

PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN NEGARA INDIA

Nabila Rahmania, Amelia Feranza
Program Studi Diploma III Tata Boga
Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang
Email: 999nabilarahmania@gmail.com

Abstrak

Negara india merupakan Negara yg berkembang dan memiliki jumlah penduduk yang sangat melimpah masakan dari berbagai kawasan di anak benua asia termasuk Ciri khas masakan India adalah penggunaan berbagai khas rempah-rempah dan sayur-sayuran yang tumbuh di India, dan beraneka ragam hidangan vegetarian Masakan India juga mencerminkan keanekaragaman agama dan kebudayaan india berperan besar dalam perkembangan seni kuliner India Walaupun demikian, interaksi antar budaya dengan kawasan yang bertetangga seperti timur tengah asia tengah, dan laut tengah menjadikan masakan India sebagai percampuran unik dari berbagai masakan Asia.

Pendahuluan

Segala puji hanya milik Allah. Shalawat dan salam selalu tercurahkan kepada Rasulullah SAW. Berkat limpahan dan rahmat-Nya penyusunan mampu menyelesaikan tugas ini dengan memenuhi tugas pelajarannya, agama sebagai sistem kepercayaan dalam kehidupan umat manusia dapat dikaji melalui berbagai sudut pandang Islam sebagai agama yang berkembang selama empat belas abad lebih menyimpan banyak masalah yang perlu diteliti, baik itu menyangkut ajaran dan pemikiran keagamaan maupun realitas sosial, politik, ekonomi dan budaya. Dalam penyusunan tugas atau materi ini, tidak sedikit hambatan yang penulis hadapi. Namun penulis menyadari bahwa kelancaran dalam penyusunan tugas ini tidak lain berkat bantuan, dorongan, dan bimbingan orang tua, sehingga kendala-kendala yang penulis hadapi teratasi.

Berdasarkan tugas ini kita dapat mengetahui dan membantu kita dalam memahami materi pembelajaran tentang Negara India dan memberikan wawasan dan tentang masakan dan makanan yang ada di Negara India karena Negara India mempunyai begitu ciri khas yang sangat banyak tentang masakan-masakan yang ada di Negara India.

Semoga tugas ini dapat memberikan dan membantu pembaca dalam memahami materi ini tentang Negara India yang kami sajikan dari berbagai sumber informasi dan referensi.

Metodologi penelitian

Fokus penelitian makanan khas Negara India dan dengan cara penyajian dan tata cara makan adalah teknik dalam pengumpulan data studi literatur dengan dokumentasi sumber data yang dikumpulkan dengan mengkaji berbagai sumber literatur.

Pembahasan

Republik India adalah sebuah Negara di Asia yang memiliki jumlah penduduk terbanyak kedua di dunia, dengan populasi lebih dari satu miliar jiwa, dan adalah negara terbesar ketujuh berdasarkan ukuran wilayah geografis. Jumlah penduduk India tumbuh pesat sejak pertengahan 1980-an. Ekonomi India adalah terbesar keempat dalam PDB, diukur dari segi paritas daya beli (PPP), dan salah satu pertumbuhan ekonomi tercepat di dunia. India, Negara dengan sistem demokrasi liberal terbesar di dunia, juga telah muncul sebagai kekuatan regional yang penting, memiliki kekuatan militer terbesar, dan memiliki kekuatan militer tersebut, dan memiliki kemampuan senjata nuklir.

Terletak di Asia Selatan dengan garis pantai sepanjang 7.000 KM, dan bagian dari anak benua India, India merupakan bagian dari rute perdagangan penting, dan bersejarah. Dia membagi pembatasan dengan Pakistan, Republik Rakyat Tiongkok, Myanmar, Bangladesh, Nepal, Bhutan, dan Afganistan. Sri Lanka, Maladewa, dan Indonesia adalah Negara kepulauan yang bersebelahan.

India adalah dimulai dari peradaban lembah Indus, yang menyebar dan merupakan tempat kelahiran dari empat agama utama dunia; Hindu, Buddha, Jainisme dan Sikhisme. Negara ini merupakan bagian dari Britania Raya sebelum meraih kemerdekaan pada 1947.

Masakan India adalah masakan dari berbagai kawasan di anak benua India. Ciri khas masakan India adalah penggunaan berbagai rempah-rempah khas India dan sayuran yang tumbuh di India, dan beraneka ragam hidangan vegetarian. Masakan India juga mencerminkan keanekaragaman iklim, demografi, dan agama.

