

Pekerja Berketerampilan Spesifik(i)

Materi Pembelajaran untuk Penilaian
Keterampilan dalam Industri Jasa
Boga

“Persiapan Makanan dan Minuman”

Versi 1 (Revisi 2021 April 15)

Terjemahan Sementara (Indonesia)

Asosiasi Jasa Boga Jepang

<Pengantar versi terjemahan>

"Materi Pembelajaran untuk Penilaian Keterampilan dalam Industri Jasa Boga" menyajikan pengetahuan dasar dan keterampilan yang diperlukan untuk bekerja dalam sektor restoran sesuai dengan ketentuan Pekerja Berketerampilan Spesifik(i). Selain itu, perbendaharaan kata Jepang yang digunakan dalam materi awal menampilkan ketentuan dasar untuk bekerja dalam sektor restoran di Jepang

Penilaian keterampilan yang diperlukan untuk mendapatkan status tinggal untuk Pekerja Berketerampilan Spesifik(i), terdiri dari tiga subjek.

Perihal yang Berkaitan dengan Pengawasan Kebersihan	“Pengawasan Kebersihan”
Perihal Pokok yang Berkaitan dengan Tugas Persiapan	“Persiapan Makanan dan Minuman”
Perihal Pokok yang Berkaitan dengan Kinerja Layanan Pelanggan	“Layanan Pelanggan”

Demikian juga Materi Pembelajaran terdiri dari ketiga subjek tersebut.

Materi ini membahas “Persiapan Makanan dan Minuman” yang merupakan hal pokok berkaitan dengan tugas persiapan yang diperlukan untuk bekerja dalam industri jasa boga. Materi ini menyajikan berbagai pengetahuan dasar yang diperlukan untuk tugas tersebut; namun sejumlah isi dapat berbeda dengan peraturan dll. yang berlaku di tempat kerja Anda. Meskipun konsep dasarnya sama, cara pelaksanaan peraturan dapat berbeda sesuai dengan tempat Anda bekerja. Dalam hal ini, harap ikuti peraturan yang berlaku di tempat kerja.

Daftar Isi

I . Pengetahuan Bahan (Bahan Baku)

1. Jenis daging
2. Jenis hidangan laut
3. Jenis buah dan sayuran

II . Pengetahuan Dasar Tentang Proses Persiapan

1. Tujuan proses persiapan dasar
2. Proses persiapan dasar sayuran
3. Proses persiapan dasar untuk hidangan laut

III . Pengetahuan Beragam Metode Persiapan

1. Memasak dengan panas
2. Memasak tanpa panas

IV . Pengetahuan Perlengkapan, Perkakas, dan Alat Masak

1. Perlengkapan masak
2. Perkakas dan alat masak
3. Perlengkapan menakar

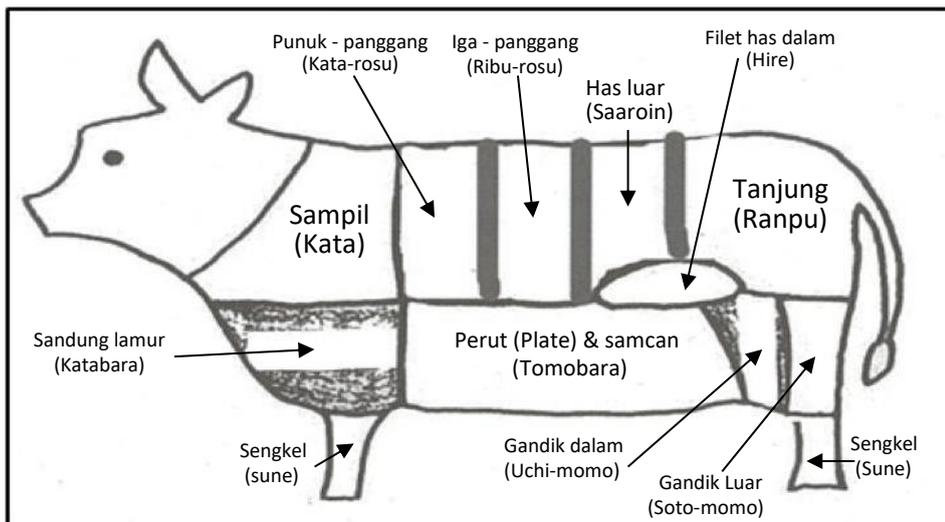
V . Pengetahuan Keamanan & Keselamatan Kerja

1. Keamanan & keselamatan kerja di dapur
2. Menggunakan perlengkapan, perkakas, dan alat masak.
3. Menggunakan perkakas dan alat lainnya
4. Langkah pencegahan kebakaran

I . Pengetahuan Bahan (Bahan Baku)

1. Jenis daging

(1) Karakteristik tiap jenis potongan daging sapi dan jenis hidangan yang menggunakannya



Gyu-nikomi



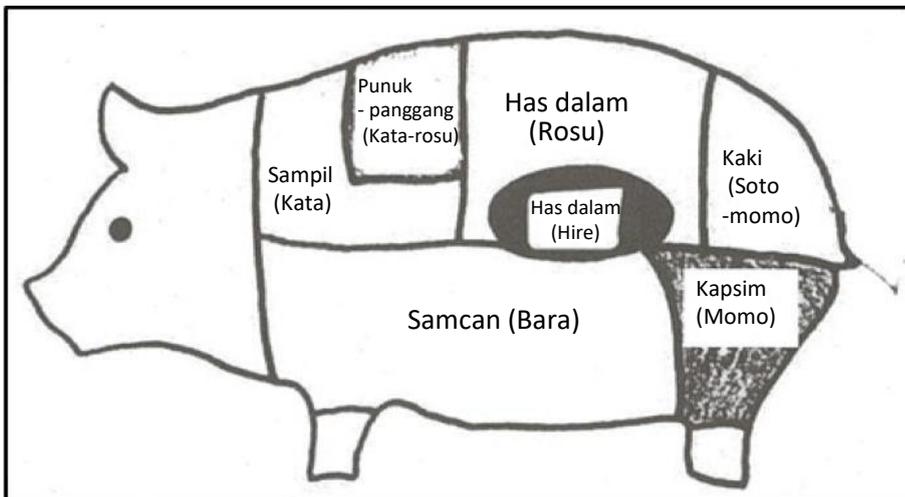
Shabu-shabu

Potongan	Karakteristik	Hidangan umum
Sampil (<i>Kata</i>)	Daging merah liat yang sedikit keras. Kaya akan kolagen dan ekstrak	Digunakan dalam hidangan sup, rebus/tumis, dsb.
Sandung lamur (<i>Katabara</i>)	Daging merah dengan lapisan berlemak Daging yang kenyal	Digunakan dalam hidangan rebus/tumis dsb.
Punuk - panggang (<i>Kata-rosu</i>)	Bagian berurat dengan jumlah lemak menengah. Potongan penuh rasa.	Digunakan dalam daging rebus potongan tipis (<i>Shabu-shabu</i>), daging yang dimasak perlahan (<i>Suki-yaki</i>), daging bakar BBQ (<i>Yaki-niku</i>), dsb.
Iga - panggang (<i>Ribu-rosu</i>)	Bertekstur lembut. Cocok untuk hidangan yang menonjolkan cita rasa daging aslinya.	Digunakan dalam daging rebus potongan tipis (<i>Shabu-shabu</i>), daging yang dimasak perlahan (<i>Suki-yaki</i>), steak, dsb.
Has luar (<i>Saaroin</i>)	Bertekstur lembut. Kualitas terbaik daging.	Digunakan untuk steak, daging panggang, dsb.
Filet has dalam (<i>Hire</i>)	Potongan halus dengan tekstur lembut. Cocok untuk digoreng karena berkadar lemak rendah.	Digunakan untuk steak, daging iris (Cutlet), dsb.
Tanjung (<i>Ranpu</i>)	Lembut, daging merah dengan rasa mendalam. Digunakan untuk beragam hidangan.	Digunakan untuk steak, daging panggang, dsb.
Perut (Plate) & samcan (<i>Tomobara</i>)	Daging merah dengan lapisan berlemak Bertekstur kesat dan cenderung melalui proses marbling. Kaya akan rasa.	Digunakan dalam hidangan tebus/tumis, daging bakar BBQ a la Korea (<i>Karubi-yaki</i>), dsb.

