



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DASAR DAN MENENGAH
REPUBLIK INDONESIA
2024



ANEKA KALDU DAN SUP *Khas* PERANCIS





KEMENTERIAN PENDIDIKAN DASAR DAN MENENGAH
REPUBLIK INDONESIA
2024

ANEKA KALDU DAN SUP KHAS PERANCIS

**ANEKA KALDU DAN SUP
KHAS PERANCIS**

Pengarah:

Arie Wibowo Khurniawan

Penanggung Jawab:

Nining Dwirosanti

Penulis:

Freddy Ferdianto

Ngabdul Munif

Ni luh Gede Masyani

Eka Rusti Ana

Duana Sopiasih

Yani Maryani

Ruri Susanti

Nofriansyah

Arie Wibowo Kurniawan

Nining Dwirosanti

Wawan Saepul Irwan

Arief Rahman Wonodipo

Hedi Holidin

Zulfikar

Danik Dania

Sri Rini

Irmawaty

Cetakan ke I

Tahun 2024

ISBN : 978-623-388-098-5

Diterbitkan Oleh:

Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah

Republik Indonesia

Dikeluarkan Oleh:

Balai Besar Penjaminan Mutu Pendidikan Vokasi (BBPPMPV)

Bisnis Dan Pariwisata

Kementerian Pendidikan Dasar dan Menengah

Jl. Raya Parung - Ciputat No. KM. 22-23,

Bojongsari Baru, Kec. Bojongsari, Kota Depok, Jawa Barat 16516

Kata Pengantar



Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena atas rahmat dan karunia-Nya, buku Aneka Kaldu dan Sup Khas Perancis ini dapat terselesaikan dengan baik. Buku ini merupakan hasil kerja sama dan kolaborasi para widyaiswara, guru, instruktur LKP, dosen, dan profesional lainnya yang berkomitmen dalam meningkatkan kualitas pendidikan vokasi, khususnya pada bidang kuliner dan pariwisata.

Sebagai pusat pengembangan dan penjaminan mutu pendidikan vokasi di bidang bisnis dan pariwisata, BBPPMPV mendukung penuh tersedianya referensi pembelajaran yang inovatif dan berkualitas, seperti buku ini. Materi yang disajikan tidak hanya menampilkan keanekaragaman kuliner khas Perancis, tetapi juga memperkenalkan teknik dan metode pengolahan makanan yang sesuai dengan standar industri global. Diharapkan buku ini dapat menjadi panduan yang bermanfaat bagi pendidik, pelatih, dan peserta didik dalam membangun kompetensi unggul di dunia usaha dan industri.

Kami menyampaikan apresiasi dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada tim penyusun atas dedikasi dan kerja kerasnya. Terima kasih juga kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan dalam penyelesaian buku ini.

Semoga buku ini dapat menjadi sumber inspirasi dan pembelajaran bagi seluruh insan pendidikan vokasi, serta mendukung tercapainya SDM unggul yang kompeten di bidang kuliner dan pariwisata.

Depok, November 2024

Kepala BBPPMPV Bisnis dan Pariwisata

Dr. Arie Wibowo Khurniawan, S.Si., M.Ak.

Prakata

Buku Aneka Kaldu dan Sup Khas Perancis ini merupakan wujud nyata dari hasil adaptasi dan pengalaman selama program Training of Trainers (ToT) on French Cooking for Vocational Culinary Teaching, sebuah kolaborasi antara Institut Disciples Escoffier dan BBPPMPV Bisnis dan Pariwisata. Program ini dirancang khusus untuk memperkuat kompetensi pengajar vokasi dalam bidang kuliner, dengan fokus pada teknik dan tradisi masakan khas Perancis.

