulan. Fungsinya pun berkembang tidak hanya sebagai makanan wajib pada Festival Musim Gugur, tapi juga sebagai hadiah dan jajanan.

7. Zongzi

Zongzi atau biasa disebut Ba Tzang adalah makanan tradisional Tiongkok yang terbuat dari beras ketan dan dibungkus dengan daun bambu. Zongzi biasa disajikan pada tradisi perayaan Duanwu atau Festival Perahu Naga yang jatuh pada bulan ke lima Imlek untuk memperingati wafatnya Qu Yuan, seorang penyair dari zaman kerajaan Chu.

Menurut legenda, Qu Yuan gagal memperingati kaisar dan para pejabat istana untuk menghentikan perang saudara yang sedang terjadi kala itu. Qu Yuan lalu membuat puisi yang berisikan kesedihan dan kekhawatirannya terhadap peperangan di tanah air mereka. Setelah puisi itu selesai, ia melompat ke sungai Miluo. Orang-orang mencoba menyelamatkannya dengan melempari bungkusan-bungkusan nasi dengan maksud memberi makan para ikan agar mereka tidak memangsa Qu Yuan. Nah, bungkusan-bungkusan nasi itulah yang kemudian dikenal dengan nama Zongzi atau Ba Tzang.

Pada awalnya, kegiatan membuat zongzi adalah kegiatan yang diikuti seluruh keluarga dengan resep yang diajarkan turun temurun. Bahkan seni membungkus zongzi dengan benar juga merupakan hal yang diajarkan turun temurun dalam keluarga, loh. Sayangnya sekarang hal tersebut sudah semakin jarang dilakukan.

8. Marry Girl Cake

Walau namanya menggunakan Bahasa Inggris, Marry Girl Cake ini adalah makanan tradisional Cina. Marry Girl Cake biasa dihidangkan pada saat upacara pernikahan tradisional Cina. Zaman yang semakin maju dan modern membuat kue yang dasarnya selembut sponge cake ini kini hanya dikenal sebagai kue khas Cina saja dan nyaris kehilangan fungsi awalnya sebagai sajian formal pernikahan.

9. Sweetheart Cake

Kue tradisional Cina yang terbuat dari pasta almond dan buah melon ini memiliki nama lain, yaitu Wife Cake. Nama tersebut diberikan berdasarkan legenda yang menyertai kue ini.

Menurut legenda, pada masa lalu hiduplah sepasang suami istri yang sangat miskin, namun mereka saling mencintai. Suatu hari ayah sang suami terkena sakit keras. Beliau tidak juga sembuh walaupun pasangan tersebut telah menghabiskan seluruh uang mereka untuk biaya pengobatannya. Diam-diam, sang istri bekerja sebagai budak demi mendapatkan uang untuk melanjutkan pengobatan. Saat sang suami mengetahui apa yang dilakukan istrinya demi keluarga mereka, ia berusaha membalas ketulusan sang istri dengan cara membuat kue berisi melon dengan lapisan yang renyah. Ternyata kue tersebut menjadi sangat terkenal hingga orang-orang ingin membelinya. Akhirnya mereka mendapatkan banyak uang sehingga sang istri pun tidak perlu lagi bekerja sebagai budak.

b). Bahan makanan Negara Cina.

1) Bahan makanan pokok.

Negara Cina merupakan Negara yang mayoritas penduduknya mengkonsumsi nasi sebagai makanan pokok. Berdasarkan data yang lebih akurat, 2/3 dari penduduk Cina mengkonsumsi nasi sebagai makanan pokok. Sementara 1/3 lainnya mengkonsumsi makanan pokok kontinen utara ataupun amerika seperti gandum, barley, beans, millet, dan jenis padi-padian lain. Long grained rice adalah tipe beras terbaik untuk dimasak ataupun diolah menjadi berbagai makanan lain. Walaupun untuk congee, yaitu sejenis bubur yang biasanya dihidangkan pada waktu sarapan pagi short grained rice lebih cocok digunakan. Glutinous rice atau beras pulut lebih banyak digunakan untuk pastry dan festival makanan special.