Gandik dalam (<i>Uchi-momo</i>)	Potongan daging dengan kadar lemak terendah.	Digunakan untuk steak, ragam daging panggang, daging bakar BBQ (<i>Yakiniku</i>), hidangan tumis/rebus, dsb.
Gandik luar (<i>Soto-momo</i>)	Daging liat bertekstur kesat dengan kadar lemak rendah. Cocok untuk tumisan jika diiris tipis atau dipotong kotak.	Digunakan dalam beragam hidangan rebus, tumisan, dsb.
Sengkel (<i>Sune</i>)	Potongan daging keras dan banyak berurat. Melunak jika digodok dalam waktu yang lama karena kadar kolagen larut.	Digunakan dalam hidangan berkuah kental, kari, hidangan rebus/tumis, dsb.

*Sumber: Diambil dari "Meat Labeling Handbook - 2015" karya All Japan Meat Industry Cooperative Association

(2) Karakteristik tiap jenis potongan daging babi dan jenis hidangan yang menggunakannya



Shoga-yaki



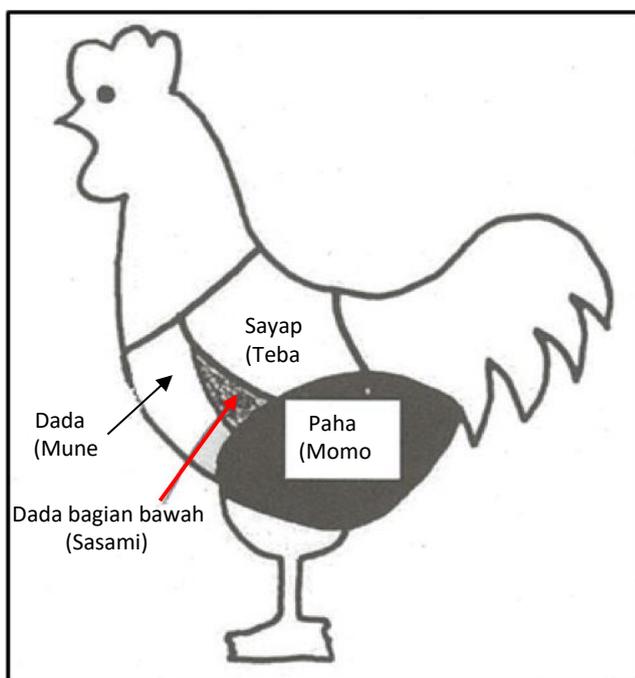
Ton-katsu

Potongan	Karakteristik	Hidangan umum
Sampil (<i>Kata</i>)	Bertekstur kesat dan liat. Potongan ini berkadar lemak tinggi sehingga memberikan kelembutan jika daging dipotong kotak dan direbus/tumis.	Digunakan dalam masakan rebus/tumis serta dimasak dengan kacang.
Punuk - panggang (<i>Kata-rosu</i>)	Potongan daging yang bertekstur agak kesat dan liat. Kaya rasa yang mendalam. Bagian urat perlu dibuang sebelum digunakan dalam masakan.	Digunakan dalam kari, babi bakar (<i>Yaki-buta</i>) dan babi bakar dengan jahe (<i>Shoga-yaki</i>) dan lain sebagainya.
Has dalam (<i>Rosu</i>)	Bertekstur lembut. Berkat kadar lemak menengah, potongan ini menyaingi potongan daging babi has dalam sebagai potongan terbaik. Lemak bagian luar memiliki rasa gurih (<i>umami</i>).	Digunakan untuk daging iris (Cutlet), daging iris tipis yang direbus (<i>Buta-shabu</i>), ham panggang, dsb.
Has dalam (<i>Hire</i>)	Potongan halus dengan tekstur lembut. Kaya akan Vitamin B1 dengan kadar lemak rendah. Cocok untuk hidangan berminyak.	Digunakan untuk hidangan daging iris (Cutlet) dan hidangan tumis (<i>Sauté</i>)

Kaki (<i>Soto-momo</i>)	Daging merah dengan rasa yang ringan. Dapat digunakan dalam aneka ragam hidangan seperti kapsim.	Digunakan dalam hidangan tumis (<i>Sauté</i>), daging babi bakar BBQ (<i>Yaki-niku</i>), dan ham bebas tulang dsb.
Kapsim (<i>Momo</i>)	Bertekstur lembut dengan kadar lemak rendah. Memiliki kadar Vitamin B1 tertinggi kedua setelah bagian has dalam.	Digunakan dalam hidangan tumis (<i>Sauté</i>), daging babi bakar BBQ (<i>Yaki-niku</i>), dan ham bebas tulang dsb.
Samcan (<i>Bara</i>)	Daging merah dengan lapisan berlemak. Jika masih bertulang, sering disebut dengan "spare ribs" (iga).	Digunakan dalam hidangan kari, daging babi Dongpo (hidangan Tionghoa), hidangan rebus/tumis, dsb.

*Sumber: Diambil dari "Meat Labeling Handbook - 2015" karya All Japan Meat Industry Cooperative Association

(3) Karakteristik tiap jenis potongan daging ayam dan jenis hidangan yang menggunakannya



Kara-age



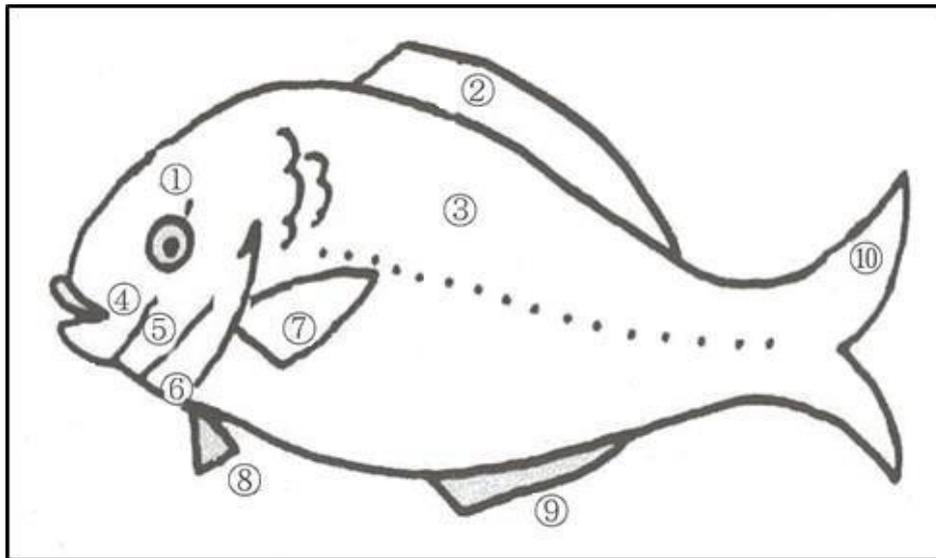
Yaki-tori

Potongan	Karakteristik	Hidangan umum
Paha (<i>Momo</i>)	Karena kadar lemak yang menyatu dengan daging, bagian ini kaya akan rasa. Cukup liat dibandingkan dengan bagian dada.	Digunakan dalam hidangan teriyaki, irisan ayam (Cutlet), ayam goreng (<i>Kara-age</i>), dsb.
Dada (<i>Mune</i>)	Daging lembut kaya akan protein dan rasanya polos. Bagian potongan dengan kadar lemak rendah.	Digunakan dalam hidangan rebus, kukus, dsb.
Dada bagian bawah (<i>Sasami</i>)	Potongan ini memiliki kadar lemak terendah dan mengandung protein. Rasanya polos.	Digunakan dalam hidangan goreng (Fritter), puding telur gurih (<i>Chawan-mushi</i>), dsb.
Sayap (<i>Teba</i>)	Kaya akan kolagen.	Digunakan dalam ayam goreng (<i>Kara-age</i>), hidangan ayam rebus/tumis, ayam bakar BBQ (<i>Yaki-tori</i>), dsb.

