PENGOLAHAN PENYAJIAN MAKANAN NEGARA THAILAND

Fauziah Novita Sari

Chece Tri Hulanda

Fajri Zulmatul

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Fakultas Pariwisata dan Perhotelan

Universitas Negeri Padang

email : fauziahnovitasari2@gmail.com

chece_3hulanda12@yahoo.co.id

Abstrak

Thailand merupakan satu-satunya negara kawasan Asia Tenggara yang tidak pernah dijajah oleh negara Barat. Negara ini terkenal dengan sebutan “negara gajah putih”. Sebutan ini diberikan pada Thailand karena dalam kehidupan sehari-hari gajah sangat berperan penting, terutama sebagai sarana transportasi dan pengangkut kayu. Negeri seluas 510.000 kilometer ini kira-kira seukuran dengan Perancis. Di sebelah barat dan utara, Thailand berbatasan dengan Myanmar, di timur laut dengan Laos, di timur dengan Kamboja, sedangkan di selatan dengan Malaysia (Peta). Secara astronomi Thailand terletak pada 5 0LU- 210 LU dan 970 BT-1070 BT. Secara geografis, Thailand terbagi enam: perbukitan di utara di mana gajah-gajah bekerja di hutan dan udara musim dinginnya cukup baik untuk tanaman seperti strawberry dan peach; plateau luas di timur laut berbatasan dengan Sungai Mekong; dataran tengah yang sangat subur; daerah pantai di timur dengan resor-resor musim panas di atas hamparan pasir putih; pegunungan dan lembah di barat; serta daerah selatan yang sangat cantik.

Jumlah penduduknya sebanyak 68.200.824 jiwa. Mayoritas penduduk Thailand adalah etnis Thai dan beragama Buddha. Masakan Thailand dipengaruhi oleh beberapa budaya yang menjadikan masakan Thailand menjadi lebih unik. Makanan panas dan pedas merupakan salah satu ciri khas masakan Thailand karena menggunakan cabai segar dalam setiap hidangan. Tujuan masakan Thailand adalah untuk menggabungkan berbagai rasa dalam setiap hidangan. Ciri khas lain dari masakan Thailand adalah pemakaian santan dan kunyit segar.

Kata Kunci : Pengolahan Makanan Thailand, Penyajian Makanan Thailand, Makanan Khas Thailand

Pendahuluan

Thailand atau Muangthai artinya negeri atau tanah merdeka. Thailand merupakan satu-satunya negara kawasan Asia Tenggara yang tidak pernah dijajah oleh negara Barat. Negara ini terkenal dengan sebutan “negeri gajah putih”. Sebutan ini diberikan pada Thailand karena dalam kehidupan sehari-hari gajah sangat berperan penting, terutama sebagai sarana transportasi dan pengangkut kayu.

Negeri seluas 510.000 kilometer ini kira-kira seukuran dengan Perancis. Di sebelah barat dan utara, Thailand berbatasan dengan Myanmar, di timur laut dengan Laos, di timur dengan Kamboja, sedangkan di selatan dengan Malaysia (Peta). Secara astronomi Thailand terletak pada 5°LU- 21°LU dan 97°BT-107°BT. Secara geografis, Thailand terbagi enam: perbukitan di utara di mana gajah-gajah bekerja di hutan dan udara musim dinginnya cukup baik untuk tanaman seperti strawberry dan peach; plateau luas di timur laut berbatasan dengan Sungai Mekong; dataran tengah yang sangat subur; daerah pantai di timur dengan resor-resor musim panas di atas hamparan pasir putih; pegunungan dan lembah di barat; serta daerah selatan yang sangat cantik.

Negara ini beriklim tropis yang sangat basah. Daerah yang berada di Semenanjung Malaya menerima curah hujan hampir dua kali lebih banyak dari bagian tengah dan utara. Bentuk pemerintahan Thailand adalah kerajaan (monarki) dengan ibukota di Bangkok. Kepala negara dijabat oleh raja sedangkan kepala pemerintahan dijabat oleh perdana menteri. Kekeuasaan legislatif dijalankan oleh Majelis Nasional atau Rathasapha, yang terdiri atas Senat atau Wuthisapha dan Dewan Perwakilan atau Sapha Phuthaen Ratsadon.

