

ANDALIMAN SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN PADA SAUCE APPETIZER DI HOTEL JW MARRIOTT MEDAN

Dra. Binur Pretty Napitupulu¹⁾, Abdillah Attoriq²⁾

Email : bin.napit123@gmail.com

Tourism and Hotel Academy of DarmaAgung¹⁾.

ABSTRACT

Appetizer is an appetizer before the main course which is served in small portions, one or two bites (bite size) so that it can arouse and increase appetite. Additional ingredients in this case are ingredients that are added to add flavor to the sauce and can be made in such a way as to support the appearance of a dish, as well as arouse one's appetite. Andaliman is a type of vine that is still related to pepper plants with the scientific name Zanthoxylum acanthopodium. In traditional cuisine, andaliman fruit is used as a cooking spice, besides the skin, roots and leaves are also used medicinally. Andaliman contains active trigeminal compounds that function as anti-oxidants and antimicrobials that make this plant a medicine. Based on the results of research through initial observations, the authors found an appetizer dish at the JW Marriot Hotel Medan. In particular, the dressing on the dish only uses a type of sauce that has never been developed with a new type of sauce variation. The author wishes to use andaliman as an additional ingredient for sauce variations as an appetizer dish, the author is interested in using andaliman as an additional ingredient in processed sauce for appetizer dishes at the JW Marriott hotel.

Keywords: *Appetizer, Andaliman, Sauc*

Pendahuluan

Andaliman merupakan tanaman liar yang tumbuh pada ladang atau lahan terbuka, memiliki daya kecambah yang rendah, andaliman tumbuh alami dari biji yang di sebarakan olah burung. Di sini penulis akan menambahkan bahan / rempah khas yang sering di jadikan bahan tambahan juga pada masakan-masakan khas batak seperti arsik, saksang, sambal na tinombur, ikan mas / naniura, sambal tuktuk dan mie gomak yang berasal dari tanah batak yaitu andaliman atau lada batak. *Appetizer* adalah makanan pembuka yang memiliki fungsi membangkitkan selera makan, yang dimana biasanya *sauce* pada hidangan *appetizer* memiliki cita rasa asam, asin, gurih dan pedas. Namun permasalahan yang sering kita jumpai yaitu dimana *sauce* pada hidangan *appetizer* hanya berupa mayonaise yang ditambah dengan bahan tambahan seperti *sauce* cabai, *sauce* tomat, *cappers*, *garkin* dan bahan lain nya tidak ada variasi rasa *sauce appetizer* yang baru. Pentingnya bahan tambahan ini lah yang

membuat penulis merasa terdorong untuk mengangkatnya menjadi nama menu *sauce* yang baru sehingga semakin beragam jenis jenis *sauce*. Sebenarnya tidak begitu sulit untuk membuat hal yang baru jika chef kreatif untuk menggali terus bahan bahan yang ada di seluruh nusantara, kemudian memadukan dengan menu yang sudah ada sehingga muncul keaneka ragaman masakan. Yang penting para chef harus mengetahui bahan bahan dasar yang akan digunakan, selanjutnya memprosesnya serta mengupayakan menambah variasi rasa *sauce*.: setelah penelitian melalui uji coba dilakukan penulis berharap dapat menjadi masukan bagi hotel Jw Marriott Medan untuk penambahan variasi rasa *sauce appetizer*, mengetahui pembuatan *sauce appetizer*, dan menambah pengetahuan tentang *sauce appetizer* bagi penulis.

TINJAUAN TEORITIS

Pengertian Andaliman

Andaliman merupakan jenis tanaman merambat yang masih berkerabat dengan

tanaman lada dengan nama ilmiah *Zanthoxylum acanthopodium*. Menurut wijaya (2001:19) secara tradisional, buah andaliman digunakan sebagai bumbu masakan, selain itu kulit, akar dan daunnya juga di manfaatkan sebagai obat secara tradisional sebagai obat untuk menyembuhkan sakit perut, sakit gigi, batuk, rematik dan sakit pinggang. Kandungan senyawa dalam andaliman seperti senyawa trigeminal aktif yang berfungsi sebagai anti oksidan dan antimikrob yang menjadikan tanaman ini sebagai obat-obatan, selain sebagai bumbu masakan. Buahnya berbentuk kapsul, bulat hijau kecil seperti lada dan akan berwarna hitam ketika sudah tua, menurut Siregar (2001:13) tiap buah memiliki satu biji yang berwarna hitam andaliman banyak tumbuh di Sumatera Utara khususnya di kabupaten Tapanuli utara. Terdapat 3 jenis tanaman andaliman yang banyak tumbuh di sana yakni : Varietas Sohorbo (buah besar, kurang beraroma, produksi rendah), varietas simanuk (buah kecil, aromatic, rasa lebih tajam, produksi tinggi), dan varietas silokot (buah kecil, beraroma tajam, produksi rendah)