*Sumber: Diambil dari "Meat Labeling Handbook - 2015" karya All Japan Meat Industry Cooperative Association

2. Jenis hidangan laut

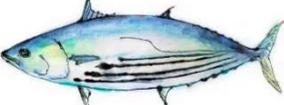
(1) Bagian dasar ikan



①	Mata	②	Sirip punggung	③	Tulang ekor
④	Tulang tubuh	⑤	Tutup insang	⑥	Kantung insang
⑦	Sirip dada	⑧	Sirip perut	⑨	Sirip anus
⑩	Sirip ekor				

(2) Jenis hidangan laut berikut musimnya

“Sedang musim” berarti periode saat bahan-bahan seperti hidangan laut, sayuran, atau buah dsb., sedang berada dalam kondisi paling segar dan enak untuk dimakan. Berikut kami paparkan sejumlah hidangan laut khas Jepang berikut saat sedang musimnya.

Musim	Hidangan laut umumnya
Musim Semi	<p>Makerel pasifik (Sawara), Kerang (Asari), Rumput laut (Wakame), Karper krusia (Funa), Seabream merah (Madai).</p>   
Musim Panas	<p>Ikan sweetfish (Ayu), Cumi-cumi (Surumeika), Skalop (Hotate), Sarden Jepang (Maiwashi), Makerel jack Jepang (Maaji)</p>   
Musim Gugur	<p>Cakalang (Katsuo), Salmon (Sake), Sauri pasifik (Sanma), Ikan saba (Masaba)</p>   
Musim Dingin	<p>Kepiting salju (Zuwai kani), Ikan kod (Tara), Ikan buntal (Fugu), Ikan pasir (Hatahata), Makerel hokke (Hokke), Ikan amberjack Jepang (Buri), Tuna (Maguro), Udang windu (Kuruma ebi), Tiram (Kaki)</p>   

*Periode saat makanan sedang musim dapat berbeda tergantung wilayah dan efek cuaca.

3. Jenis buah dan sayuran

(1) Jenis-jenis utama sayuran

Jenis	Sayuran umumnya		
Sayuran umbi	<p>Wortel (<i>Ninjin</i>), Lobak putih (<i>Daikon</i>), Akar teratai (<i>Renkon</i>), Kentang (<i>Jyaga-imo</i>), Talas (<i>Sato-imo</i>), Lobak (<i>Kabu</i>), Ketela Jepang (<i>Gobou</i>)</p>		
Sayuran daun dan batang	<p>Sawi putih (<i>Hakusai</i>), Kubis (<i>Kyabetsu</i>), Bawang bombay (<i>Tama-negi</i>), Bayam Jepang (<i>Horenso</i>), Bawang daun (<i>Negi</i>), Selada (<i>Retasu</i>), Daun fuki (<i>Fuki</i>), Daun seruni (<i>Shungiku</i>), Sayur mizuna (<i>Mizuna</i>)</p>		
Sayuran buah	<p>Terong (<i>Nasu</i>), Tomat (<i>Tomato</i>), Timun Jepang (<i>Kyuri</i>), Paprika (<i>Piman</i>), Cabai rawit (<i>Togarashi</i>), Labu kuning Jepang (<i>Kabocha</i>), Kacang panjang (<i>Sayaingen</i>), Kacang edamame (<i>Eda-mame</i>), Kara oncet (<i>Sora-mame</i>)</p>		
Buah	<p>Stroberi (<i>Ichigo</i>), Melon (<i>Melon</i>), Semangka (<i>Suika</i>)</p>		
	 <p>Wortel</p>	 <p>Akar teratai</p>	 <p>Kentang</p>
 <p>Sawi putih</p>	 <p>Kubis</p>	 <p>Bawang bombay</p>	
 <p>Terong</p>	 <p>Tomat</p>	 <p>Timun Jepang</p>	
 <p>Stroberi</p>	 <p>Melon</p>	 <p>Semangka</p>	

(2) Musim-musim utama untuk buah-buahan dan sayuran

Berikut kami paparkan buah-buahan dan sayuran Jepang musiman.

Musim	Buah dan sayuran umumnya
Musim Semi	<p>Rebung (<i>Take-no-ko</i>), Bunga nanohana (<i>Nanohana</i>), Asparagus (<i>Asuparagasu</i>), Kara oncet (<i>Sora mame</i>), Stroberi (<i>Ichigo</i>)</p> 
Musim Panas	<p>Paria (<i>Goya</i>), Pieman (<i>Piman</i>), Persik (<i>Momo</i>), Timun Jepang (<i>Kyuri</i>), Tomat (<i>Tomato</i>), Semangka (<i>Suika</i>)</p> 
Musim Gugur	<p>Ubi jalar (<i>Satsuma-imo</i>), Kastanye (<i>Kuri</i>), Kesemek (<i>Kaki</i>), Pir (<i>Nashi</i>), Jamur (<i>Shimeji</i>), Kacang ginkgo (<i>Ginnan</i>)</p> 
Musim Dingin	<p>Lobak putih (<i>Daikon</i>), Sawi putih (<i>Hakusai</i>), Brokoli, Bawang daun (<i>Negi</i>)</p> 

*Periode saat makanan sedang musim dapat berbeda tergantung wilayah dan efek cuaca.

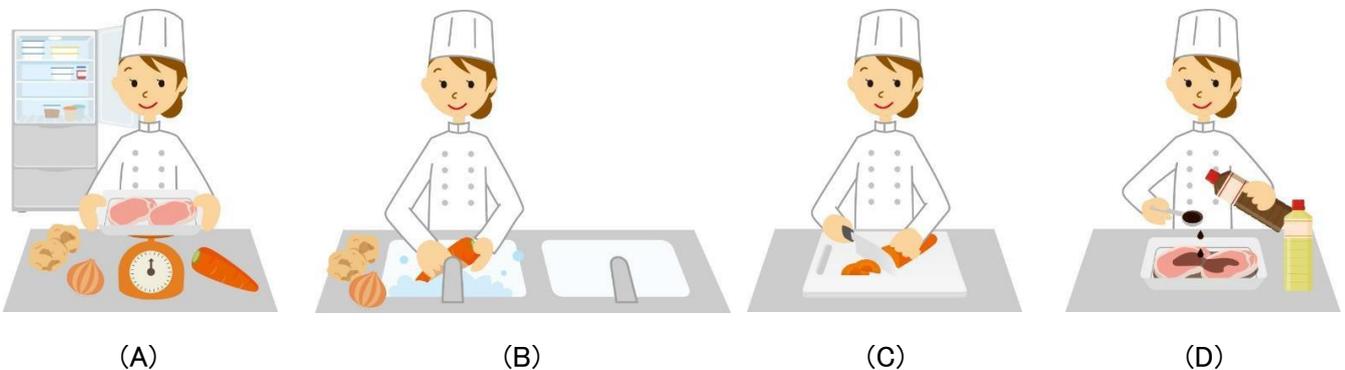
II . Pengetahuan Dasar Tentang Proses Persiapan

1. Tujuan proses persiapan dasar

(1) Tugas Utama

“Proses persiapan” berarti tugas yang berkaitan dengan persiapan masak. Adapun tugas-tugas utamanya sebagai berikut:

- (A) Menghitung jumlah yang diperlukan untuk memasak. Dan hanya mengeluarkan jumlah bahan yang diperlukan dari kulkas.
- (B) Membilas bahan baku agar bersih dari lumpur, debu, bakteri yang merugikan, dan benda asing lainnya. Termasuk juga sterilisasi jika diperlukan.
- (C) Memotong bahan baku menjadi bentuk yang sesuai untuk masakan (membuang bagian yang bukan bahan konsumsi dan memotong bahan menjadi ukuran yang mudah dimakan, dsb). Termasuk juga mengupas kulitnya.
- (D) Melakukan marinasi untuk membumbui bahan baku.