Pelatihan yang berlangsung selama tujuh minggu ini terbagi menjadi dua kelas, yaitu Pastry dan Cookery, dan diadakan di BBPPMPV Bisnis dan Pariwisata. Sebanyak 48 peserta, yang terdiri dari widyaiswara, guru, instruktur LKP, dosen, dan profesional lainnya, mengikuti pelatihan intensif ini. Selama program, peserta mempraktikkan lebih dari 140 resep masakan Perancis di bawah bimbingan langsung dari para chef profesional Institut Disciples Escoffier.

Kegiatan ini menjadi langkah strategis dalam meningkatkan kualitas pendidikan vokasi menuju standar internasional, khususnya di sektor pariwisata dan kuliner. Melalui kerja sama global ini, diharapkan para peserta tidak hanya mampu mengadaptasi metode kuliner Perancis, tetapi juga membawa standar pendidikan vokasi Indonesia ke tingkat dunia.

Buku ini disusun secara bertahap, di sela-sela akhir setiap sesi pelatihan, dengan dedikasi tinggi untuk mengabadikan pengalaman dan pengetahuan yang diperoleh selama program. Dengan memadukan bahasa Indonesia dan Inggris, buku ini berupaya menjaga makna dan nuansa internasional dari materi yang disajikan.

Kami berharap buku ini dapat menjadi sumber inspirasi dan referensi yang bermanfaat bagi para pendidik, pelatih, serta pencinta kuliner, dalam mengembangkan ilmu dan keterampilan pendidikan vokasi khususnya bidang kuliner di Indonesia.

Depok, November 2024

Tim Penulis

Daftar Isi

Stock (Kaldu)	1
Pengertian Stock	2
Jenis-Jenis Stock	3
Bahan Membuat Stock	4
Alat Yang Dipakai Membuat Stock	7
Resep Membuat Stock	8
French Soup	11
Sejarah Dan Filosofi Sup Perancis	12
Jenis-Jenis Sup Perancis	13
Bahan Khas Sup Perancis	14
Resep Sup Prancis	16

A close-up photograph of a white ceramic bowl filled with a rich, golden-brown stock, garnished with finely chopped green herbs. The bowl is positioned in the foreground on the left. In the background, a stainless steel pot is visible, containing various ingredients being cooked: a large piece of meat, a carrot, a whole onion, and a large mushroom. The pot is placed on a light-colored surface. The overall scene is set against a soft, natural light background.

STOCK

(KALDU)

STOCK



Pengertian Stock

Stock atau kaldu merupakan cairan beraroma yang dibuat dengan cara merebus tulang, daging, sayuran, dan rempah-rempah dalam air untuk mengekstrak rasa. Stock digunakan sebagai dasar berbagai masakan, seperti sup, saus, dan risotto. Modul ini akan membahas jenis-jenis stock, teknik pembuatannya, serta penerapan dalam hidangan kontemporer. Dalam dunia kuliner, mempelajari stock sangat penting karena stock adalah dasar dari banyak masakan, terutama dalam masakan yang berkuah atau saus.

JENIS - JENIS STOCK

BROWN STOCK (FOND BRUN)

Terbuat dari tulang daging sapi, domba, atau unggas yang dipanggang terlebih dahulu, kemudian direbus bersama sayuran. Proses pemanggangan memberikan warna coklat yang kaya dan rasa yang lebih kuat.



WHITE STOCK (FOND BLANC)

Dibuat dari tulang ayam, ikan, atau daging sapi yang direbus tanpa proses pemanggangan sebelumnya, menghasilkan kaldu yang bening dan ringan.

FISH STOCK (FUMET)

Stock ringan yang dibuat dari tulang dan kepala ikan, biasanya direbus dalam waktu singkat bersama rempah dan asam (seperti anggur putih atau lemon) untuk menjaga rasa yang halus.



BAHAN MEMBUAT STOCK

TULANG

Tulang berfungsi untuk memberi rasa pada stock. Tulang juga mengandung gelatin yang memberi isi pada stock yang sudah jadi. Tulang sapi, anak sapi paling umum digunakan. Potong tulang kecil-kecil lebih kurang 8 - 10cm agar zat ekstrakaktif dan aroma dapat keluar secara maksimal dan larut di dalam stock.