Jenis-jenis Andaliman

a. *Zanthoxylum acanthopodium* 'siorbo'

Andaliman 'siorbo' ini memiliki ciri karakter utama, tinggi 4-5 m, diameter batang 7-9 cm, batang berwarna abu-abu kehijauan, dahan muda berwarna merah tua kehijauan, berambut jarang, memiliki onak pada ibu tulang daun kelopak bunga berwarna hujau kekuningan, buah yang di miliki andaliman

siorbo ini merah, bentuk buah besar, kurang beraroma dan produksi rendah

b. *Zanthoxylum acanthopodium* 'simanuk'

Andaliman simanuk ini memiliki ciri khusus yakni, tinggi maksimal 3 m, diameter batang 7 cm, memiliki batang merah ke abu-abuan, dahan mudanya berwarna merah, berambut halus dan rapat, tidak memiliki onak pada ibu batang daun, kelopak bunga berwarna hujau kekuningan, buah berwarna hijau, bentuk buah kecil, memiliki rasa dan aroma yang kuat di bandingkan dengan andaliman jenis lain. Andaliman jenis ini yang paling sering di panen karena andaliman jenis ini bukan buah musiman jadi dia bisa di panen sepanjang tahun dan di distribusikan ke pedagang.

c. *Zanthoxylum acanthopodium* 'silokot'

Andaliman jenis ini memiliki ciri tinggi lebih kurang 3 m, diameter batang 7-9 cm, batang berwarna abu-abu kehijauan, dahan muda merah, berambut halus dan rapat, memiliki onak pada ibu tulang daun, kelopak bunga berwarna hijau kekuningan, buah berwarna hijau, jika sudah tua akan berwarna hitam, beraroma tinggi dan tidak memiliki rasa yang kuat. Di industri kuliner Sumatera Utara, selain menjadi bahan bumbu racik pada ikan. Andaliman juga merupakan ratu sambal yang dicari sebagai bumbu racikan pada masakan telur asin. Hal ini di lakukan sebagai inovasi dalam pengolahan produk peternakan, sehingga dapat membantu perekonomian rumah tangga pada masyarakat.

Manfaat Andaliman

Andaliman merupakan jenis rempah yang memiliki segudang manfaat baik bagi tubuh karena andaliman di per kaya dengan vitamin dan mineral, seperti vitamin A, zat besi, mangan, kalium, zinc, dan fosfor. Selain buahnya, kulit, akar, dan daun banyak digunakan sebagai bahan obat secara tradisional. Biasanya di manfaatkan sebagai obat sakit perut, pinggang, sakit gigi, batuk dan rematik. Menurut katzer (2004:29)

menyatakan bahwa fraksi monvolatil dari genus *zanthoxylum* di identifikasikan mengandung senyawa flavonoid, terpen, alkaloid, pyranoguinolin alkalod, dan beberapa jenis ligan. Ligan adalah senyawa yang berperan sebagai antioksidan pada fraksi non volatil ekstrak andaliman. Menurut Andayani (2000:23) Manfaat lain buah andaliman berdasarkan penelitian adalah sebagai insektisida untuk menghambat pertumbuhan serangga sitophiluszeamis, efeknya yaitu mengurangi nafsu makan.

Pengertian *Sauce*

Sauce merupakan salah satu komponen penting dalam pembuatan salad *sauce* merupakan cairan yang di kentalkan semi *liquid* yang mempunyai rasa cenderung kecut dan asam yang tajam. *Sauce* juga merupakan bagian yang akan menentukan cita rasa salad.