2) Lauk pauk.

Pada umumnya masyarakat cina mengkonsumsi semua jenis lauk pauk, karena tidak ada batasan dalam agama yang dianut masyarakatnya. Tidak seperti beberapa

Negara oriental lain seperti India yang dilarang mengkonsumsi daging sapi karena mayoritas penduduknya beragama hindu. Seperti juga di Negara Malaysia yang mayoritas beragama islam, dilarang mengkonsumsi daging babi, itulah sebabnya jarang bahkan tidak ada kita temukan dalam menu Negara tersebut.

Pada Negara Cina, semua jenis lauk pauk digunakan dalam hidangan mereka, baik untuk sehari-hari maupun hari besar. Daging sapi dan daging babi digunakan sebagai sumber protein utama. Begitu juga dengan berbagai jenis unggas, ikan, seafood, dan telur. Selain itu Negara cina juga mempunyai sumber protein nabati yang diolah dari kedelai seperti tahu.

3) Sayuran.

Ada banyak jenis bahan yang digunakan masyarakat cina untuk sayuran, diantaranya sebagai berikut :

a. Jamur kuping.

Merupakan pelengkap masakan cina istimewa bentuknya seperti jamur dengan susunan seperti bunga karang. Sebelum dimasak harus direndam dulu. Jamur kuping ada dua jenis yaitu hitam dan putih.

b. Jamur kering (hio ko).

Harus direndam dulu 30 menit sebelum dipakai, tangkainya harus selalu dipotong dan berwarna hitam.

c. Rebung (bamboo shoots).

Banyak varietas rebung yang tumbuh di semua bagian Negara cina. Setiap rumpun bamboo menghasilkan paling sedikit tiga bonggol rebung selama satu tahun. Berdasarkan waktu munculnya, rebung dibedakan menjadi 3, yaitu rebung bamboo musim panas, rebung bamboo musim semi, dan rebung bamboo musim dingin. Dari ketiga jenis diatas, rebung bamboo musim panas adalah yang paling lunak. Tetapi, rebung yang paling panyak dikalengkan dan dipasarkan keluar negeri adalah rebung musim dingin.

d. Snow peas.

Bentuknya seperti kacang arcis, tetapi snow peas digunakan watu sangat muda, lunak dan dapat dimakan dengan kulitnya.

e. Bok choy (sawi hijau).

Adalah sawi dengan tangkai hijau dan daun yang hijau dan sangat populer dalam masakan cina.

f. Celery cabbage (sawi putih).

Sering juga disebut Chinese cabbage, adalah sawi yang agak panjang bentuknya agak mirip selada, biasanya berwarna putih tetapi ada juga yang berwarna hijau. Sawi ini sangat enak untuk salad.

g. Giant white radish (lobak Cina).

Adalah sayuran musim semi dan musim dingin yang bias dimasak ataupun diparut untuk dijadikan salad.

h. Lotus root (umbi lotus).

Adalah sayuran musim gugur dan musim dingin yang biasa di rebus atau digoreng.

i. Bean sprouts (toge).

Sebaiknya jangan dimasak terlalu matang. Toge segar harus dibersihkan kedua ujungnya. Toge kalengan harus dicuci dulu sebelum digunakan.

j. Arrowhead bulb.

Biasanya digoreng atau di rebus. Tersedia juga yang dikemas dalam kaleng.

k. Leek (daun bawang).

Digunakan sebagai sayuran dan sebagai bumbu.

l. Kuncup bunga lili yang dikeringkan.

Digunakan untuk sup, gorengan, atau makanan rebusan. Sebelum digunakan harus direndam dalam air panas selama 30 menit dan dibuang bagian yang kerasnya.