Tulang yang digunakan untuk pembuatan stock harus dibersihkan dari lemak yang melekat agar stock menjadi jernih.



BAHAN MEMBUAT STOCK

SAYURAN

Mirepoix adalah campuran sayuran seperti wortel, bawang bombay dan seledri yang dipotong kasar dalam jumlah yang sama. Bawang dapat digunakan untuk menambah rasa ekstra dan sayuran dapat meningkatkan rasa stock.



Beberapa jenis sayuran tidak sesuai digunakan dalam pembuatan stock karena :

- Terlalu kuat rasanya seperti : turnip, capsicum
- Tinggi kandungan zat patinya yang menyebabkan stock menjadi keruh : kentang
- Menyolok atau kuat warnanya seperti beat.

BAHAN MEMBUAT STOCK

BAHAN PENAMBAH RASA

Yang termasuk kategori bahan penambah rasa seperti : herbs dan rempah-rempah (Herbs & Spices) dapat ditambahkan untuk meningkatkan rasa stock tetapi harus tetap cukup netral sehingga tidak mengganggu rasa hidangan yang menggunakan stock.



Bahan-bahan penambah rasa yang biasa stock :
Bouquet Garnie

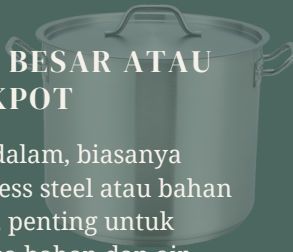
- Bouquet Garnie adalah ikatan bumbu-bumbu yang terdiri dari: Thyme, Parsley, Bay Leaf, dan Batang seledri yang diikat menjadi satu. Alasan diikat adalah untuk mempermudah bumbu tersebut dikeluarkan dan dibuang pada saat tidak dipergunakan lagi. Bouquet Garnie dapat juga dibungkus dengan kain Muslin.
- Air Jeruk Lemon dan Anggur putih. Air jeruk / lemon juice dan anggur putih / white wine hanya digunakan dalam pembuatan Fish Stock.



ALAT YANG DIPAKAI MEMBUAT STOCK

01 PANCI BESAR ATAU STOCKPOT

Panci besar yang dalam, biasanya terbuat dari stainless steel atau bahan anti karat lainnya, penting untuk menampung semua bahan dan air dalam jumlah yang cukup banyak. Stockpot biasanya memiliki kapasitas 5 liter atau lebih



02 SARINGAN HALUS ATAU CHINOIS

Digunakan untuk menyaring bahan padat dari cairan stock sehingga menghasilkan kaldu yang jernih. Saringan halus atau chinois (saringan berbentuk kerucut dengan lubang halus) sering digunakan untuk mendapatkan hasil penyaringan terbaik.



03 SENDOK SKIMMER ATAU SKIMMER SPOON

Alat ini digunakan untuk menghilangkan busa atau kotoran yang muncul di permukaan selama proses perebusan. Menghilangkan busa akan membantu menjaga kejernihan stock



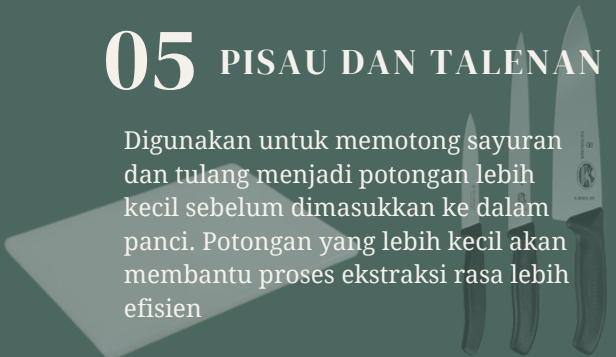
04 LADLE ATAU SENDOK SUP

Digunakan untuk menyendok dan mencicipi stock selama proses memasak, serta memindahkan stock ke wadah penyimpanan.



