

## **PENGOLAHAN PENYAJIAN MAKANAN NEGARA THAILAND**

Dikki Zulfikar

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan

Universitas Negeri Padang

email : [dikkizulfikar@fpp.unp.ac.id](mailto:dikkizulfikar@fpp.unp.ac.id)

### **Abstrak**

Negara Thailand merupakan salah satu pusat budaya dan ekonomi terkemuka di Asia Tenggara. Thailand memiliki luas 510.000 km. Disebelah barat dan utara, Thailand berbatasan dengan Myanmar, di timur laut dengan Laos, di timur dengan Kamboja, sedangkan diselatan dengan Malaysia (Peta). 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. Secara astronomi Thailand terletak pada 5 0 LU- 21 0 LU dan 97 0 BT-107 0 BT. Thailand adalah sebuah negara Monarki Konstitusional yang terletak di Asia Tenggara. Dengan sistem pemerintahan Monarki Konstitusional tersebut, kepala negara Thailand adalah seorang Raja dan Kepala Pemeintahannya adalah seorang Perdana Menteri. 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 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.

Budaya Thailand menggabungkan kepercayaan budaya dan karakteristik asli daerah yang dikenal sebagai hari modern Thailand ditambah dengan banyak pengaruh dari India kuno, Cina, Kamboja, bersama dengan tetangga budaya pra-sejarah Asia Tenggara. Hal ini dipengaruhi terutama oleh Animisme, Hindu, Budha, serta oleh migrasi kemudian dari Cina, dan India selatan.

Makanan Thailand adalah salah satu masakan yang paling unik di Asia Tenggara. Masakan Thailand dipengaruhi oleh beberapa budaya yang menjadikan masakan Thailand menjadi lebih unik. Makanan panas dan pedas merupakan salah satu ciri masakan Thailand karena menggunakan cabai segar dalam setiap hidangan. Tujuan masakan Thailand adalah untuk menggabungkan berbagai rasa dalam setiap hidangan.

## **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 literatur

## **Pembahasan**

### **1. Sejarah Masakan Negara Thailand**

Makanan Thailand adalah salah satu masakan yang paling unik di Asia Tenggara. Masakan Thailand dipengaruhi oleh beberapa budaya yang menjadikan masakan Thailand menjadi lebih unik. Makanan panas dan pedas merupakan salah satu ciri masakan Thailand karena menggunakan cabai segar dalam setiap hidangan. Tujuan masakan Thailand adalah untuk menggabungkan berbagai rasa dalam setiap hidangan.

Salah satu khas masakan Thailand adalah penggunaan sayuran segar dan rempah-rempah serta saus ikan yang digunakan dalam setiap hidangan. Sebelumnya, Thailand disebut Siam yang merupakan tempat perdagangan timur-barat dan bagian dari berbagai rute pengiriman. Ini berarti banyak masakan, budaya, dan agama yang dipengaruhi oleh unsur-unsur Arab dan Persia.

Selama perjalanan sejarah, banyak pengaruh asing yang menambahkan beberapa bahan lain ke dalam masakan Thailand untuk menciptakan rasa makanan yang unik. Antara abad ke-6 dan ke-13 para pemukim di Thailand berasal dari lembah-lembah di daerah pegunungan yang terletak di barat daya Cina. Lokasi ini sekarang disebut Yunnan. Orang-orang dari daerah ini sekarang dikenal sebagai Laos dan tinggal di wilayah utara Thailand, Vietnam, dan Myanmar.

Perdagangan luar negeri juga sangat berpengaruh dalam rasa masakan Thailand seperti Portugis, yang membawa banyak rasa manis dan cabai merah. Bahkan saat ini ada banyak transformasi dan evolusi yang terjadi dalam masakan Thailand. Masakan Thailand dapat ditemukan diberbagai restoran di seluruh dunia dan terus berkembang.

Masing-masing masakan daerah di Thailand mendapat pengaruh kuat dari masakan Cina dan masakan negara-negara tetangga lainnya termasuk Indonesia. Kari Indonesia menggunakan rempah-rempah segar sebagai bumbu utama sedangkan kari Thailand lebih banyak menggunakan rempah-rempah kering yang digoreng seperti kari India.

Ciri khas lain dari masakan Thailand adalah pemakaian santan dan kunyit segar. Mayoritas penduduk Thailand selatan beragama Islam. Nenek moyang mereka berasal dari India sehingga masakan Thailand selatan mirip dengan masakan India sedangkan masakan Thailand timur laut (dikenal dengan nama Isan) sering menggunakan perasan jeruk limau untuk penyedap sajian dan sangat dipengaruhi oleh masakan dari Laos.