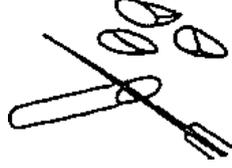
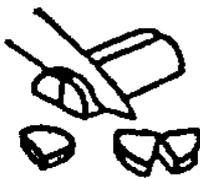
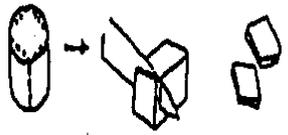
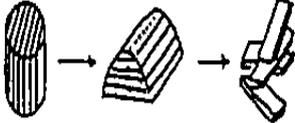
(2) Hal yang perlu Diperhatikan

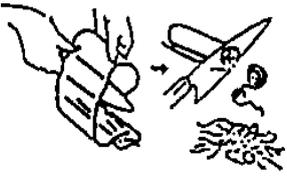
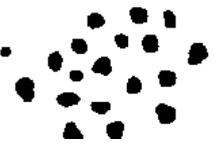
Bahan baku kemungkinan mengandung bakteri merugikan atau yang sejenisnya. Dengan demikian, penting agar bakteri dan yang lainnya tidak bertambah saat tugas persiapan dasar. Penting juga untuk menjaga makanan agar tidak terkontaminasi dengan tangan Anda, peralatan masak, atau permukaan tempat kerja (kontaminasi sekunder). Ketelitian penanganan harus dilakukan guna menghindari kontaminasi makanan setelah makanan dimasak atau disterilisasi.

- (A) Proses persiapan dasar harus segera dilaksanakan setelah bahan dikeluarkan dari kulkas atau freezer.
- (B) Hindari penambahan bakteri saat melakukan defrost produk beku; mis. metode defrost mencakup defrost menggunakan kulkas atau air mengalir.
- (C) Proses persiapan dasar sebaiknya dilakukan di permukaan kerja yang sesuai. Selain itu, peralatan masak yang sesuai (talenan, pisau dapur, dsb) harus digunakan untuk tugasnya masing-masing. Jika tidak dimungkinkan untuk menggunakan peralatan berbeda untuk tiap tugas, maka permukaan kerja dan perkakas masak (talenan, pisau dapur, dsb) harus dibersihkan sepenuhnya dan disterilisasi setelah pemakaian. Demikian, peralatan masak akan siap untuk digunakan kembali.
- (D) Proses persiapan dasar dan penyajian hidangan tidak boleh berlangsung di saat dan tempat yang sama.
- (E) Proses persiapan dasar, memasak, dan penyajian hidangan tidak boleh dikerjakan hanya oleh satu orang.

2. Proses persiapan dasar sayuran

(1) Cara umum memotong sayuran

<p>Memotong menjadi bagian kecil (<i>Koguchigiri</i>)</p>  <p>Memotong sayuran panjang dan tipis menjadi bentuk bulat dan tipis.</p>	<p>Memotong secara diagonal (<i>Nanamegiri</i>)</p>  <p>Memotong sayuran panjang dan tipis secara diagonal. Hasil permukaan dari potongan menjadi lebih besar.</p>	<p>Memotong menjadi bentuk acak (<i>Rangiri</i>)</p>  <p>Memotong hingga berukuran yang seragam namun tidak memiliki bentuk tertentu.</p>	<p>Memotong menjadi irisan tipis (<i>Sasagaki</i>)</p>  <p>Memotong hingga setipis daun bambu</p>
<p>Memotong menjadi bentuk bundar (<i>Wagiri</i>)</p>  <p>Memotong bahan agar berbentuk lingkaran dan berukuran seragam.</p>	<p>Memotong menjadi setengah lingkaran (<i>Hangetsugiri</i>)</p>  <p>Membagi dua hasil potongan berbentuk lingkaran (<i>Wagiri</i>).</p>	<p>Memotong menjadi bentuk daun ginkgo (<i>Ichogiri</i>)</p>  <p>Membagi dua hasil potongan setengah lingkaran (<i>Hangetsugiri</i>).</p>	<p>Memotong objek bulat menjadi bentuk kotak (<i>Shikishigiri</i>)</p>  <p>Memotong bahan menjadi bentuk kotak berukuran sekitar 3 cm.</p>
<p>Memotong menjadi bentuk persegi panjang tipis (<i>Tanzakugiri</i>)</p>  <p>Memotong bahan hingga panjangnya sekitar 4-5 cm dengan ketebalan 1 cm.</p>	<p>Memotong menjadi bentuk genta kayu (<i>Hyoshigikiri</i>)</p>  <p>Memotong bahan menjadi bentuk balok sekitar 4-5 cm dan 1 cm persegi.</p>	<p>Memotong menjadi bentuk korek (<i>Sengiri</i>)</p>  <p>Memotong bahan secara vertikal menjadi bentuk korek</p>	<p>Memotong menjadi bentuk korek yang amat tipis (<i>Shiraga</i>)</p>  <p>Memotong bahan secara vertikal menjadi bentuk korek yang amat tipis.</p>

<p>Mengupas halus (<i>Katsuramuki</i>)</p>  <p>Mengupas kulit lobak putih dsb setipis mungkin.</p>	<p>Mencincang halus (<i>Mijingiri</i>)</p>  <p>Mencincang halus bahan.</p>	<p>Memotong menjadi bentuk kotak (<i>Sainomekiri</i>)</p>  <p>Memotong bahan menjadi bentuk kotak berukuran 1 cm.</p>	<p>Memotong menjadi bentuk kotak kecil (<i>Araregiri</i>)</p>  <p>Memotong bahan menjadi bentuk yang lebih kecil dibandingkan <i>Sainomegiri</i> namun lebih besar dari <i>Mijingiri</i>.</p>
---	---	---	--

(2) Menghindari perubahan warna

Perubahan warna meliputi permukaan hasil potongan yang berubah warna dan umumnya terjadi pada sayuran yang telah dipotong. Ini terjadi saat kandungan dalam sayuran bereaksi terhadap oksigen sehingga menyebabkan perubahan warna.

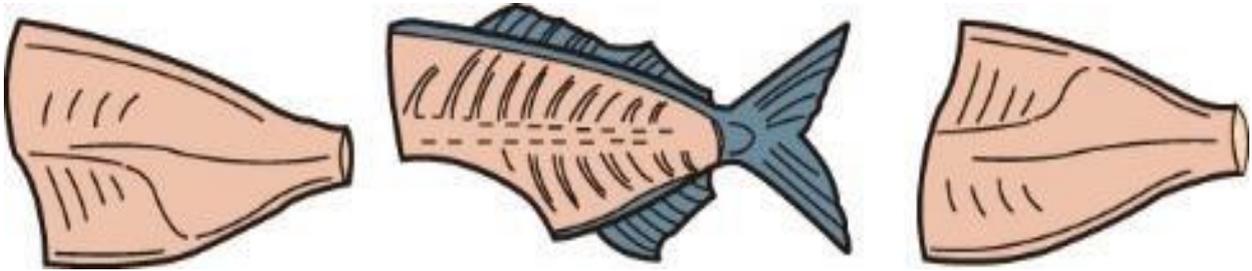
Perubahan warna dapat dihindari dengan metode berikut. Metode yang digunakan akan berbeda tergantung sayuran.

- | | |
|--|---|
| (A) Merendam makanan dalam air
(dilakukan guna tidak terkena oksigen) | : untuk umbi, kentang, terong, dsb. |
| (B) Merendam dalam air garam | : untuk apel, pir, dsb. |
| (C) Merendam dalam air cuka | : untuk ketela Jepang, akar teratai, dsb. |

3. Proses persiapan dasar untuk hidangan laut

(1) Teknik filet untuk ikan pada umumnya (Sakana no sabakikata (menjadi tiga bagian))

Ini merupakan salah satu cara memfilet ikan. Pertama, buang kepala ikan dan isi perutnya. Kemudian, potong mengikuti alur tulang utama lalu potong menjadi tiga bagian - paruh kiri, paruh kanan, dan sisa tulang utama. Teknik ini sering digunakan saat menyiapkan sashimi.



