

PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN ORIENTAL THAILAND

Berli Andika Putra

Cindy Adelia

Program Studi Pengolahan Penyajian Makanan Oriental

Fakultas Pariwisata dan Perhotelan

Universitas Negeri Padang

Email : berliandikaputra04@gmail.com

Adeliacindy18@gmail.com

Abstrak

Thailand merupakan salah satu negara oriental, makanan thailand adalah makanan yang paling unik di asia tenggara, 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.

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.

Pendahuluan

Masakan Thai atau masakan Thailand mencakup makanan dan minuman serta cara memasak khas Thailand. Ciri khas masakan Thai adalah rasa pedas dan penuh bumbu, namun dipadu dengan keseimbangan rasa manis, asin, masam, dan pedas.

Walaupun semuanya disebut masakan Thai, di Thailand terdapat empat jenis masakan daerah yang berasal dari empat daerah utama: Thailand Utara, Thailand Timur Laut (masakan Isan), Thailand Tengah, dan Thailand Selatan. Masing-masing masakan daerah mendapat pengaruh dari masakan Cina dan masakan negara-negara tetangga. Tidak seperti kari khas Thailand yang menggunakan rempah-rempah segar, kari Thailand Selatan memakai rempah-rempah kering yang digoreng seperti kari India. Ciri khas lain masakan Thailand Selatan adalah pemakaian santan dan kunyit segar. Mayoritas penduduk Thailand Selatan beragama Islam. Nenek moyang mereka datang dari anak benua India lebih dari dua ribu tahun lampau sehingga masakan Thailand Selatan mirip dengan masakan India. Masakan Thailand Timur Laut (Isan) sering memakai perasan limau, dan sangat dipengaruhi oleh masakan Laos. Sebagian besar makanan Thai yang dikenal sekarang merupakan adaptasi dari masakan Cina yang diperkenalkan di Thailand oleh orang Tio Ciu yang merupakan mayoritas orang Cina-Thai. Masakan yang mulanya berasal dari Cina, misalnya: jok, kwetiau rad na, khao kha moo (moo pa-loh), bamii, dan khao mun gai

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.

Metode Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif, fokus penelitian adalah tentang negara thailand sebagai negara oriental, sumber dari penelitian ini adalah jurnal-jurnal yang ada di sosial media

Pembahasan

1. Cara penyajian

Berbeda dari hidangan utama dengan berbagai hidangan sampingan dalam masakan Barat, masakan Thai biasanya terdiri dari satu jenis makanan atau nasi dengan lauk pauk yang dihidangkan secara bersamaan dan dinikmati beramai-ramai.

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.

Nasi adalah makanan pokok orang Thai. Beras wangi Thai adalah beras kebanggaan Thailand. Ketan (*khao niao*) adalah makanan pokok di Thailand Utara dan Thailand Timur Laut.

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*. 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 Lao.

Kwetiau adalah mi yang populer di Thailand, dimasak menjadi kwetiau goreng pad thai atau kwetiau kuah. Masakan Cina yang diadaptasi menjadi masakan Thai misalnya kwetiau kuah asam pedas yang disebut *kway teow rua Nam prik* adalah sebutan untuk sambal atau saus cabai ala Thailand. Setiap daerah di Thailand memiliki ragamnya masing-masing. Dengan memakai cobek dan ulekan, cabai diulek bersama bahan-bahan lain seperti bawang putih dan terasi. Nam prik dimakan bersama sayuran sewaktu makan nasi, atau dimakan sebagai lauk untuk makan nasi. Selain nam prik, masakan Thai juga dimakan dengan cabai kering atau irisan cabai segar yang dicampur dengan cuka beras.

2. Bahan-bahan

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. Thailand sangat kaya dengan buah-buahan tropis seperti semangka, pisang, durian, manggis, jeruk, nenas, rambutan, pepaya, jeruk bali, dan lengkeng. Selain dimakan segar, buah-buahan juga dibuat sari buah dan manisan. Pepaya muda dibuat menjadi salad pepaya yang disebut *som tam*.

Penyedap yang umum dipakai orang Thai adalah kecap ikan yang disebut *nam pla* dan terasi. Dibuat dari fermentasi udang atau ikan-ikan kecil seperti anchovy, nam pla memiliki rasa asin dan aroma ikan yang kuat.

Masakan Thai Tengah dan Thai Selatan memakai daun jeruk purut (*bai makrut*),. Daun jeruk purut dipakai dalam berbagai sup Thai (misalnya tom yam) dan berbagai kari dari Thai Tengah dan Thai Selatan. Bumbu masak yang umum dipakai adalah bawang putih, lengkuas, serai, kunyit, dan temu kunci (*krachai*) yang diulek dengan berbagai jenis cabai untuk membuat bumbu kari. Selain daun kemangi yang disebut *grapow (kraphao)*, masakan Thai juga memakai daun kemangi thai untuk beberapa jenis masakan seperti kari hijau.