Populasi penduduk di Thailand berdasarkan sensus tahun 2005 adalah 64.444.371 jiwa dengan pertumbuhan penduduk rata-rata 0,87% per tahun. Mayoritas masyarakat Thailand adalah etnik Thai, yaitu sekitar 75%. Selain itu terdapat sekitar 14% etnik Cina, dan lainnya adalah orang Vietnam, muslim Melayu dan Kamboja. Mayoritas penduduknya memeluk agama Buddha, sedangkan sebagian yang lainnya menganut agama Islam dan Kristen.

Metodologi penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif. Fokus penelitian adalah makanan khas negara Thailand, Cara penyajian dan Tata cara makan. Teknik dalam pengumpulan data dengan studi literatur dan dokumentasi. Sumber data dikumpulkan dengan mengkaji berbagai sumber literature.

Pembahasan

1. Sejarah Kuliner

Thailand adalah unik di asia tenggara, karena tidak pernah dijajah oleh kekuatan barat. sayangnya, ini tidak mencegah kekuatan european dari merebut potongan besar kerajaan. di barat, thailand tradisional diadakan banyak modern laos dan kamboja, dan hingga akhir 1909, negara-negara mallaysian utara kedah, Perlis, kelantan, dan Trengganu tetap berada di bawah sovereignty thai. semua hilang ke prancis dan inggris, namun thailand melestarikan integrity dari inti nasional, sementara sekaligus menjaga leangue dan alfabet.

Hal ini juga mempertahankan warisan memasak unik lezat yang saat ini dihargai secara universal, dengan beberapa lima ribu restoran thai luar negeri. Di Sydney, Australia, saja ada lebih dari 250 restoran-restoran thai, banyak dengan nama punned seperti "thai tanic", "thai phoon" dan "thai satu di;" sementara di Swiss, salah satu restoran Zurich yang finest adalah lebih konservatif bernama Sukhothai . Jerman adalah salah thailand atas sepuluh kelompok wisata, dan jerman yang thai adegan Restaurand telah meledak secara eksponensial. Tempat lain di Eropa, sesuatu seperti empat puluh restoran-restoran thai baru membuka setiap tahun di kerajaan bersatu dan ada lebih dari dua puluh restoran di paris. Di amerika serikat, makanan thai dua kali lipat dalam popularitas selama enam tahun terakhir.

Menurut Karang restoran nasional di AS, banding masakan thai khususnya untuk kelompok demografis utama petak pendapatan penduduk perkotaan dengan gelar universitas. Dan di sekolah masakan thai mai chiang, jumlah kebangsaan yang berbeda hadir selama bertahun-tahun telah melebihi lebih dari 50-dan caunt diaudit terakhir adalah beberapa tahun yang lalu.

2. Ciri Khas Masakan Thailand

Ciri khas masakan Thai adalah rasa pedas dan penuh bumbu, namun dipadu dengan keseimbangan rasa manis, asin, masam, dan pedas. Berbeda dari hidangan utama dengan berbagai hidangan sampingan dalam masakan Barat, masakan Thai biasanya terdiri dari satu jenis makanan atau nasi (khao, bahasa Thai: ข้าว) dengan lauk pauk yang dihidangkan secara bersamaan dan dinikmati beramai-ramai.

Nasi adalah makanan pokok orang Thai. Beras wangi Thai adalah beras kebanggaan Thailand. Nasi dimakan dengan kari, masakan tumis, dan hidangan lain yang biasanya memakai bumbu cabai, limau dan serai. Kari dan sayuran tumis dituangkan ke atas nasi untuk membuat hidangan yang disebut khao rad gang (bahasa Thai: ข้าวราดแกง). Hidangan ini dimakan sebagai makanan praktis ketika orang tidak memiliki waktu banyak untuk makan. Masakan Thailand Timur Laut dan Thailand Utara banyak dipengaruhi oleh masakan orang Laos.

Masakan Thai banyak memakai daging babi dan daging ayam, dan tidak terdapat banyak ragam masakan dengan daging sapi. Ikan air tawar dan ikan air laut dimasak dengan cara digoreng atau dibuat sup. Selain ikan, makanan laut yang populer adalah udang, kepiting, dan cumi-cumi. Sayuran yang populer adalah terung dan kangkung.