(2) Sebutan untuk ikan yang diproses

Di restoran, terdapat banyak kesempatan penggunaan ikan yang sudah dipersiapkan sebelumnya (khususnya untuk ikan ukuran besar).

Ikan umumnya disiapkan oleh perusahaan pemrosesan ikan, tetapi hasilnya diberikan sebutan berbeda tergantung pada tahap pemrosesan.

(A) Utuh : Keadaan belum diproses (disebut “ikan utuh”).



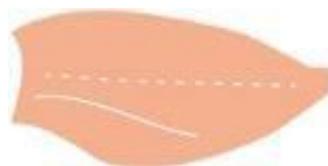
(B) Semi-dressed: Hanya organ-organ yang telah dibuang.



(C) Dressed : Kepala, insang, dan organ telah dibuang.



(D) Filet : Selain sudah tanpa kepala, insang, dan organ, tahap ini juga membuang tulang utama, sirip, dan ekornya.



* Sebutan dan definisi dapat berbeda tergantung pada perusahaan pemrosesan ikan yang terkait.

III. Pengetahuan Beragam Metode Persiapan

1. Memasak dengan panas

Menyiapkan makanan menggunakan panas dari api, uap, listrik, dsb disebut sebagai "memasak dengan panas." Terdapat beragam metode memasak dengan panas tergantung dengan tujuannya.

(1) Memasak - khususnya gandum (*taku*)

Ini merujuk pada memasak beras. Metode ini digunakan untuk beras. Tambahkan air ke dalam beras dan tinggalkan beberapa saat. Setelah beras menyerap air yang ada, maka akan matang menjadi nasi.

Agar pati beras berubah menjadi pati alfa, pati beras harus dimasak setidaknya 20 menit dengan suhu 98°C atau lebih tinggi.

Kelunakan (tekstur) nasi akan beragam tergantung jumlah beras dan air yang digunakan saat memasak. Makin banyak air, makin lunak nasinya. Sebaliknya, air yang sedikit akan menghasilkan nasi keras. Sehingga penting untuk menyeimbangkan jumlah air dan beras saat memasak nasi.

<Contoh makanan yang disiapkan dengan teknik ini>

Nasi putih, Nasi merah, dsb.



(2) Merebus (*yuderu*)

Dengan metode ini, bahan direndam dalam air mendidih dan dimasak hingga lunak.

Jika Anda menambahkan garam ke dalam air mendidih, makanan tidak mudah hancur. Dan jika Anda menambahkan cuka ke dalam air mendidih, maka warna putih bahan menjadi lebih cerah. Jika Anda menambahkan natrium bikarbonat ke dalam air mendidih, maka akan menyebabkan warna hijau sayur semakin jelas.

<Contoh makanan yang disiapkan dengan teknik ini>

Edamame rebus, Kentang rebus, dsb.



(3) Menggoreng (*ageru*)

Dengan metode ini, bahan dimasukkan ke minyak panas dan dimasak hingga lunak.

Minyak yang digunakan sudah dipanaskan hingga sekitar 180°C, sehingga Anda harus berhati-hati agar tidak terkena minyak.

Seiring waktu, mutu minyak akan menurun. Jika Anda menggunakan minyak bermutu rendah, terdapat kemungkinan akan mengalami keracunan makanan. Demikian, mutu minyak harus diperiksa tiap kali digunakan. Jika Anda memanaskan minyak yang sudah buruk, akan muncul banyak gelembung.

<Contoh makanan yang disiapkan dengan teknik ini>

Kroket, hidangan Jepang beradonan (Tempura), Kentang goreng, Ayam goreng (Kara-age), dsb.



(4) Menumis (*itameru*)

Metode ini menggunakan sedikit minyak panas di wajan penggoreng atau sejenisnya guna menumis bahan di suhu tinggi.

Karena bagian luar bahan dipanaskan dalam waktu singkat, proses ini meningkatkan rasa dengan aroma asap namun bagian dalamnya tetap segar. Namun, jika wajan penggoreng tidak cukup panas dan bahan yang dimasukkan sangat banyak, Anda tidak dapat memanaskan masakan dengan benar. Tekstur bahan tidak akan sama dan hidangan menjadi kurang lezat. Sebaliknya, jika makanan dipanaskan terlalu lama, hidangan akan serupa dengan hasil rebus dan tidak berkarakteristik masakan tumis.

<Contoh makanan yang disiapkan dengan teknik ini>

Tumis sayuran, Hidangan tumis Tiongkok, Telur orak arik, dsb.



(5) Merebus perlahan/stewing (*niru*)

Dengan metode ini, bahan dimasak dalam kaldu menggunakan gula, kecap, atau sejenisnya.

Makanan umumnya dimasak pada suhu kaldu berbumbu akan mendidih yaitu 100°C. Namun, bahan dapat direbus perlahan di sekitar suhu 70~80°C dalam waktu yang lama jika Anda tidak ingin bahan mengeras.

Umumnya, merebus perlahan memungkinkan bahan agar melunak dan menjadi lembut saat melakukan proses masak ini. Penting untuk diketahui bahwa merebus ikan perlahan memungkinkan agar tulangnya mudah dibuang dan baunya berkurang.

<Contoh makanan yang disiapkan dengan teknik ini>

Daging & kentang (Nikujaga), Campuran rebusan (Go-moku ni), Ketela Jepang cincang (Kinpira), Sup babi (Buta no kakuni), dsb.



(6) Memanggang/Membakar (*yaku*)

Dengan metode ini, bahan dimasak pada suhu tinggi di atas api atau di dalam oven, dsb.

Terdapat berbagai cara dalam memanggang atau membakar hidangan. Membakar dengan arang termasuk salah satunya.

Dalam metode ini, bahan dipaparkan pada api langsung atau panas sehingga mudah disiapkan lalu dimakan.

Wangi makanan juga semakin baik berkat bau (aroma) terpanggang.

Jika bahan dibakar langsung di atas api, hal ini dikenal dengan "jikabiyaki" (masak langsung); sedangkan bahan yang dimasak di atas hot-plate atau wajan penggorengan disebut "kansetsu-yaki" (masak tidak langsung).

<Contoh makanan yang disiapkan dengan teknik ini>

Steak, hidangan panggang a la Kyoto (Saikyoyaki), Hasil panggang bermarinasi kecap (Teriyaki), dsb.



(7) Mengukus (*musu*)

Dengan metode ini, air dididihkan dan makanan dimasak menggunakan uap air mendidih.

Teknik masak ini memungkinkan Anda menyajikan makanan yang mudah dimakan berkat tekstur lunak dan lembut tanpa merusak bentuk bahan. Anda juga dapat menggunakannya untuk hidangan berkalori tinggi cairan seperti puding telur gurih (Chawanmushi), jika Anda terlebih dahulu memasukkan bahan ke dalam wadah sebelum memanaskannya.

<Contoh makanan yang disiapkan dengan teknik ini>

Puding telur gurih (Chawanmushi), Pangsit (Shumai), dsb.



2. Memasak tanpa panas

"Memasak tanpa panas" mengarah pada persiapan makanan konsumsi dengan mensterilisasi atau mencucinya. Metode ini tidak menggunakan api atau panas sehingga disebut "memasak tanpa panas."

(1) Memberi saus (dressing)/mengaduk (aeru)

Dengan metode ini, sejumlah bahan berbeda digabungkan menjadi satu hidangan.