4. Bumbu dan Rempah Khas Negara China

Masyarakat cina banyak memakai bahan makanan khusus yang menjadi ciri khas, diantaranya adalah sebagai berikut :

a) Saus Hoisin (Hoisin Sauce)

Fermentasi kacang kedelai, cuka, bawang putih, bawang bombay, cabai, dan bumbu lainnya. Manis, gurih, dan cocok sebagai campuran bumbu hidangan

daging bakar, atau sausocolan.

b) Saus Tiram (Oyster Sauce)

Terbuat dari ekstrak tiram segar yang dimasak bersama garam, kecap asin, dan rempah. Gurihnya cocok menyedapkan masakan tumis.

c) Saus Palm Atau duck sauce karena kehadirannya di setiap hidangan bebek peking.

Terbuat dari buah plum, aprikot, cuka, gula, dan rempah.

d) Minyak Cabai (Chili Oil)

Terbuat dari cabai kering yang dilarutkan dalam minyak sayur. Bisa digunakan dalam campuran tumisan atau pelengkap la mian (mi) dan pengganti cabai dalam bubur.

e) Arak Beras (Chinese Rice Wine)

Jenis yang sering dijumpai adalah ang ciu. Terbuat dari beras ketan yang difermentasi menjadi alkohol.

Penambah aroma sajian tumisan sayur hingga nasi goreng.

f) Cuka beras (Rice Vinegar)

Terbagi dalam 3 jenis warna. Cuka putih rasanya paling ringan sehingga cocok untuk segala tumisan atau acar. Cuka merah asamnya sedang, membumbui masakan atau saus pencelup. Cuka hitam rasanya lebih menyengat, untuk saus pencelup atau pendamping mi.

g) Gou Qi Zi (Goji Berry)

Ramai digandrungi sebagai superfood dan taburan smoothie bowl. Biasanya ditambahkan beberapa butir ke dalam sup sebagai penambah aroma dan manis.

h) Bumbu Ngo Hiong

Racikan 5 rempah (pekak, adas, kayu manis, cengkih, dan merica Szechuan/Sichuan) yang kerap digunakan sebagai campuran daging giling atau bumbu marinasi daging tumis.

i) Tahu Merah Fermentasi (Fu-Chung Beancurd)

Tahu yang difermentasi dengan cuka beras dan angkak. Khas memperkaya tumisan sayur, bubur, hingga rebusan daging.

j) Acar tahu.

Tahu dikeringkan lalu dicampur dengan anggur, rempah-rempah dan garam lalu biarkan sampai memuai. Digunakan untuk melezatkan masakan bebek yang dikeringkan setelah diberi bumbu.

k) Minyak.

Minyak yang paling sering digunakan masyarakat cina dalam masakannya adalah minyak kedelai (bean oil) yang dibuat dari biji kedelai. Selain itu digunakan juga minyak kacang tanah (peanut oil), minyak biji sawi (cabbage-seed oil), minyak wijen (sesame-seed oil), minyak biji kapas (cottonseed oil), lemak babi, lemak ayam, dan terkadang lemak bebek. Untuk masakan rumah tangga, minyak kacang tanah adalah yang paling sering digunakan karena memiliki rasa yang palin baik. Untuk hidangan banquet, kebanyakan restoran cina meggunakan leak babi

k) Vinegar (cuka).

Dalam masakan cina, cuka yang paling banyak digunakan adalah cuka yang terbuat dari beras.

l) Fresh ginger root (jahe segar).

Biasanya sering digunakan dalam masakan ikan, seafood, daging, dan masakan unggas.

m) Bawang putih (garlic).

Selalu digunakan dalam setiap masakan cina. Biasanya ditumis di penggorengan sebelum daging dan sayuran ditambahkan. Bawang putih dimasak atau dibuang setelah ditumis tergantung pada masing-masing tukang masak.

n) Corn starch (tepung maizena).