Makanan pokok orang India adalah beras, *atta* (tepung dan gandum utuh), dan berjenis-jenis kacang. Jenis kacang yang terpenting adalah *masoor* (lentil), *chana* (kacang arab), *toor* (kacang gude), *urad* (kacang hitam), dan kacang hijau. Kacang-kacangan dapat digunakan utuh, dikupas, dibelah dua setelah dikupas (disebut dal), atau kacang arab yang dihaluskan menjadi tepung (besan)

Hidangan lengkap orang India terdiri dari nasi putih atau beraneka jenis roti puri dan kari sayuran (*sabzi*). Daging ternak atau makanan laut tidak dianggap sebagai

hidangan utama, termasuk oleh nonvegetarian. Dalam masakan India, selain sebagai hidangan utama, sayuran dimasak sebagai hidangan pembuka, makanan ringan acar, dan hidangan penutup

Minyak goreng diperlukan untuk membuat kari. Di India Barat dan Utara, orang menggunakan minyak kacang dari kacang tanah, dan minyak mustard lebih umum dipakai di India Timur. Di India Selatan, minyak kelapa dan minyak wijen lebih umum dipakai orang untuk memasak. Selain itu, minyak bunga matahari dan minyak kedelai juga populer di India. yang disebut vanaspati juga populer sebagai pengganti *ghee* (minyak samir) Rempah-rempah yang sering dipakai dalam masakan India adalah cabai (*mirch*), biji sesawi hitam (*rai*), jintan putih (*jeera*), kunyit (*haldi, manjal*), klabet (*methi*), asafetida (*hing, perungayam*), jahe (*adrak, inji*), kayu manis (*dalchini*), ketumbar (*dhania*), bawang putih (*lassan, poondu*), dan *ajwain* (terutama di Gujarat dan Punjab. Bumbu siap pakai yang paling populer adalah bubuk garam masala yang terdiri dari paling tidak lima jenis rempah, kerumbar, jintan, kapulaga, kayu manis, dancengkeh. Garam masala ditaburkan di atas masakan sewaktu makanan hampir masak agar aroma garam masala tidak hilang. Setiap daerah memiliki garam masala yang khas, misalnya goda masala yang populer di maharashtra. Juru masak juga sering meracik sendiri bahan-bahan untuk garam masala.

Masakan India juga memakai berbagai daun herba, misalnya, *tejpat* (daun cassia), daun ketumbar, daun klabet, dan daun mint (*podina*). Bumbu atau penyedap lain yang sering digunakan adalah pala (*jaiphal*), bubuk mangga (*amchur*), kuma-kuma (*kesari*), bubuk paprika merah (*degghi mirch*), dan air mawar. Daun salam koja (*kari patta*) hampir selalu digunakan dalam masakan India Selatan. Penggunaan bumbu yang berlimpah juga mempengaruhi warna dan tekstur dari makanan khas India. India terkenal dengan kari yang selalu dimakan menggunakan roti *paratha*, kari khas India ini memiliki tekstur kekentalan yang sangat kental. Sedangkan untuk warnanya cukup beragam tergantung bahan dan bumbu yang digunakan untuk mengolah.

Makanan sehari hari;

Biryani

Banyak sebutan untuk salah satu makanan khas India yang terkenal hampir di seluruh dunia. Ada yang menyebutnya biryani, beryani, biriani, atau nasi briyani. Walaupun punya banyak nama nasi biryani ini salah satu masakan rumahan ala India yang mengandalkan banyak rempah-rempah mulai dari ketumbar sampai

kapulaga. Satu hal yang enggak boleh lepas dari nasi briyani adalah beras basmati yang punya ciri khas dengan bentuk panjang dan sedikit kering

.

Butter chicken

juga salah satu makanan khas India favorit yang bisa kamu temukan dimana-mana. Masakan khas India ini bukan ayam mentega seperti yang ada di sajian khas Cina. Makanan yang satu ini lebih mirip dengan kare ala Jepang yang penuh dengan rempah. Menu yang satu ini pasti selalu bisa kamu temukan di restoran yang menjual makanan India.

Makanan khusus;

Tikka Masala

Tikka masala atau kari ayam ini juga sangat terkenal bahkan beberapa chef internasional membuat resepnya. kari ayam ini dimasak bewarna yoghurt, cream, dan tomat jadi warnanya labih orange. tikka masala juga punya rasa kari yang sangat kuat.