Contohnya - mencuci, mensterilkan, lalu memotong aneka sayuran kemudian menggabungkannya menjadi salad sayur. Atau memadukan kentang kukus yang dipotong dengan saus untuk menciptakan salad kentang. Atau hidangan serupa dengan bahan yang disiapkan hingga tahap tertentu kemudian digabungkan bersama dengan saus atau bumbu.

Kualitas hidangan yang diberi saus atau diaduk cenderung cepat memburuk. Pada makanan diacarkan, cuka digunakan untuk menghentikan pembiakan bakteri. Namun, Anda harus berhati-hati karena cairan yang keluar dari bahan-bahan yang dicampur dapat mengencerkan konsentrasi cuka sehingga bakteri dapat berkembang biak dan mengurangi rasa yang ada.



<Contoh makanan yang disiapkan dengan teknik ini>

Salad sayur, Salad kentang, Marinasi, dsb.

(2) Membentuk dan Merangkai (seikei,totonoe)

Ini merujuk pada penggunaan tangan atau perlengkapan/perkakas masak untuk membentuk bahan menjadi sebuah bentuk yang mudah dimakan (baik untuk bahan yang sudah dimasak dengan panas atau belum).

Hidangan umumnya termasuk nasi kepal (Onigiri), sushi, nasi gulung (Makimono), dsb. Untuk menciptakan hidangan tersebut dengan tangan, Anda butuh tingkat keterampilan tertentu. Namun jika Anda menggunakan perlengkapan dan perkakas masak, hidangan tersebut mudah diciptakan. Untuk menghasilkan hidangan tersebut dalam jumlah banyak, gunakan peralatan dan perkakas masak khusus.

Sanitasi tangan dan pengawasan kebersihan penting pada perlengkapan dan perkakas masak saat membuat nasi kepal (Onigiri), sushi dsb karena hidangan akan dikonsumsi tanpa diproses dengan panas atau sterilisasi. Saat menyiapkan hidangan dengan tangan, Anda harus mencuci tangan hingga bersih dan gunakan sarung tangan sekali pakai.



<Contoh makanan yang disiapkan dengan teknik ini>

Nasi kepal (onigiri), Sushi, Nasi gulung (Makimono), dsb.

IV. Pengetahuan Perlengkapan, Perkakas, dan Alat Masak

1. Perlengkapan masak

(1) Perlengkapan masak utama

<p>Kompор gas</p>  <p>Menggunakan gas. Perlengkapan masak umum.</p>	<p>Kompор Panas Induksi (IH)</p>  <p>Menggunakan listrik. Perlengkapan masak umum.</p>	<p>Kompор gas (untuk hidangan Tiongkok)</p>  <p>Menggunakan gas. Kompор yang digunakan saat memasak hidangan Tiongkok.</p>
<p>Oven konveksi uap</p>  <p>Alat masak serbaguna. Menunjang aneka teknik masak termasuk memanggang roti, mengukus, merebus, mendidihkan, dsb.</p>	<p>Pengukus</p>  <p>Perlengkapan yang menghasilkan hidangan kukus.</p>	<p>Penggorengan</p>  <p>Perlengkapan yang menghasilkan hidangan goreng.</p>
<p>Perlengkapan perebus mi</p>  <p>Perlengkapan merebus mi</p>	<p>Papan pemanggang (Griddle)</p>  <p>Perlengkapan dengan fungsi utama memanggang dan menumis.</p>	<p>Kabinet nasi bertingkat</p>  <p>Alat masak nasi berukuran besar</p>

* Sumber: Katalog Umum Perusahaan Tanico Corporation

<p style="text-align: center;">Penanak nasi</p>  <p>Perlengkapan memasak nasi yang ditempatkan di atas meja.</p>	<p style="text-align: center;">Penghangat nasi</p>  <p>Perlengkapan agar nasi tetap hangat.</p>	<p style="text-align: center;">Panggang</p>  <p>Perlengkapan yang menghasilkan hidangan panggang.</p>
<p style="text-align: center;">Tempat merebus/menumis (braising pan)</p>  <p>Perlengkapan yang digunakan untuk memasak dalam jumlah besar. Umumnya digunakan untuk memanggang, menumis, dan merebus perlahan.</p>	<p style="text-align: center;">Jet oven</p>  <p>Oven dengan ban berjalan.</p>	<p style="text-align: center;">Panci putar</p>  <p>Perlengkapan yang digunakan untuk memasak dalam jumlah besar. Umumnya digunakan untuk menumis dan merebus perlahan.</p>

* Sumber: Situs Web Perusahaan Fujimak

(2) Perlengkapan pendingin utama

<p>Kulkas freezer</p>  <p>Perlengkapan yang mengawetkan makanan dengan mendinginkan atau membekukan.</p>	<p>Kulkas dengan freezer (model meja)</p>  <p>Kulkas dengan freezer dan permukaan kerja.</p>	<p>Kulkas etalase</p>  <p>Kulkas dengan bagian etalase.</p>
<p>Kulkas dengan freezer prefabrik</p>  <p>Kulkas freezer ukuran besar. Bagian dalamnya sudah dibangun sebagai kulkas/freezer.</p>	<p>Pembuat es</p>  <p>Perlengkapan yang menghasilkan es.</p>	<p>Pendingin kilat (Blast chiller)</p>  <p>Perlengkapan yang mendinginkan hidangan panas dengan cepat.</p>
<p>Pendingin vakum</p>  <p>Perlengkapan yang mendinginkan hidangan panas dengan sangat cepat. Lebih kuat dibandingkan blast chiller.</p>		

* Sumber: Situs Web Perusahaan Fujimak

(3) Perlengkapan cuci piring dan sterilisasi utama

Pencuci piring kecil



Perlengkapan untuk mencuci peralatan makan ukuran kecil secara otomatis.

Pencuci piring berpintu



Perlengkapan untuk mencuci peralatan makan ukuran sedang dan perkakas masak secara otomatis.

Pencuci piring dengan ban berjalan



Perlengkapan untuk mencuci peralatan makan ukuran besar dan perkakas masak dalam jumlah besar.

Pensteril



Perlengkapan yang mensterilisasi perkakas dan perlengkapan masak menggunakan sinar UV dan udara panas.

* Sumber: Situs Web Perusahaan Fujimak

(4) Perlengkapan lainnya

<p>Pengiris makanan</p>  <p>Perlengkapan yang mengiris (memotong) bahan.</p>	<p>Alat pemotong menjadi ukuran kecil</p>  <p>Perlengkapan kecil yang mengiris (memotong) bahan.</p>	<p>Pengolah makanan</p>  <p>Perlengkapan yang mencincang dan memadukan bahan.</p>
<p>Pengupas</p>  <p>Perlengkapan yang mengupas makanan secara otomatis.</p>	<p>Pengemas vakum</p>  <p>Perlengkapan yang mengemas bahan hingga vakum.</p>	<p>Pembersih tangan otomatis</p>  <p>Perlengkapan yang membersihkan tangan saat diulurkan.</p>

* Sumber: Situs Web Perusahaan Fujimak

(2) Perkakas dan alat masak

(1) Wajan penggorengan utama dan wajan lainnya

<p>Wajan penggorengan</p> 	<p>Wajan Tiongkok (wok Beijing)</p> 	<p>Katel Tiongkok (wok Guangdong)</p> 
<p>Saringan Tiongkok</p> 	<p>Panci masak</p> 	<p>Panci silindris</p> 
<p>Wajan penggorengan (wajan tempura)</p> 	<p>Panci aluminium (panci yukihira)</p> 	<p>Panci lengan satu</p> 
<p>Kukusan (panci)</p> 	<p>Ceret</p> 	

* Sumber: Katalog Sugico Sangyo Co., Ltd.