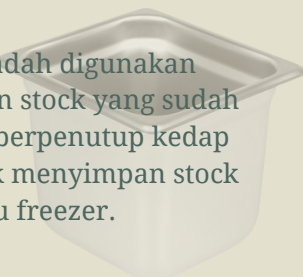
05 PISAU DAN TALENAN

Digunakan untuk memotong sayuran dan tulang menjadi potongan lebih kecil sebelum dimasukkan ke dalam panci. Potongan yang lebih kecil akan membantu proses ekstraksi rasa lebih efisien



06 MANGKUK ATAU WADAH PENYIMPANAN

Mangkuk atau wadah digunakan untuk menyimpan stock yang sudah disaring. Wadah berpenutup kedap udara ideal untuk menyimpan stock dalam kulkas atau freezer.



Beef stock

Untuk 5 liter

Ingredients

Bahan dasar:

- 3 kg daging sapi muda
- 3kg dengkul sapi muda
- 1 kg daging ham mentah

Bahan bumbu:

- 325 gr bawang bombay cincang kasar
- 325 gr wortel cincang kasar
- 1 bouquet garni
- 50 gr batang petersel
- 5 gr daun thyme
- 2 gr daun salam
- 1 siung bawang putih
- 7 liter air

Method

1. Untuk membuat kaldu, letakkan tulang, sayuran, ham, dan bouquet garni ke dalam panci. Tambahkan air dingin, didihkan, lalu kecilkan api dan biarkan mendidih perlahan selama minimal 12 jam. Selama waktu ini, tambahkan air mendidih jika diperlukan agar cairan tetap pada level yang sama.
2. Buang tulang dari daging. Patahkan tulang kecil-kecil dan panggang dalam oven hingga kecokelatan. Goreng wortel dan bawang dalam oven hingga kecokelatan.
3. Potong daging menjadi potongan besar, goreng hingga kecokelatan dalam lemak panas, lalu masukkan ke dalam wajan. Tambahkan sebagian kaldu dan didihkan hingga mengental. Ulangi proses ini dua atau tiga kali. Tambahkan sisa kaldu, didihkan, lalu sisihkan dan buang semua lemak. Biarkan mendidih perlahan hingga semua rasa dari daging keluar. Saring kaldu dan sisihkan untuk digunakan.



Chicken Stock

Untuk 5 liter

Ingredients

Bahan dasar:

- 5 kg daging sapi muda dan lemaknya, hati, jantung dan ginjal ayam

Bahan bumbu:

- 400 gr wortel
- 200 gr bawang bombay
- 150 gr daun bawang
- 50g seledri
- 2 buah cengkeh
- 1 buket garni (50 g batang peterseli, sejumput daun thyme, 1 lembar daun salam)
- 6 liter air, 10 gr

Method

1. Buang tulang dari daging dan potong tulangnya kecil-kecil kemudian ikat dagingnya. Masukkan semua tulang dan daging ke dalam panci, tambahkan air hingga menutup semuanya, dan beri garam.
2. Didihkan airnya. Buang air rebusan dengan hati-hati, lalu tambahkan sayuran dan bumbu penyedap. Biarkan mendidih perlahan selama 3 jam. Setelah itu, saring kaldudan sisihkan untuk digunakan.

Fish Stock

Untuk 5 liter

Ingredients

Bahan dasar:

- 5 kg tulang dan potongan ikan sole, whiting atau brill

Bahan Bumbu:

- 250 gr irisan bawang bombay 125 gr potongan jamur
- 7 gr merica
- 50 gr tangkai peterseli
- 5 liter air
- 0,375 l anggur putih
- 10 gr garam

Method

1. Masukkan bawang bombay, tangkai peterseli, dan potongan jamur ke dalam panci, tambahkan tulang dan potongannya, tutup dengan air, lalu tambahkan anggur.
2. Didihkan dengan cepat dan saring dengan hati-hati. Biarkan mendidih perlahan selama 20 menit, lalu tambahkan merica dan lanjutkan memasak selama 10 menit. Saring dan gunakan sesuai kebutuhan.