Menu hidangan Thailand biasanya dihidangkan bersama-sama : nasi, clear soup, masakan yang dikukus, masakan yang digoreng, saus yang pedas dengan cabai untuk sayuran dan selada sering diganti dengan daging atau ikan. Dalam sekali waktu makan biasanya dihidangkan 3-5 macam masakan misalnya nasi, sup, mie, minuman. Jika sweet Thailand dihidangkan biasanya dihidangkan dua macam, liquid dan kering. Yang liquid misalnya biji teratai dalam santan dan yang kering met kanoom yang dibuat dari putih telur, kacang, gula, dan kemudian buah segar untuk yang terakhir.

3. Bumbu dan Rempah

Bumbu dan rempah-rempah dipakai dalam keadaan segar (bukan rempah-rempah kering). Di antara bumbu-bumbu yang umum dalam masakan Thai adalah cabai rawit, cabai merah, santan, kecap ikan (nam pla), jahe, bawang putih, bawang merah, daun ketumbar, serai, terasi (kapi), gula jawa, dan asam jawa. Penyedap yang umum dipakai

orang Thai adalah kecap ikan yang disebut nam pla (น้ำปลา) dan terasi. Dibuat dari fermentasi udang atau ikan-ikan kecil seperti anchovy, nam pla memiliki rasa asin dan aroma ikan yang kuat.

Di antara bahan-bahan khas untuk masakan Thai adalah pahk chee (daun ketumbar), rahk pahk chee (akar ketumbar), pasta kari, pong kah-ree (bubuk kari), see-ew dahm (kecap asin hitam), gung haeng (ebi), pong pa-loh (bubuk lima rempah), nahmahn hoi (saus tiram), nahm prik pao (pasta cabai), dan tepung beras serta tapioka.

4. Alat Pengolahan

Alat memasak tradisional Thailand sama seperti dalam dapur Indonesia/ Cina seperti misalnya wajan, telenan, nyiru, lumpang dan alu.

5. Cara Menghidang

Masyarakat Thailand biasanya dalam menghidang makanan secara family service. Selain itu, di setiap menghidangkan makanan masyarakat Thailand selalu memperhatikan garnish pada makanan. Kebiasaan dari masyarakat Thailand sering mempergunakan wadah dari buah sesuai dengan bahan yang digunakan.

Cara penyajian makanan Thailand yaitu makanan diletakan diatas meja pendek, dan sebagai tempat duduk berupa bantal kecil, dan duduk mengelilingi meja tersebut. Orang Thailand lebih suka makan bersama-sama dengan alasan karena meja makan mereka bisa membagi rasa variasi makanan, dan hal ini merupakan etika yang paling penting bagi orang Thailand. Tidak hanya tentang penyajian makanannya saja bagi orang Thailand yang pertama makan itu adalah mata, hidung dan setelah itu baru rasa. Masakanya di beri hiasan yang menarik (garnis) misalnya saja ukiran sayur dan buah yang menghiasi makanan atau meja makan.

6. Tata Cara Makan Negara Thailand

Makanan Thai dimakan dengan sendok di tangan kanan dan garpu di tangan kiri, namun secara tradisional, orang Thai makan dengan tangan. Hanya masakan mi atau sup berisi mi yang dimakan dengan sumpit dan sendok. Orang suku pedalaman di Thailand

Utara dan Thailand Timur Laut memakan ketan dengan tangan. Sewaktu makan, ketan dicomot lalu dipulung menjadi bola kecil sebelum dicocol ke dalam lauk.

Orang Thailand juga punya cara makan unik yang dipengaruhi oleh mitos. Saat makan lesehan, mereka tidak boleh memperlihatkan telapak kakinya. Posisi kepala mereka juga tidak boleh lebih tinggi dari patung Buddha atau foto Raja yang ada di rumah mereka. Ketika makan mereka juga tidak boleh bercanda kalau tidak makanan mereka akan dimakan hantu. Mereka juga tidak boleh bersandar atau mereka akan terlahir kembali sebagai ular.