Berikut adalah ciri khusus *sauce* pada salad :

tekstur kental, warna putih kekuningan, rasa asam tajam, tidak beraroma amis atau anyir, jenis jenis *sauce* yang umum digunakan dalam pembuatan salad adalah sebagai berikut :

Jenis-jenis *Sauce*

Mayonaise, *french dressing*, *thousand island dressing*, *russian dressing*, *vinegar* dan *oil dressing*

- **MAYONAISE:** merupakan salah satu jenis *sauce* yang paling sering di pakai yang berbahan utama minyak nabati, kuning telur, dan cuka yang kekuningan

- **FRENCH DRESSING:** Dalam masakan Amerika *sauce* yang berbahan dasar dari tomato *sauce* ini biasanya memiliki warna yang bervariasi. Mulai dari orange hingga merah dengan campuran bahan lainnya seperti minyak nabati, cuka, paprika, *sauce* tomat dan gula

- **THOUSAN ISLAND:** Adalah *dressing* salad yang terbuat dari *mayonaise*, minyak zaitun, kuning telur, *sauce* tomat, dan beberapa cicingan sayuran seperti acar timun, bawang,

paprika dan buah zaitun. Biasanya *dressing* ini tidak hanya di gunakan untuk salad biasanya juga sering di gunakan untuk *sandwich*

- **RUSSIAN DRESSING** : *Sauce* ini hampir serupa dengan *thousan island* dan *french dressing*. Yang terdiri dari *mayonaise*, *sauce* tomat, dan beberapa potongan sayur juga dalam beberapa versi pembuatannya ada yang tidak menggunakan *mayonaise*

- **VINEGAR & OIL:** Kedua *sauce* jenis ini merupakan besik dasar dalam pembuatan *sauce* salad pada awalnya orang banyak menggunakan kedua *sauce* ini karena mudah dan rasanya juga bisa di nikmati seiring perkembangan zaman munculah jenis varian *sauce* salad lainnya yang dalam pembuatannya menggunakan bahan utama *vinegar* dan juga *oil*, dan *oil* yang sering dan lumrah di gunakan dalam pembuatan *sauce* salad ini adalah *salad oil/olive oil*

Pengertian *Appetizer*

Menurut *Appetizer* berasal dari kata *appetite* yang artinya pembangkit selera, sedangkan dalam bahasa Perancis disebut *hors d'oeuvre*. Sedangkan dalam bahasa indonesia berarti hidangan pembuka. Yang dimaksud dengan *appetizer* adalah hidangan pembuka sebelum hidangan utama yang disajikan dengan porsi kecil, satu atau dua gigitan (*bite size*) sehingga mampu membangkitkan sekaligus meningkatkan selera makan.

Agar dapat membangkitkan selera makan, ada beberapa hal yang harus diperhatikan saat membuat *appetizer* yaitu:

1. Sebaiknya *appetizer* memiliki rasa yang enak (*tasteful*), lembut, dan menyegarkan. Biasanya berasa sedikit asam, agar dapat merangsang selera makan.
2. Menggunakan bumbu yang khas yaitu bumbu yang dapat merangsang pengeluaran asam lambung sehingga menambah rasa lapar.
3. Ringan (*light*) berukuran kecil, beraroma wangi, dan berwarna khas.
4. Disajikan dengan penampilan menarik.

Berdasarkan suhu penyajian appetizer terbagi kedalam dua bagian yaitu *cold appetizer* dan *hot appetizer*:

1. *Cold appetizer* merupakan makanan pembuka yang disajikan dalam keadaan dingin dengan suhu sekitar 10°C-15°C. beberapa makanan yang dapat disajikan sebagai *cold appetizer* yang segar antara lain yaitu: aneka salad, *canape*, *aspic jelly*, *pate* dan *terrine*, *cocktail*.

2. *Hot appetizer* merupakan makanan pembuka yang dihidangkan dalam keadaan panas dengan temperatur sekitar 50°C-60°C. beberapa makanan yang dapat disajikan sebagai *hot appetizer* antara lain *hummus*, *croquette*, *ballotines*, *resoles*, *quiche lorraine*.