French Soup

SEJARAH DAN FILOSOFI SUP PERANCIS

Sejarah Sup Prancis

Sejarah sup di Prancis begitu panjang dan kaya, sejalan dengan perkembangan peradaban mereka.

1. **Zaman Romawi:** Orang Romawi Kuno sudah mengenal hidangan berkuah yang mirip sup. Mereka membawa kebiasaan ini ke wilayah Gaul (Prancis modern) dan memperkenalkannya pada penduduk setempat.
2. **Abad Pertengahan:** Sup menjadi makanan pokok bagi masyarakat Prancis, terutama bagi mereka yang kurang mampu. Sup sederhana seringkali dibuat dari roti keras yang direndam dalam kaldu.
3. **Abad ke-17:** Sup mulai mengalami diversifikasi dengan penambahan berbagai jenis bahan seperti daging, sayuran, dan rempah-rempah. Sup juga menjadi hidangan yang lebih kompleks dan disajikan dalam berbagai variasi.
4. **Abad ke-18:** Masakan Prancis mencapai puncak kejayaannya, termasuk sup. Sup-sup mewah dengan bahan-bahan berkualitas tinggi menjadi hidangan favorit para bangsawan.



Jenis-Jenis Sup Perancis



Beef Brunoise Consomme

Salah satu variasi dari consommé, yang merupakan sup bening dan kaya rasa. roses klarifikasi dilakukan dengan menambahkan campuran daging giling, mirepoix (kombinasi wortel, seledri, dan bawang), serta putih telur untuk menghilangkan lemak dan kotoran sehingga menghasilkan kaldu yang jernih dan beraroma.



Soupe à l'oignon (Onion Soup)

Dikenal sebagai sup bawang ala Prancis. Sup ini adalah hidangan klasik Prancis yang terbuat dari bawang bombay yang dimasak perlahan hingga karamel, kemudian ditambahkan kaldu sapi dan anggur putih. Sup ini biasanya disajikan dengan roti baguette panggang dan keju yang dilelehkan di atasnya



Veloute Dubbary

Sup krim kembang kol klasik dari Prancis. Sup ini dinamai sesuai dengan Madame du Barry, selir Raja Louis XV yang terkenal menyukai kembang kol. Sup ini dibuat dengan bahan utama kembang kol yang dimasak dalam kaldu, biasanya kaldu ayam atau kaldu sapi. Setelah kembang kol empuk, sup dihaluskan hingga lembut dan dicampur dengan roux (campuran tepung dan mentega) untuk memberikan kekentalan.



Potage Cultivateur

Sup tradisional Prancis yang dibuat dengan berbagai sayuran yang dipotong dengan teknik paysanne (potongan kecil berbentuk persegi atau segi empat). Sup ini biasanya menggunakan sayuran musiman seperti wortel, kentang, lobak, daun bawang, seledri, kubis hijau, kacang polong, dan kacang hijau



BAHAN-BAHAN KHAS SUP PERANCIS



LIQUID (CAIRAN)

Cairan sup adalah komponen utama yang memberikan rasa dasar pada sup dan menjadi media di mana bahan-bahan lain dimasak. Berikut beberapa jenis cairan dasar yang sering digunakan dalam pembuatan sup:

1. Stock

Stock adalah cairan yang diperoleh dari hasil perebusan tulang dan sayuran. Stock mengandung gelatin yang terdapat pada penggunaan bahan utama yaitu tulang.