Paling utama digunakan pada sup kental, saus, dan kuah. Juga biasa digunakan untuk membungkus daging dan ikan untuk menambah rasa dan kematangan.

o) Black pepper, hot red pepper, dan szechuen pepper.

Merupakan bumbu yang paling banyak digunakan sebagai rempah.szechuen pepper adalah merica seperti kebanyakan tetapi lebih pedas dan berbau harum.

p) Seledri (Chinese parsley)(hsiang tsai = sayuran berbau harum).

Bentuknya seperti seledri, tetapi bukan itu. Sebenarnya adalah daun ketumbar segar. Dalam bahasa latin disebut cilantro. Biasanya digunakan untuk garnis atau

dimasukkan ke dalam soup.

q) Arak jahe.

Merupakan bahan khusus yang terbuat dari campuran arak merah dan jahe.

r) Angkak.

Merupakan bahan pewarna merah berbentuk kecil, kering, merah, kulitnya keriput. Sebelum dipakai harus direndam dulu 10 menit.

E. Alat-alat yang digunakan dalam pengolahan masakan cina.

1) Pisau.

Pisau yang dipergunakan antara lain :

1) Pisau yang besar dan tajam (cleaver).

2) Pisau yang tipis dan sedang.

3) Pisau yang runcing.

2) Talenan.

Talenan yang biasa digunakan adalah talenan dari kayu yang agak tebal seperti talenan daging dalam dapur Indonesia.

3) Wajan.

Wajan yang biasa digunakan adalah wajan yang tebal dengan dia telinga atau dengan satu tangkai. Wajan ini tersedia dalam berbagai ukuran.

4) Alat pengukus.

Dandang atau kelakat untuk pengukus makanan atau kue-kue.

5) Panci.

Panci tim yang terdiri dari dua buah panik bersusun, yang satu besar dan satu kecil.

6) Spatula.

Sebagai pengaduk makanan saat dimasak. Ada yang terbuat dari kayu, stainless, dan sebagainya.

7) Sumpit (chopsticks).

Sumpit ada dua macam yaitu, yang digunakan untuk memasak dan yang digunakan untuk makan.

F. Teknik pengolahan makanan cina.

Teknik pengolahan masakan cina tidak terlalu rumit. Adapaun teknik tersebut adalah sebagai berikut :

a) Stir frying.

Adalah suatu teknik memasak dengan api besar dan terus diaduk. Pada teknik ini hanya menggunakan sedikit minyak yaitu hanya untuk mengalas dasar wajan saja, sebelum bahan lain dimasukkan untuk dimasak. Bahan harus diaduk dan dibalik terus selama proses berlangsung, biasanya hanya beberapa menit. Jika makanan sudah terlihat agak megering dan sedikit lunak, tambahkan sedikit air. Karena waktu untuk teknik ini sangat singkat, maka semua bahan harus sudah siap sebelum mulai memasak. Hasil makanan dengan teknik ini sangat baik bila dihidangkan hangat. Stri frying adalah teknik utama / dasar dalam metode memasak cina.

b) Shallow frying.

Perbedaan teknik ini dengan stri frying adalah api yang digunakan adalah api sedang dan waktu yang dibutuhkan relative lama dari stir frying. Makanan tidak perlu erus diaduk selama proses memasak, cukup hanya sekali atau dua kali balik. Minyak yang digunakan sama banyak dengan teknik stir frying. Jika makanan sudah berwarna agak kecoklatan, proses selesai. Teknik ini biasanya digunakan untuk makanan yang akan dikukus, digoreng, atau direbus.

c) Deep frying.

Teknik ini sangat familiar bagi setiap orang yang pernah membuat kentang goreng, tekniknya persis sama. Panaskan 1 cup minyak dalam wajan, tunggu sampai panas, lalu masukkan seluruh bahan ke dalam wajan. Lamanya proses tergantung pada tipe bahan, ukuran, dan kebasahan bahan yang digoreng. Setelah berwarna coklat keemasan, berarti makanan telah matang.

d) Clear simmering.