(2) Pisau dapur utama dan talenan

<p>Pisau dapur (Pisau Santoku)</p>  <p>* Pisau serbaguna.</p>	<p>Pisau sayur</p>  <p>* Pisau untuk memotong sayuran.</p>	<p>Pisau Sashimi</p>  <p>* Pisau untuk memotong sashimi.</p>
<p>Golok dapur</p>  <p>* Pisau yang digunakan untuk hidangan Tiongkok.</p>	<p>Pisau roti</p>  <p>* Pisau untuk memotong roti.</p>	<p>Talenan</p> 

(3) Wadah utama dan barang sejenis lainnya

<p>Panci penyimpanan</p> 	<p>Loyang panggang hotel (loyang pemanggang makanan)</p> 	<p>Loyang roti (baki persegi panjang)</p> 
<p>Mangkuk</p> 	<p>Saringan besi tahan karat</p> 	<p>Saringan plastik</p> 

* Sumber: Katalog Sugico Sangyo Co., Ltd.

(4) Alat penting lainnya

<p>Spatula</p> 	<p>Spatula besi</p> 	<p>Sumpit panjang</p> 
<p>Centong sup</p> 	<p>Centong sup Tiongkok</p> 	<p>Centong</p> 
<p>Pengocok telur</p> 	<p>Sendok jaring</p> 	<p>Saringan mi (untuk mi Jepang dan Tiongkok)</p> 
<p>Sendok nasi (dari Miyajima)</p> 	<p>Gelas takar</p> 	<p>Sendok takar</p> 

* Sumber: Katalog Sugico Sangyo Co., Ltd.

3. Perlengkapan menakar

(1) Perlengkapan utama

<p>Timbangan digital</p> 	<p>Timbangan</p> 	<p>Termometer jarum digital</p>  <p>* Mengukur suhu inti dalam makanan.</p>
<p>Termometer jarum</p>  <p>* Mengukur suhu inti dalam makanan.</p>	<p>Termometer</p> 	<p>Termometer (untuk kulkas dan freezer)</p> 
<p>Higrometer</p> 	<p>Termometer infra merah</p>  <p>* Mengukur suhu permukaan bahan baku dan makanan menggunakan sinar infra merah.</p>	<p>Timer dapur</p>  <p>* Digunakan untuk mengukur waktu dengan tepat.</p>

* Sumber: Katalog Sugico Sangyo Co., Ltd.

V. Pengetahuan Keamanan & Keselamatan Kerja

1. Keamanan & keselamatan kerja di dapur

Api (atau benda panas lainnya, pisau, dsb hanya digunakan di ruang dapur. Anda juga mungkin perlu mengangkat perlengkapan masak ukuran besar dan benda berat lainnya. Jika prosedur kerja yang ada (peraturan) dan peringatan tidak dipatuhi, terdapat risiko terjadinya kecelakaan parah atau cedera.

<Contoh cedera/kecelakaan>

Cedera/ Kecelakaan	Penyebab
Jari tersayat	Tidak berkonsentrasi saat memotong sayuran dengan pisau.
Tangan terbakar	Membawa wajan yang lebih berat dari perkiraan sehingga menyebabkan Anda kehilangan keseimbangan lalu tangan terbakar akibat sup panas.
Kaki terbakar	Terburu-buru dan menumpahkan minyak goreng panas ke kaki Anda.
Kaki keseleo	Berlari di atas lantai basah.
Jari putus	Membiarkan pengiris menyala saat membersihkannya. Perlengkapan lain menyala saat Anda sedang membersihkannya.
Kebakaran	Meninggalkan dapur namun kompor gas masih menyala.

Poin-poin berikut penting untuk dipatuhi agar terhindar dari cedera dan kecelakaan demikian.

- (1) Pastikan semua orang mengetahui sepenuhnya prosedur keselamatan.
 - (A) Semua staf harus melaksanakan prosedur yang benar guna memastikan keselamatan kerja.
 - (B) Jangan mengabaikan prosedur hanya karena sibuk dan menganggap prosedur hanya merepotkan.
 - (C) Jangan bertindak berdasarkan dugaan dan tebakan seperti “mestinya tidak masalah” atau “Saya mestinya aman dengan bertindak demikian”.
 - (D) Jangan mengabaikan pemeriksaan keamanan hanya karena Anda “sudah terbiasa”.

(2) Pastikan seragam dipakai dengan benar.

- (A) Seragam dibuat guna melindungi tubuh dari beragam bahaya.
- (B) Bahan jaket koki sering kali terbuat dari bahan yang tidak mudah terbakar. Staf dilarang menggunakan pakaian yang berbeda tanpa izin.
- (C) Pastikan Anda menggunakan pakaian sesuai dengan ukuran Anda.
- (D) Pakai sepatu dengan benar. Jika tidak Anda berisiko tergelincir.

(3) Cara mengangkat benda berat.

Mengangkat benda berat dapat menyakiti punggung Anda. Umumnya, Anda tidak disarankan mengangkat benda dengan berat melebihi 35-40% berat tubuh. Jika Anda perlu mengangkat benda yang melebihi berat tersebut, pastikan Anda mengangkatnya berdua. Jika benda dapat dibagi dan diangkat tanpa kesulitan, maka bagi benda tersebut dan pindahkan sebagian demi sebagian.

Saat mengisi panci kaldu atau wajan dengan cairan (seperti sup dsb), hanya isi hingga 80% saja dan jangan sampai penuh. Jika tidak, Anda dapat terbakar jika cairan tumpah atau muncrat saat mendidih.

<Contoh cara mengangkat benda berat>

- (A) Jongkok mendekati benda lalu pegang dengan erat
- (B) Luruskan punggung Anda
- (C) Geser salah satu kaki lalu angkat perlahan

(Untuk meletakkan benda berat, balikkan langkah tersebut)



(4) Menggunakan troli dan kotak jaring beroda

Saat menggunakan troli/kotak jaring beroda untuk memindahkan benda berat, kemungkinan Anda kesulitan mengendalikannya saat Anda menariknya. Anda juga mungkin tidak menyadari rintangan di belakang Anda, jadi pastikan untuk selalu mendorong troli/kotak jaring beroda.

Namun, saat Anda melewati turunan atau tangga, maka Anda sebaiknya menarik troli/kotak jaring beroda secara perlahan. Hindari juga muatan terlalu tinggi. Jika muatan terlalu tinggi, guncangan kecil dapat menjatuhkannya.



(5) Dapur tidak basah

“Dapur tidak basah” berarti lantai dapur harus selalu kering.

Lantai basah menimbulkan bahaya tergelincir. Kebasahan juga menimbulkan bakteri dan jamur. Hal tersebut harus dihindari karena peningkatan bakteri dan jamur di dapur dapat mencemari makanan.

Dapur yang tidak basah tidak hanya menjaga keselamatan pekerja, namun juga menunjang lingkungan yang higienis.

2. Menggunakan perlengkapan, perkakas, dan alat masak.

(1) Menangani pengiris

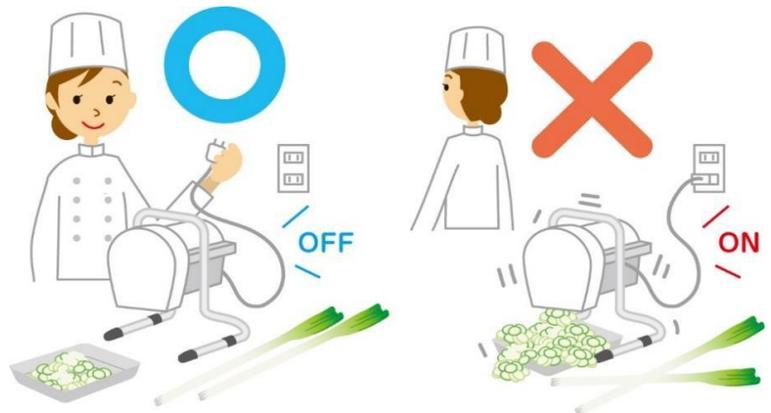
Penyalahgunaan perlengkapan dengan pisau berputar seperti pengiris, pemroses makanan, dsb dapat mengarah pada kecelakaan parah. Untuk menghindari kecelakaan, penting agar semua orang memahami prosedur kerja sepenuhnya seperti metode pengumuman “menunjuk dan menyerukan” dsb. Siapa pun yang menggunakan perlengkapan ini harus menjalani pelatihan yang sesuai dan belajar menggunakannya.