Cara makan dan penyajian

1. Makan menggunakan tangan

Di india, kegiatan makan diyakini sebagai pengalaman sensorik seluruh indera, sehingga masyarakat dianjurkan untuk makan menggunakan tangan karena dapat membangkitkan perasaan dan nafsu makan. tak hanya itu, cara makan ini juga dapat membuat kita lebih peka terhadap tekstur, rasa dan aroma maka

Salah satu naskah ilmu kesehatan kuno di india mengungkapkan bahwa setiap jari tangan merepresentasikan lima elemen, mulai dari langit, udara, api, air dan tanah. mengkonsumsi makanan menggunakan tangan dapat menstimulasi kelima elemen tersebut dan dipercaya mampu membantu merangsang pencernaan

2. Makan bersama dalam satu piring besar

Tradisi ini sering kali dilakukan bersama dengan seluruh anggota keluarga. berbagai hidangan disajikan dalam piring besar yang disebut

THAL.sebelum menyantap makanan,biasanya para anggota keluarga akan duduk mengelilingi piring dan mengoper garam untuk dicicipi.setelahnya hidangan pertama akan disajikan dan setiap anggota keluarga akan mengambil bagian mereka masing-masing.porsi dari sajian makanan disesuaikan dengan jumlah anggota keluarga sehingga tidk ada sisa makanan yang tersisa,yang uniknya makanan penutup justru disantap pada awal jamuan dan di ikuti makanan pembuka yang terbuat dari daging

3. Wazwan

Biasanya tradisi wazwan dilakukan pada saat acara-acara khusus seperti pernikahan atau upacara tertentu,wazwan sejatinya merupakan tradisi Kashmir,india selatan yang menyajikan berbagai hidangan khas khasmir sebagai bentuk seni dan kebanggan terhadap budaya serta identitas mereka

Jamuan makanan ini terdiri dari 36 hidangan dalam empat kategori sebelum mulai menyantap hidangan,jamuan diawali dengan ritual mencuci tangan terlebih dahulu.seorang pelayan akan membawa bejana khusus dan berkeliling untuk memudahkan para tamu saat mencuci tangan.beberapa hidangan yang disajikan adalah nasi beraroma harum ,kebab dan kari yang diletakkan di atas piring dengan hiasan ukiran

4. Jolpan

Saat menyantap sarapan,biasanya masyarakat di wilayah timur laut india juga melengkapi menu mereka dengan kudapan berupa aneka jenis roti mulai dari luchi,paratha,ghugni,hingga roti,menu jamuan makan ini terdiri dari campuran nasi khas berbagai daerah di india yang dicampur dengan dadih,yoghurt,gula merah dan roti pita.biasanya,secngkiran the juga disajikan untuk menemani jamuan sarapan tersebut.

5. Thali

Menyajikan berbagai hidangan mulai dari kari,olahan sayuran hijau.kacang-kacangan,nasi dan roti india,thali biasanya ditemukan di berbagai wilayah india seperti rajasthan,Gujarat,atau india bagian selatan.tak hanya tampilannya yang menarik,jamuan makan thali juga mencakup seluruh kebutuhan tubuh.menu-menu dalam thali juga mencakup seluruh kebutuhan tubuh,menu-menu dalam thali memiliki kandungan karbohidrat,serat,dan nutrisi dalam variasi hidangannya

Masakan khas budaya india

Tradisi ini dipraktikkan oleh para pemimpin agama hindu untuk menyembuhkan anak-anak yang menderita penyakit ringan seperti flu, demam. Setiap tahun polisi India menangkap orang-orang yang melakukan praktek ini; ini ritual yang aneh dan berbahaya yang telah dilakukan di India sekitar 500 tahun. Satu lagi misteri manusia untuk Anda.

|

Masakan khas india utara

Ciri khas masakan India Utara pada penggunaan produk ternak perah, seperti susu, paneer, minyak samin, dan yogurt. Sejumlah masakan India Utara berasal dari periode invasi Islam, misalnya kebab. Masakan Pakistan dan masakan India Utara hampir serupa karena keduanya memiliki budaya dan sejarah yang sama.

Makanan pokok sebagian besar penduduk India Utara adalah lentil dan berbagai jenis roti dari tepung gandum. Iklim di utara lebih sejuk dan kering sehingga ideal untuk bertanam gandum. Berbagai jenis acar (*achar*) seperti murabba dimakan sebagai pelengkap lauk. Kuah kental pada masakan didapat dari produk ternak perah. Cabai, kuma-kuma, dan kacang-kacangan umum dipakai dalam masakan.