Sebagian besar makanan Thailand yang dikenal di mancanegara merupakan adaptasi dari masakan Cina yang diperkenalkan ke Thailand oleh suku Cina kuno yang bernama Tio Ciu yang merupakan ras orang Cina. Masakan orang Thailand mulanya berasal dari Cina seperti jok, kwetiau rad na, khao kha moo dan khao mun gai yang memakai bumbu dan rempah dalam keadaan segar. Banyak bumbu-bumbu alami yang dicampur dalam masakan Thailand seperti cabai rawit, cabai merah, santan, kecap ikan, jahe, bawang putih, bawang merah, daun ketumbar, serai, terasi, gula jawa dan asam jawa. Sedangkan cara penyajiannya juga unik.

Biasanya masakan Barat menyediakan hidangan utama dan hidangan sampingan sedangkan masakan Thailand biasanya hanya terdiri dari satu jenis makanan atau nasi dengan lauk pauk yang dihidangkan secara bersamaan dan dinikmati beramai-ramai. Sejak bahan masakan Thailand mudah didapat, banyak orang yang mencoba untuk membuat masakan Thailand sendiri dari pada menikmatinya di restoran. Ulala cucok banget nih buat dicoba. By the way masakan Thailand ini mulai dikenal sejak adanya penyebaran informasi melalui internet dan banyak wisatawan yang membantu menyebarkan masakan Thailand ke seluruh dunia.

## **2. Bahan Dasar Masakan Negara Thailand**

Masakan Thailand terkenal dengan campuran dari empat rasa dasar:

- \* Manis (gula, buah)
- \* Pedas panas (cabai)
- \* Asam (jeruk nipis, asam)
- \* Asin (kecap ikan, kecap)

Sebagian besar hidangan dalam masakan Thailand mencoba untuk menggabungkan bumbu. Hal ini dilakukan dengan menggunakan sejumlah bumbu, rempah-rempah dan buah, termasuk: cabe, bawang putih lengkuas, daun jeruk, kemangi, selasih, jeruk nipis, serai, ketumbar, merica, kunyit, dan bawang merah.

## **3. Makanan khas Negara Thailand**

### **Hidangan pembuka**

- Tod man pla krai (Thai: ทอดมันปลา): gorengan pasta ikan.
- Pad Pak-boong (Thai: ผัดผักบุ้ง): tumis kangkung.

## **Sarapan**

- Jok (Thai: โจ๊ก): bubur dari beras.
- Khao Tom (Thai: ข้าวต้ม): sup nasi ala Thai, berisi daging babi, ayam, atau udang.

## **Hidangan tunggal**

- Khao mun gai (nasi ayam)
- Khao pad (Thai: ข้าวผัด): nasi goreng ala Thailand, bisa memakai daging ayam, daging sapi, daging babi, udang, kepiting, kelapa, dan nenas.
- Pad thai (Thai: ผัดไทย): kwetiau goreng isi daging ayam atau makanan laut dengan bumbu nam pla.
- Rad na (Thai: ราดหน้า): kwetiau lebar yang digoreng daging sapi, daging ayam, - udang, atau makanan laut.

## **Makanan asal Thailand Tengah**

- Tod man pla krai, gorengan pasta ikan dengan sausocol.
- Tom yam (Thai: ต้มยำ): sup asam pedas berisi daging. Bila berisi udang disebut tom yam goong (tom yam kung, Thai: ต้มยำกุ้ง). Tom yam berisi makanan laut (udang, cumi-cumi, dan ikan) disebut tom yam talae (Thai: ต้มยำทะเล), sementara tom yam daging ayam disebut tom yam gai (Thai: ต้มยำไก่).
- Gai Pad Khing (Thai: ไก่ผัดขิง): tumis ayam dengan potongan jahe.

## **Makanan asal Thailand Timur Laut**

Masakan Thailand Timur Laut mirip dengan masakan Laos. Orang Isan yang tinggal di Thailand Timur Laut merupakan keturunan orang Lao. Bahasa mereka juga mirip dengan bahasa Lao.