Ada beberapa hal yang harus diperhatikan dalam hal penyajian *appetizer* di antaranya adalah:

1. Disajikan dalam porsi kecil (*bite size*)
2. *Hot appetizer* sebaiknya disajikan dalam keadaan panas atau tertutup, sedangkan untuk *cold appetizer* disajikan dalam keadaan dingin dan tidak perlu ditutup.
3. Hidangan *appetizer* yang telah diolah harus segera disajikan.
4. Letakkan *hot appetizer* yang telah siap dihidangkan pada pemanas makanan (*bain marie*). hal ini dimaksudkan untuk menjaga agar kondisi makanan tersebut tetap panas sebelum disajikan.
5. Simpan terlebih dahulu ditempat atau ruangan pendingin untuk *cold appetizer*

Fungsi Appetizer

1. Fungsi utamanya adalah membangkitkan selera makan.
2. Sebagai hidangan pertama sebelum menikmati hidangan lainnya oleh karenanya disajikan paling awal pada suatu *courses*

3. Menambah zat gizi.

METODOLOGI PENELITIAN

Deskriptif kualitatif, jenis penelitian yang dipilih, metode deskriptif kualitatif merupakan sebuah metode riset yang bersifat deskriptif, menggunakan analisa, mengacu pada data, memanfaatkan teori yang ada sebagai bahan pendukung, serta menghasilkan suatu teori, metode riset ini lebih bersifat memberikan gambaran secara jelas suatu permasalahan sesuai dengan fakta di lapangan. Sugiyono (2015 : 14), metode penelitian kualitatif sering disebut metode penelitian naturalistic karena penelitiannya dilakukan pada kondisi yang alamiah (natural setting). Penelitian ini digunakan untuk meneliti pada kondisi objek alamiah. dimana peneliti merupakan instrument kunci (Sugiyono,2015)

Teknik Pengumpulan Data

Di dalam penyusunan karya tulis ini, penulis menggunakan teknik pengumpulan data: melalui Observasi dan uji coba observasi (penelitian secara langsung) ke lapangan pada *departement food & beverage service* di Hotel JW Marriott Medan, dengan mengadakan wawancara langsung serta mengambil beberapa foto untuk dokumentasi.

Pembahasan

Bahan Pembuatan Sauce Di Hotel JW Marriott Medan.

Oleh *outlet commissary* setiap 2(dua) hari dalam seminggu tepatnya pada hari Selasa dan jumat, selalu mengorder bahan berupa sayuran segar seperti:

1. *Mayonaise*, 2. *Honey*, 3. *Tomato sauce*, 4. *Chili sauce*, 5. *Tabasco*. 6. *Mustard*, 7. *Garlic*, 8. *Black papper*, 9. *Balsamic vinegar*, 10. *Ancovi*, 11. *Parmesan cheese*, 12. *Vineggred*, 13. *Salad oil*

Dari semua bahan bahan di atas, ada beberapa bahan yang siap di pakai dan ada

beberapa bahan yang harus di olah terlebih dahulu sebelum di jadikan bahan tambahan untuk *dressing* salad seperti *garlic* yang terlebih dahulu harus di *chopped* dan *black papper* yang harus di haluskan agar aroma dan rasa khasnya keluar

Proses pengolahan *sauce* andaliman pada hidangan *Appetizer* Di Hotel JW Marriott Medan.

Pada umumnya hotel JW Marriott Medan banyak menggunakan jenis *dressing* untuk hidangan *appetizer*, namun yang paling banyak di gemari oleh para tamu ada 3 (tiga) jenis *sauce* yaitu: *vinegret dressing*, *cesar dressing*, *cocktail dressing*. Disini bisa kita lihat bahwasannya *dressing* yang di gunakan hanya *dressing* yang itu-itu saja, disini penulis ingin menawarkan jenis *dressing* yang baru yang mungkin bisa di sukai dan di terima oleh para tamu dihotel yaitu *andaliman dressing/sauce* di mana kita menggunakan *andaliman* sebagai bahan tambahan pada *sauce appetizer* dimana selain mengandalkan kebudayaan sumatera utara pada wisatawan asing, penulis ingin menunjukan sisi lain dari kebudayaan khas sumatera utara lewat makanan maka dari itu penulis telah menguji coba membuat *sauce* andaliman ini

Vinegar dressing

Bahan dasar pembuatan *vinegar dressing* adalah *salad oil*, *chopped onion*, paprika 3(tiga) warna kuning, hijau, dan merah. Cara membuatnya cincang halus (*chopped*) semua bahan lalu peras untuk mengurangi kadar air yang terkandung di dalamnya, tujuannya adalah agar rasa dan tekstur *sauce* tidak berubah. Kemudian masukan *salad oil* aduk hingga tercampur semua dan bagian akhirnya masukan *salt and papper*.