Masakan khas india timur

Masakan india timur terkenal dengan hidangan penutup seperti rasagolla, chum , sandesh, rasabali, chhena poda, chhena gaja , chhena jelabi , dan kheer. Sebagian dari kue-kue yang sekarang populer di India Utara berasal dari benggala atau orissa. Di India Timur, biji poppy banyak digunakan dalam masakan, Seperti halnya orang India bagian selatan, makanan pokok orang India Timur adalah nasi. Lauk yang umum berupa kari lentil dan hidangan daging seperti ikan, ditambah beberapa jenis sayur. Masakan tradisional orissa, benggala, dan assam memakai bumbu dalam jumlah sedang. Bumbu yang umum dalam masakan Oriya, Benggala, dan Assam adalah biji sesawi, jintan, jintan hitam, cabai hijau, pasta jintan, dan rempah siap pakai yang disebut panch phata atau panch phutana . Pasta mustar, dadih, kadang-kacangan, pasta biji poppy, dan pasta kacang mete biasanya dimasak di minyak mustar. Kari digolongkan menjadi bata(pasta), bhaja (goreng), chochchoree (sedikit pedas), dan jhol (kari dengan sedikit rempah). Lauk berupa kari dimakan bersama nasi putih atau ghonto (nasi berbumbu).

Sarapan tradisional berupa panta bhat atau pakkhal. Makanan pagi lainnya berupa berondong beras atau beras yang dipipihkan dan dimakan setelah disiram susu dan dicampur buah-buahan. Masakan bangladesh sangat mirip dengan masakan India Timur, khususnya masakan orang benggala barat. Penduduk bagian timur India senang makan ikan dan kerang. Hidangan sayur yang populer di Orissa adalah dalma dan santula, sementara di Benggala adalah sukto

Masakan india timur laut

Makanan di India Timur Laut sangat berbeda dari makanan daerah lain di India. Masakan India Timur Laut sangat dipengaruhi masakan negara tetangga seperti masakan burma dan masakan cina. Rempah-rempah yang dipakai tergolong eksotik bila dibandingkan masakan daerah lainnya di India. Daging merupakan makanan populer di India Timur Laut.

Masakan india barat

Masakan India Barat terdiri darimasakan maharashtra, masakan gujarat, dan masakan goa. Masakan Maharashtra masih dibagi menjadi dua kelompok, masakan pesisir dan masakan pegunungan. Masakan pesisir bergantung kepada beras, kelapa, dan ikan karena memiliki kondisi geografis seperti di goa. Masakan pegunungan di dataran tinggi gahts barat dan daratan tinggi dekkkan memakai kacang tanah sebagai pengganti kelapa, dan makanan pokok berupa jowar (sorgum) dan bajra milet).

Kesimpulan dan Saran

Negara india sebuah Negara yang sangat besar dan banyak penduduk kedua di dunia,dengan populasi lebih dari miliaran jiwa.dan perekonomian di india adalah perekonomian terbesar keempat didunia dan salah satu pertumbuhan ekonomi tercepat diinida,india Negara dengan sisitem demokrasi liberal terbesar di dunia, Masakan India adalah masakan dari berbagai kawasan di anak benua India. Ciri khas masakan India adalah penggunaan berbagai rempah-rempah khas India dan sayuran yang tumbuh di India, dan beraneka ragam hidangan vegetarian. Masakan India juga mencerminkan keanekaragaman iklim, demografi, dan agama. Di india adalah letak dari peradaban kuno seperti peradaban lembah sungai Indus dan merupakan tempat kelahiran dari empat agama utama dunia,hindu,budha,jainisme,dan sikhisme,Negara ini merupakan bagian dari britania raya sebelum meraih kemerdekaan pada 1947.

Saran

Menyadari bahwa penulis masih jauh dari kata sempurna,kedepan nya penulis akan lebih focus detail dalam menjelaskan tentang tugas dan dorongan dan motivasi dalam mempelajari sumber-sumber yang lebih banyak yang tentu nya dipertanggung jawab kan.

Jurnal Pendidikan, Tata Boga dan Teknologi

Vol/ : 1 No.1 2019

ISSN : xxxxxxxxx

Daftar pustaka

https://id.wikipedia.org/wiki/India#Geografi_dan_cuaca

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