- Som tam (salad pepaya), gai yang (ayam panggang), dan khao niao (nasi ketan) adalah kombinasi yang sangat populer.
- Larb (bahasa Lao: ລາບ, Thai: ลาบ): salad masam yang dibuat dari daging, bawang bombay, cabai, tepung beras sangrai, dan dihiasi dengan daun mint.
- Nam tok (Thai: น้ำตก): salad daging yang mirip dengan larb, namun daging dipotong memanjang dan tidak dicincang.

## **Hidangan penutup dan minuman**

- Mo geng, kue dari telur
- Kao niao ma muang (Thai: ข้าวเหนียวมะม่วง): ketan dan irisan mangga matang
- Lod chong nam ka ti (Thai: ลอดช่องน้ำกะทิ): mi beras beraroma pandan yang dimasak dengan santan.

### **4. Alat Pengolahan khas Negara Thailand**

Memasak artinya mengolah bahan makanan dari keadaan mentah menjadi masak sehingga lebih enak dan lebih mudah dicerna dan lebih bermanfaat bagi tubuh kita dari pada dalam keadaan mentah.(Dra. Silfeni, 1989). Memasak artinya pemberian panas pada bahan makanan sehingga bahan itu jadi mudah dicerna, dapat dimakan, aman dimakan, lezat dilidah, dan mengubah bentuk penyajian. Adanya perubahan warna, bentuk dan rasa.(Barth ph,1981).

Peralatan yang benar-benar diperlukan dapur thai adalah lesung dan alu-ini datang dalam dua forms, granit dan keramik. Sementara ia tembikar satu ini sangat mahir bahan memar seperti kacang panjang dan pandan (screwpine) daun, granit yang lebih cepat pada penghancuran andalan berserat seperti serai dan lengkuas. Bila memilih mortir dan alu, besar semakin baik, karena bahan sebaliknya cenderung terbang selama berdebar-debar. Mortar dan alu kayu kecil seperti yang digunakan untuk menggiling rempah-rempah di barat yang hampir tidak berguna untuk tugas-tugas, dan alternatif terbaik adalah food processor.

Kelapa tungku terbuka digunakan untuk menjadi andalan di semua dapur thai, tapi hari ini parutan kelapa untuk susu adalah hanya sebagai kemungkinan untuk dibeli di pasar lokal, dan ut kita dibuat segar di tempat. Parut kelapa tradisional dirancang untuk mengangkang sehingga pengguna bisa menggosok setengah tempurung kelapa terhadap "hidung" berduri dari hewan.

Kukus beras yang biasa dimasak hari ini di sebuah penanak nasi listrik, tapi lengket (ketan) beras menetapkan tradisi: keranjang bambu berbentuk kerucut (Huat) untuk nasi, dan panci, dalam berbingkai sempit (mor neung) pada keranjang yang duduk di atas mendidih air. Ini keranjang bambu yang murah dan tersedia melalui bahan makanan asian banyak. Pengganti, ideal untuk tinggi stockpot.alternativelyuse panci air AGLOCO s, sempit keranjang kapal dilapisi dengan cesheecloth (muslin) ditempatkan dalam panci pas tighlyb

dan kapal uap tertutup. Jangan menyebarkan TPP beras tipis, namun, karena itu rawan untuk menjadi gluggy (air-login).

Meja dan genggam model (lihat juga) yang berlimpah. Hanya retak tempurung kelapa dua, menguras air dan mengikis dengan parutan tersebut. Seperti penyihir parut kelapa yang diukir ke dalam bentuk ani kecil, als, kata thei untuk parutan genggam, mengacu pada telinga kelinci.

## **5. Cara menghidang makanan Negara Thailand**

Masyarakat Thailand biasanya dalam menghidang makanan secara family sarvice. 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. Masaknya di beri hiasan yang menarik (garnis) misalnya saja ukiran sayur dan buah yang menghiasi makanan atau meja makan.

## **6. Tata cara Makan Negara Thailand**

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.

## **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 “negari 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 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**

Charmaine Salomon. 1976. Asian Cook Book. Mc Graw-Hill Book Company: New York.

Zulfikar, D. (2018, October 17). Pengembangan Media Pembelajaran Video Tutorial Berbahasa Inggris Pengolahan Makanan Kontinental Pada Sekolah Menengah Kejuruan Program Keahlian Jasa Boga. Retrieved from [osf.io/k6e5z](https://osf.io/k6e5z)

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

Sulistyo, Hasan Budi dkk. 2007. IPS Geografi : IPS Geografi untuk SMP kelas IX. Jakarta : Erlangga.