Beef stock

- Stock yang terbuat dari bahan utama beef bones

Chicken stock

- Stock yang terbuat dari bahan utama chicken bones

Fish stock

- Stock yang terbuat dari bahan utama fish bones

2. Broth

Broth adalah cairan yang diperoleh dari hasil perebusan daging dan sayuran. Broth biasanya memiliki rasa daging atau unggas yang lebih terasa dibandingkan stock.

ISI

Meat (Daging)

Contoh soup : Garbure

Poultry (Unggas)

Contoh soup : Vichyssoise

Fish (Ikan)

Contoh soup: Soupe de poisson ala rouville

Vegetable (sayuran)

Contoh soup: Potage cultivateur, Onion soup, Potage Permentier

Egg

Contoh soup : Soupe a l'ail



BAHAN-BAHAN KHAS SUP PERANCIS



PENGENTAL (THICKENING AGENT)

Roux

Roux adalah campuran antara tepung terigu dan lemak melalui proses pemasakan.

Beurre manié

Campuran antara tepung terigu dan lemak tanpa melalui proses pemasakan.

Liaison

Liaison adalah campuran antara krim dan kuning telur yang digunakan sebagai bahan pengental soup

GARNISH

Hiasan di bagian dalam sup (Garnishes in the soup)

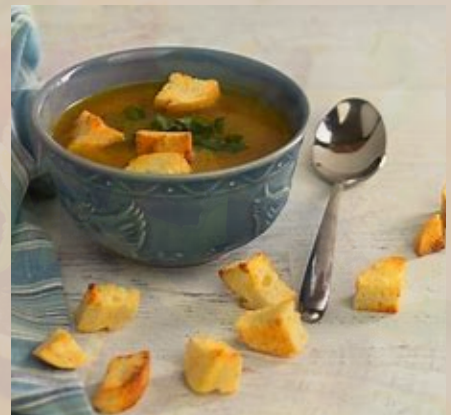
Meat, poultry, pasta, rice, vegetable

Hiasan di atas sup (Toppings)

Bumbu rempah, keju parut, kuning telur, sour cream

Pelengkap (Accompaniments)

Cheese, croutons, saus



Onion Soup



INGREDIENTS

- | | |
|------------------|----------------|
| • Bawang Bombay | 800 gram |
| • Mentega | 80 gram |
| • Kaldu ayam | 1 liter |
| • Bawang putih | 2 siung |
| • Tepung terigu | 1 sendok makan |
| • Keju enimental | Secukupnya |
| • Garam | Secukupnya |
| • Lada bubuk | Secukupnya |

INSTRUCTIONS:

- Kupas bawang bombai, potong vertikal 2 bagian dan potong slice tipis
- Panaskan mentega kedalam stock pot dan masukkan bawang bombai ke dalamnya
- Tumis bawang bombay sekitar 30 menit dengan api kecil
- Tambahkan bawang putih yang dipotong slice dan tepung terigu
- Setelah 30 menit tambahkan dengan kaldu 1 liter dan masak hingga menyusut
- Tambahkan lada dan garam kemudian koreksi rasanya
- Angkat sup dan sajikan ke dalam sup cup serta dengan tambahan roti dan parutan keju emental dibagian atasnya
- Panaskan dengan salamander sampai warnanya kecoklatan, angkat dan sajikan.

Potage Culivateur

Ingredients:

- Kentang 30 gram
- Mentega 15 gram
- Beef Bacon 20 gram
- Batang bawang 40 gram
- Wortel 40 gram
- Lobak 20 gram
- Batang Seledri 20 gram
- Green cabbage 40 gram
- Buncis 10 gram
- Kacang polong 10 gram
- Air 750 ml
- Garam Secukupnya
- Lada Secukupnya



Instructions:

- Potong wortel dan lobak dengan potongan payssane (1x1 cm dengan ketebalan 2 mm)
- Potong daun bawang, belah jadi empat lalu potong tidak terlalu tipis (15 mm)
- Geprek batang sledri sedikit dan dipotong (5 mm)
- Potong kubis 5 mm
- Geprek bawang putih 2 siung
- Potong kentang 5 mm (rendam air setelah dipotong)
- Potong buncis (dibelah potong 5 mm)
- Cuci beef bacon dan keringkan dengan tisu kemudian potong tipis korek api
- Masukkan kacang polong dan buncis kedlaam air mendidih untuk di blanch
- Angkat dan rendam dalam air es
- Masukkan mentega kedalam stock pot, masukkan beef bacon dan bawang putih geprek tumis sampai sedikit layu
- Masukkan wortel, lobak, batang sledri dan batang daun bawang kemudian masukkan air dan tunggu hingga mendidih
- Setelah mendidi masukkan kol dan kecilkan api, tunggu selama 15 menit sambil ditutup dengan kertas
- Masukkan kentang sampai matang (kurang lebih 10 menit)
- Masukkan kacang polong dan buncis yang sudah di blanch, lalu direbus dengan api kecil selama 2 menit
- Tambahkan lada dan garam, cicipi rasanya
- Sajikan sup bersama dengan roti dan keju elemental



Vefoute Dubbarry

Ingredients:

- Kembang Kol 200 gram
- Batang daun bawang 40 gram
- Tepung terigu 30 gram
- Kaldu ayam 1 liter
- Mentega 20 gram
- Kuning telur 1 butir
- Cooking cream 80 gram
- Lada Secukupnya
- Garam Secukupnya
- Cuka Secukupnya

Directions:

- Potong bunga kol, cuci dengan cara merendam kedalam air cuka (2-3 menit)
- Bilas bunga kol dengan air bersih 2-3 kali
- Potong batang daun bawang dengan potongan sedang
- Ambil bunga kol sebanyak 40 gram dan potong florest serta sisanya potong biasa
- Panaskan mentega di dalam stock pot
- Tumis daun bawang dan tambahkan tepung, buat seperti roux
- Tambahkan air kaldu beserta dengan garam, tunggu sampai mendidih.
- Masukkan bunga kol, tunggu 30 menit dan ditutp dengan api agak kecil.
- Masak sayuran sampai empuk, kemudian haluskan dengan hand blender
- Siapkan cooking cream dan telur, aduk rata kemudian masukkan dalam stock pot yang berisi bunga kol yang sudah dihaluskan
- Panaskan kembali stock pot tetapi tidak boleh smapai mendidih
- Florist yang digunakan sebagai hiasan, siapkan dan rebus floris kedalam air yang sudah ditambah garam, masak sebentar kemudian angkat dan masukkan dalam air es
- Siapkan sup cup dan isi dengan florist serta siram dengan air sup



Aneka Kaldu dan Sup Khas Prancis

Buku ini adalah panduan mendalam untuk menjelajahi seni memasak kaldu dan sup khas Prancis, yang menjadi bagian integral dari tradisi kuliner dunia. Melalui resep-resep otentik dan teknik memasak yang detail, Anda akan diajak memahami filosofi dan sejarah panjang sup Prancis yang sarat budaya. Dari sup krim klasik hingga consommé yang elegan, buku ini memberikan panduan langkah demi langkah untuk menciptakan hidangan dengan cita rasa otentik dan tampilan yang menggoda.

Dirancang untuk pendidik vokasi dan pecinta kuliner, buku ini juga menyajikan informasi praktis tentang bahan-bahan khas, alat masak, serta teknik pengolahan kaldu yang menjadi dasar berbagai hidangan. Dilengkapi dengan pelatihan berbasis industri, buku ini tidak hanya membantu Anda menciptakan sup yang lezat tetapi juga mempersiapkan lulusan yang siap bersaing di dunia kuliner global. Temukan inspirasi dan bawa keajaiban rasa Prancis ke dapur Anda!



KEMENTERIAN PENDIDIKAN
DASAR DAN MENENGAH
REPUBLIK INDONESIA
2024

ISBN 978-623-388-098-5