Cesar dressing

Terlebih dahulu masukan *mayonaise*, *black papper crush*, *chopped garlic*, *ancovi*, dan parmesan *cheese* campur semua bahan menggunakan *ballon wish*.

Cocktail dressing

Pertama campurkan *tomato sauce*, *chili sauce*, dan *tabasco* aduk semuanya hingga bahan tercampur bisa menggunakan spatula ataupun *ballon wish*

Andaliman dressing

Sekarang merupakan bagian paling penting dalam pembuatan *sauce* ini adalah, membuat *andaliman dressing*. pertama sangrai *andaliman* sekitar 3(tiga) menit lalu giling sedikit kasar agar tekstur asli buahnya tidak hilang, kemudian campurkan dengan *mayonaise* dan kuning telur rebus aduk sambil masukan air perasan jeruk nipis lalu beri sedikit garam

Upaya Yang Dilakukan Untuk Menambah Variasi Rasa *Sauce Appetizer* Di Hotel JW Marriott Medan.

Biasanya *sauce* pada hidangan *appetizer* memiliki rasa yang cenderung asam, asin, gurih, dan sedikit pedas. Namun hal yang sering kita jumpai adalah dimana *sauce* pada hidangan *appetizer* ini hanya berupa *mayonaise* yang di berikan *sauce* tomat, *sauce* cabai, *cappers*, *garkin* dan bahan lainnya. Sehingga tidak ada variasi rasa *sauce appetizer* yang baru.

Jadi penulis berpendapat di perlukan ide untuk menambah variasi rasa *sauce appetizer* agar *sauce appetizer* berkembang terus salah satunya yaitu mengolah *andaliman* yang merupakan rempah khas dari Sumatera Utara dapat di jadikan sebagai bahan tambahan pada pembuatan *sauce/dressing* pada hidangan *appetizer* agar dapat di terima baik oleh wisatawan lokal maupun wisatawan manca negara. Karena *andaliman* selain memiliki citarasa yang unik, rempah satu ini juga mempunyai segudang manfaat yang baik bagi tubuh.

Kesimpulan

Pembuatan *dressing* untuk hidangan *appetizer* di JW Marriott Medan hanya menggunakan bahan yang standar seperti: *mayonaise*, *mustard*, *chili sauce*, *tomato sauce*, *black papper*, dan paprika tidak adanya penambahan bahan lainnya yang menjadikan *sauce* pada hidangan *appetizer* di Hotel JW Marriott Medan tidak memiliki variasi *sauce* lain dan tidak berkembang Variasi rasa pada *sauce appetizer* di Hotel JW Marriott Medan, hanya itu-itu saja asam, asin, gurih, dan sedikit pedas. Sehingga terkesan monoton sehingga penulis menawarkan andaliman untuk di jadikan bahan tambahan pada *sauce* untuk hidangan *appetizer* di Hotel JW Marriott Medan

Saran

Penulis menyarankan untuk menambahkan andaliman sebagai bahan tambahan pada *sauce appetizer* di Hotel JW Marriott Medan, sekaligus memperkenalkan rempah khas daerah sumatera utara, dapat diterapkan dan diperkenalkan kepada tamu melalui daftar menu. Sebaiknya para *staff kitchen* di Hotel JW Marriott Medan bisa lebih memperhatikan dan memanfaatkan kearifan lokal khususnya di bidang kuliner sebagai bahan campuran khususnya untuk memperkaya cita rasa masakan *western*

DAFTAR PUSTAKA

Marsi, 2016. *Uji Aktivitas Antioksidan Senyawa Alkaloid dari Ekstrak Etanol Buah Andalimn (Zanthoxylum acanthopodium DC) dengan metode DPPH*. Skripsi Farmasi Universitas Sumatera Utara.

Rusmini, Wiwi, 2013, *Boga Dasar 2*, Depok, Buku Sekolah Elektronik.

Surya, Febri, 2017, *Ilmu Makanan Kontinental Dan Makanan Indonesia*, Bantul, Yogyakarta, Indoeduka

Sugiyono, 2015 *Metode Penelitian*, Bandung, Alfabeta

Yusuf, A. Muri, 2014, *Metode Penelitian: Kuantitatif, Kualitatif, Dan Penelitian Gabungan*, Jakarta, Prenadamedia Group.



Sumber: *Staff JW Marriot Medan*

Gambar IV. *Thousand Island Sauce/ Dreesing with Andaliman*



Sumber: hasil uji coba