Merupakan metode yang digunakan untuk membuat sup. Bahan hanya dimasak dengan air dengan waktu yang cukup lama, sekitar 2-4 jam. Tambahkan garam sebelum diangkat. Proses selesai setelah semua bahan benar-benar layu dan rasanya benar-benar terasa daging dan sayurannya.

e) Red stewing.

Adalah sebuah teknik yang unik dalam proses memasak cina. Pada dasarnya sama dengan clear simmering, akan tetapi air yang digunakan dicampur dengan soy sauce sehingga membuat bahan yang dimasak berwarna kemerahan. Sherry, jahe sering ditambahkan pada proses ini. Pada red stewing, api yang digunakan bernagur-angsur diturunkan, dari api besar menjadi sedang, dan dari sedang menjadi kecil.

f) Braising.

Ahli masak cina sering menggunakan teknik ini untuk memasak daging. Langkah awal dari teknik ini sama dengan stir frying, tapi dengan sedikit adukan. Setelah seluruh permukaan daging matang, bahan lain ditambahkan sesuai dengan resep, aduk rata lalu masak seperti red stewing.

g) Steaming.

Orang cina menggunakan panci bertingkat untuk mengukus. Dimana, panci dasar berisi air yang direbus untuk menghasilkan uap. Dan makan yang akan dikukus diletakkan di tingkatan kedua. Jika panci memiliki tingkat lebih dari satu, makanan lain juga bias sekalian dikukus.

G. Teknik menghidang makanan cina.

Cara menghidang makanan cina sangat mudah dan sederhana. Alat-alat makan dan penyajian dapat dipilih dari jenis yang antik dan tradisional, dapat juga dipakai dari jenis yang moderen. Jenis yang antik sangat indah dan mahal, Karen dibuat dari poselen yang sangat halus dengan corak dan warna khas cina. Jenis yang baru biasanya dibuat dari bahan keramik, Kristal, plastic, kaca, stainless, da sebagainya.

Alat makan khas cina adalah mangkuk dan sumpit yang dibuat dari berbagai macam bahan. Untuk menghidangkan masakan cina biasanya menggunakan setelan makan yang lengkap, akan tetapi dengan piring dan mangkuk sehari-hari kita juga dapat menghidangkan masakan cina dengan baik.

Adapun alat-alat makan dan penyajian yang biasa dipakai untuk menghidangkan masakan cina adalah sebagai berikut :

a. Piring.

Biasanya piring ceper dengan garis tengah 16 cm.

b. Mangkuk.

Ukuran yang ideal untuk masakan cina adalah mangkuk dengan garis tengah 10 cm, dan dalamnya 6 cm. biasanya makanan cina dihidangkan dengan sepasang mangkuk, satu untuk nasi dan satu untuk sup.

c. Sendok sup.

Yang biasa digunakan adalah sendok sup yang dibuat dari porselen (sendok bebek).

d. Sumpit.

Dapat terbuat dari berbagai bahan, mulai dari bamboo sampai sumpit jepang yang indah dan mahal.

e. Tempat saus / sambal.

Mangkuk kecil dengan garis tengah 5 cm. mangkuk ini dapat juga dipakai untuk tempat meletakkan sumpit atau pelengkap hidangan lainnya, misalnya kecap, jeruk nipis, dan sebagainya.

5. Menu makanan cina.

masyarakat cina menyusun menu untuk sehari-hari dan untuk kesempatan khusus.

Berikut contoh susunan menu untuk sehari-hari :

- Pagi : bakpau atau bubur ayam dengan teh cina sebagai minumannya.
- Siang: terdiri dari 1 masakan nasi atau mie, 1 masakan yang mengandung protein tinggi, semacam sup dengan sambalnya, masakan cah sayuran dan buah-buahan. Minumannya air putih atau air es.
- Malam : menunya sama dengan makan siang.