7. Makanan Khas Negara Thailand

a. Tom Yam

Sajian kuliner Tom Yam tersaji dengan berbagai bahan seperti Tom Yam Goong berisi udang, Tom Yam Pla yang berisi ikan, ataupun Tom Yam Po Taek dengan isian aneka seafood. Tom Yam asli Thailand memiliki rasa yang cenderung pedas sehingga buat yang tak terlalu menyukai makanan pedas bisa menanyakan tingkat kepedasan saat hendak menikmati sajian makanan khas yang satu ini.

b. Phad Thai

Sajian makanan khas Thailand ini memiliki bentuk mirip dengan kwetiau, mie berukuran lebar yang terbuat dari beras. Biasanya, makanan ini dihidangkan bersama kuah, kucai, tauge, tahu kuning dan sumber protein, seperti udang, kepiting, daging sapi atau daging ayam.

c. Som Tam

Biasanya, sajian makanan khas Thailand ini disajikan sebagai pengganti makanan berat. Som Tam merupakan makanan yang terbuat dari pepaya muda serta bumbu yang terdiri dari bawang putih, cabai, tomat, saus ikan, serta jeruk nipis sehingga menghasilkan citarasa manis, pedas, serta asin gurih yang nikmat.

d. Mango Sticky Rice

Menu ini sebagai salah satu hidangan penutup yang cukup digemari. Hidangan ini terdiri atas ketan, potongan mangga, serta kuah santan.

e. Nasi Goreng Khao Pad

Ini merupakan nasi goreng asli Thailand yang biasanya memiliki citarasa tidak pedas sehingga cukup banyak diminati para wisatawan terutama yang tak hobi dengan kuliner pedas. Beberapa variasi dari olahan kuliner yang satu ini menggunakan potongan ayam, kepiting, udang, bahkan daging babi.

f. Khao Tom

Bila di Indonesia keberadaan bubur ayam begitu populer, ternyata Thailand juga memiliki sajian bubur yang tak kalah lezatnya bernama Khao Tom. Sajian bubur ini dimasak dengan daging ataupun aneka seafood. Ada beberapa variasi Khao Tom yang bisa dipilih para pemburu kuliner khas Thailand seperti Khao Tom Moo yang berisi potongan daging babi, Khao Tom Goong yang dicampur dengan udang segar, ataupun Khao Tom Pla yang disajikan dengan campuran daging ikan.

g. Gai

Ini merupakan salah satu sajian makanan khas Thailand yang bisa dinikmati bersama-sama karena hidangan ini berupa ayam bakar utuh. Proses memasak hidangan yang satu ini dimulai dengan membalurkan bumbu pada ayam secara menyeluruh sebelum membakarnya. Untuk memudahkan dalam menikmatinya, ayam bakar biasanya dipotong-potong secara kasar.

h. Khaeng Phet

Masakan khas Negeri Gajah Putih ini menggunakan bahan utama daging sapi, ayam, ataupun babi yang diolah bersama santan serta bumbu kari dan cabai merah. Ini merupakan salah satu menu masakan Thailand yang cukup diminati bukan hanya oleh masyarakat lokal tetapi juga para wisatawan asing.

Simpulan dan Saran

Simpulan

Letak geografis, kondisi alam dan iklim sangat mempengaruhi sumber daya alam yang ada pada suatu negara. Terutama pada makalah ini akan membahas tentang negara Thailand. Thailand atau Muangthai artinya negeri atau tanah merdeka. Thailand merupakan satu-satunya negara kawasan Asia Tenggara yang tidak pernah dijajah oleh negara Barat. Negara ini terkenal dengan sebutan “negeri gajah putih”. Sebutan ini diberikan pada Thailand karena dalam

kehidupan sehari-hari gajah sangat berperan penting, terutama sebagai sarana transportasi dan pengangkut kayu.

Saran

Dengan adanya makalah tentang negara Thailand ini semoga berguna bagi mahasiswa khususnya kita sebagai mahasiswa Pendidikan Tata Boga. Tidak hanya sekedar mengetahui tentang letak geografisnya saja tetapi dengan hal lainnya seperti budaya makan, buah-buahnya, peralatan pengolahannya juga yang digunakan dari tiap- tiap negara oriental.

Daftar Pustaka

Silfeni. 1989. Pengolahan dan Penyajian Makanan Oriental. PKK FT UNP

Zulfikar, D. (2019). Pengolahan dan Penyajian Makanan Malaysia. OSF.IO/INA-Rxiv

Zulfikar, D. (2019). Pengolahan dan Penyajian Makanan Thailand. OSF.IO/INA-Rxiv

<http://id.wikipedia.org/wiki/Thailand>

<http://ms.wikipedia.org/wiki/hidanganmasakanthailand>.

<http://www.wisatathailand.com/tentangthailand.htm>