<Pokok inti saat menggunakan perlengkapan>

- (A) Jangan meninggalkan perlengkapan saat bekerja menggunakannya.
- (B) Jika Anda meninggalkan perlengkapan, pastikan sudah mati dan steker terlepas dari stop kontak.
- (C) Dilarang menaruh tangan Anda ke dalam perlengkapan pada saat perlengkapan berjalan, dsb.

<Pokok inti saat mencuci perlengkapan>

- (A) Matikan perlengkapan
- (B) Cabut steker dari stop kontak
- (C) Pastikan mata pisau sudah sepenuhnya berhenti sebelum mulai bekerja.
- (D) Gunakan alat keselamatan jika tersedia sebelum melepaskan mata pisau untuk pencucian, dsb.



(2) Menggunakan pisau

Jika Anda menggunakan pisau dapur, pastikan Anda berkonsentrasi pada pekerjaan, jangan lengah atau memikirkan hal lain. Jika Anda bergerak dan memegang pisau, pastikan Anda memberi tahu orang lain dengan berkata “Saya lewat dan membawa pisau” atau dengan perkataan serupa.

Jangan tinggalkan pisau di meja kerja setelah Anda selesai menggunakannya. Hal ini sangat berbahaya. Setelah Anda selesai menggunakan pisau, pastikan agar Anda selalu mencucinya kemudian mengembalikan pisau ke tempatnya.

(3) Menggunakan perlengkapan dan perkakas lainnya

Pastikan anda mengikuti proses dan prosedur kerja yang ada saat menggunakan perlengkapan/perkakas. Jika tersedia panduan, pastikan Anda membacanya sebelum menggunakan perlengkapan/perkakas.

3. Menggunakan perkakas dan alat lainnya

(1) Menangani peralatan makan

Jika peralatan makan ditumpuk terlalu tinggi, maka akan tidak stabil. Tumpukan tersebut mudah jatuh.

Peralatan makan terbuat dari aneka materi, seperti tembikar atau gelas. Masing-masing punya ketahanan yang berbeda. Sehingga jika Anda mencucinya bersamaan, salah satu mungkin pecah atau retak. Anda harus mencuci jenis yang berbeda secara masing-masing. Jangan gunakan peralatan makan jika ada bagian yang hilang atau terdapat keretakan.

Periksa dengan saksama dan pastikan tidak ada serpih dari peralatan makan yang rusak di peralatan makan lainnya. Jika tidak dapat melakukan pemeriksaan dengan benar, jangan gunakan peralatan makan disekitarnya.

(2) Menggunakan detergen dan disinfektan

Banyak detergen dan disinfektan perlu diencerkan sesuai dengan tiap konsentrasi yang tepat. Tata cara harus dipasang di lokasi yang jelas agar semua orang dapat meramu konsentrasi yang tepat. Lakukan dengan hati-hati. Konsentrat yang tidak tepat dapat menyebabkan tangan kering atau berujung pada gagal mencapai derajat disinfeksi yang dibutuhkan.

Harap diingat bahwa semprotan alkohol menjadi tidak efektif saat dicampur air. Pastikan untuk menghilangkan kelembapan apa pun saat menggunakannya. Jangan gunakan semprotan alkohol di dekat api. Alkohol mudah terbakar.

4. Langkah pencegahan kebakaran

Umumnya, api digunakan dalam pekerjaan dapur (lain halnya dengan dapur yang sepenuhnya bertenaga listrik). Jika api tidak digunakan dengan tepat, maka dapat menyebabkan kebakaran. Lebih jauh, hal ini membahayakan pelanggan dan staf restoran.

Kita perlu menyadari pentingnya bahaya kebakaran karena dapat terjadi akibat keteledoran atau kecerobohan terkecil sekali pun. Jika Anda menggunakan api, Anda dilarang meninggalkan area kerja.

(1) Langkah khusus dalam pencegahan kebakaran

<Merokok>

- (A) Merokok hanya boleh di tempat yang disediakan, di luar dapur. Penting untuk memastikan kepatuhan wilayah merokok.
- (B) Puntung rokok dan korek harus dibuang di tempat khusus (bertutup) dan berisi air. Tempat tersebut harus dibilas dan airnya diganti setiap hari (hal ini dilakukan saat proses penutupan)

<Perlengkapan yang menggunakan api>

- (A) Dilarang meninggalkan tempat saat Anda menggoreng.
- (B) Pastikan wilayah sekitar kompor gas tertata dan tidak terdapat bahan mudah terbakar disekitarnya.
- (C) Kaleng semprotan mudah terbakar tidak boleh ditinggalkan di tempat bersuhu tinggi seperti terkena sinar matahari langsung atau dekat api.
- (D) Minyak bekas harus dimasukkan ke dalam wadah bertutup dan dijauhkan dari api.

<Perlengkapan listrik>

- (A) Jangan menyentuh perlengkapan listrik dengan tangan basah.
- (B) Saat mencabut steker, pegang kepalanya. Jangan menarik kabelnya.
- (C) Matikan perlengkapan setelah Anda selesai menggunakannya.
- (D) Jika kabel sudah aus, jangan gunakan perlengkapan.
- (E) Pastikan agar debu tidak menumpuk pada titik tempat steker dan stop kontak terhubung.

(2) Memadamkan kebakaran

Segera padamkan api apa pun saat terjadi kebakaran. Pastikan secara berkala bahwa Anda tahu di mana lokasi alat pemadam kebakaran.

Anda harus segera evakuasi dari tempat jika kebakaran besar terjadi (api merambat hingga langit-langit dsb).

<Cara menggunakan alat pemadam kebakaran>

- (A) Tarik pin pengaman.
- (B) Arahkan selang pada sumber kebakaran.
- (C) Remas tuas.

< Penutup >

Perusahaan restoran, asosiasi restoran, dan kontributor berpendidikan telah membantu penciptaan materi "Persiapan Makanan dan Minuman", yang kemudian disusun oleh Asosiasi Jasa Boga Jepang.

Sekali lagi kami ucapkan terima kasih kepada semua orang yang telah membantu penyusunan materi.

Maret 2019

Asosiasi Jasa Boga Jepang

< Hal yang perlu Diperhatikan >

■ Hak Cipta

- Asosiasi Jasa Boga Jepang (selanjutnya disebut “Asosiasi”) sepenuhnya memiliki hak cipta “Materi Pembelajaran untuk Penilaian Keterampilan dalam Industri Jasa Boga”.
- Pengguna bertanggung jawab untuk mendapatkan izin pemakaian isi dari pemegang hak cipta saat menggunakan materi ini. Isi apa pun yang dikutip atau disebutkan dengan seizin pemegang hak cipta, harus mencantumkan pemegang hak cipta (baik langsung atau tidak langsung).

■ Tautan

- Anda tidak membutuhkan izin saat menciptakan tautan ke materi ini, namun harap sebutkan dengan jelas bahwa tautan mengarah ke “Situs Web Asosiasi Jasa Boga Jepang.”

■ Pengutipan

- Jika Anda menggunakan isi materi ini, harap berikan catatan pengutipan.
- Jika Anda menyunting atau memproses isi materi ini, harap sebutkan demikian selain memberikan catatan pengutipan (sebagaimana disebutkan sebelumnya). Lebih lanjut, informasi apa pun yang Anda sunting atau proses tidak boleh diterbitkan atau digunakan dalam bentuk yang mengesankan bahwa dibuat oleh Asosiasi.

■ Penafian

- Asosiasi tidak bertanggung jawab atas tindakan apa pun dari Pengguna saat menerapkan isi materi (termasuk penggunaan hasil sunting atau hasil pemrosesan informasi yang berdasarkan dari isi materi.)
- Isi materi dapat berubah, diganti, atau dihapus tanpa pemberitahuan terlebih dahulu.