H. Contoh susunan menu untuk kesempatan khusus .:

Sejak dahulu pesta pesta ini didasarkan atas kejadian-kejadian didalam kehidupan setahun., misalnya pada masa panen atau permulaan penyebaran bibit. Hari-hari istimewa yang dirayakan adalah :

1) Ching bing, tanggal 5 april adalah perayaan untuk mengingat arwah orang yang telah meninggal. Pada waktu itu dihidangkan masakan kesukaan alamarhum.

2) Tong ce, untuk memperingati pahlawan yang mati terbunuh. Pada peringatan itu dihidangkan onde-onde.

3) Peh cun, pesta air, dihidangkan bakcang dan kue cang.

4) Pada tahun baru imlek, dihidangkan kue keranjang.

5) Makanan untuk pesta teriri dari 8, 10, atau 12 macam, asal jumlahnya genap, karena angka genap dianggap membawa rejeki.

6) Dalam pesta resmi, menu biasanya disusun secara susunan menu internasional.

I. Contoh hidangan pada saat tahun baru :

- Salad aneka warna, terdiri dari
- Daging lulur bakar diiris tipis.
- Ayam tim diiris tipis.
- Filet ikan kakap.
- Udang besar.
- Telur seribu tahun.
- Kipas radish, bengkuang, sawi asin.
- Sop sirip ikan.
- Lumpia goreng.
- Telur gulung isi ayam.
- Bandeng pindang kecap.
- Udang, broccoli, jamur, dan jambu mente.
- Ayam asam manis dan leci.
- Ayam rebung kapri.
- Daging goreng dengan paprika.
- Cah sayuran.

J. Minuman cina.

Minuman yang paling terkenal di Cina adalah teh, yang disebut ch'a ching (tea classic). Dimana menurut legenda masyarakat Cina, pada zaman dahulu kala ada orang Cina yang merbus air di hutan, dan airnya kemasukan daun-daunan. Setelah diminum ternyata rasanya agak pahit. Setelah ditelusuri ternyata daun itu adalah teh yang bermanfaat bagi kesehatan. Maka mulailah masyarakat Cina mengonsumsi teh secara rutin hingga saat ini.

Simpulan dan saran

Simpulan

Negara China adalah negara yang memiliki aneka ragam masakan. Negara Cina merupakan Negara yang mayoritas penduduknya mengonsumsi nasi sebagai makanan pokok. Berdasarkan data yang lebih akurat, 2/3 dari penduduk Cina mengonsumsi nasi sebagai makanan pokok. Pada umumnya masyarakat Cina mengonsumsi semua jenis lauk pauk, karena tidak ada batasan dalam agama yang dianut masyarakatnya.

Saran

Menyadari bahwa penulis masih jauh dari kata sempurna, kedepannya penulis akan lebih fokus dan detail dalam menjelaskan tentang makalah di atas dengan sumber-sumber yang lebih banyak yang tentunya dapat dipertanggungjawabkan. Untuk saran bisa berisi kritik dan saran terhadap penulisan juga bisa untuk menanggapi terhadap kesimpulan dari bahasan makalah yang telah dijelaskan. Untuk bagian terakhir dari makalah adalah daftar pustaka. Pada kesempatan lain akan saya jelaskan tentang daftar pustaka makalah.

Daftar Pustaka

Zulfikar,D. 2019. Pengolahan dan Penyajian Makanan Malaysia. OSF. IO/INA-RXIV

Zulfikar,D. 2019. Pengolahan dan Penyajian Makanan Thailand. OSF. IO/INA-RXIV

https://id.wikipedia.org/wiki/Hidangan_Tionghoa

<https://ilmupengetahuanumum.com/profil-negara-china-tiongkok/>