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.

Di Thailand Timur Laut, serangga adalah makanan lezat. Kumbang air raksasa (*Lethocerus indicus*) *mang da* adalah makanan yang sangat populer, digoreng utuh atau dijadikan bumbu penyedap. Kumbang air raksasa merupakan bahan utama pembuat *nam prik mang da* (*nam prik* kumbang air raksasa).

3. Makanan khas Thai

Hidangan pembuka

- *Tod man pla kraai* : gorengan pasta ikan.
- *Pad Pak-boong* : tumis kangkung.

Sarapan

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

Hidangan tunggal

Khao mun gai (nasi ayam)

- *Khao pad* : nasi goreng ala Thailand, bisa memakai daging ayam, daging sapi, daging babi, udang, kepiting, kelapa, dan nenas.
- *Pad thai* : kwetiau goreng isi daging ayam atau makanan laut dengan bumbu nam pla.
- *Rad na* : kwetiau lebar yang digoreng daging sapi, daging ayam, udang, atau makanan laut.
- *Khao pad naem* : nasi goreng dengan sosis hasil fermentasi (makanan khas Thailand Timur Laut)
- *Pad see ew* : mi goreng daging ayam/babi dengan kecap manis kental (*see ew dum*) dan *nahm pla*.
- *Pad kee mao* : mi goreng dengan daun kemangi thai.
- *Khao khluk kapi* : nasi goreng terasi, dihidangkan dengan babi manis dan sayuran.
- *Khanom chin namya* : mi dengan bumbu kecap ikan, dan dimakan dengan sayuran segar.
- *Khao soi* : mi garing yang dihidangkan di dalam sup kari ayam yang rasanya manis (masakan khas Thailand Utara.)
- *Khao pad gai* : nasi goreng ayam.
- *Khao mun gai* : nasi yang ditanak dengan bawang putih, ayam rebus, dan kaldu ayam, dihidangkan dengan sausocol.
- *Gai pad grapao* : daging ayam cincang dengan bawang putih, cabai, dan daun kemangi.
- *Gai pad med mamoung himaphan* : potongan daging ayam dengan kacang mete dan cabai.

Makanan asal Thailand Tengah

- *Tom yam* : sup asam pedas berisi daging. Bila berisi udang disebut *tom yam goong* . Tom yam berisi makanan laut (udang, cumi-cumi, dan ikan) disebut *tom yam talae* , sementara tom yam daging ayam disebut *tom yam gai*.
- *Gai Pad Khing*: tumis ayam dengan potongan jahe.
- *Tom kha gai* : sup asam pedas berisi daging ayam dan santan.
- *Sate* : sate daging babi atau daging ayam. Sate adalah masakan Indonesia yang populer sebagai jajanan di Thailand.
- *Kari merah (gaeng phet)*: kari pedas dengan bumbu cabai merah kering.
- *Kari hijau (gaeng khiew-waan)*: kari dengan bumbu cabai hijau segar dan daun kemangi thai. Daging yang dipakai bisa daging ayam atau bakso ikan. Kari hijau sering dianggap sebagai kari terpedas dalam masakan Thai.
- *Kari massaman curry* : kari gaya India yang biasanya dibuat oleh orang Islam Thai. Kari jenis ini memakai rempah-rempah kering yang dihaluskan seperti biji ketumbar.
- *Pad prik* : daging sapi yang ditumis dengan cabai, dan juga disebut *neua pad prik*
- *Pad kraphao* : daging babi, daging sapi, atau daging ayam yang ditumis dengan daun kemangi thai.
- *Pad pak ruam* : tumis berbagai jenis sayuran.
- *Phanaeng curry* : kari kental berisi daging sapi (*phanaeng neua*), daging ayam, atau daging babi. Seperti halnya kari massaman, kari jenis ini juga memakai rempah-rempah kering yang dihaluskan.
- *Tod man* : gorengan pasta ikan (*tod man pla krai*) atau pasta udang (*tod man kung*)
- *Boo Jah* : gorengan pasta kepiting dicampur daging babi, bawang putih, dan merica. Makanan ini dimakan dengan saus pedas seperti saus Sri Rachaa, saus bawang putih pedas manis, saus *nahm prik pao* (pasta cabai yang digoreng), atau pasta kari merah dan irisan daun bawang.
- *Choo-Chee Plah Ga-Pong* : ikan saus kari choo-chee.

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.

- *Som tam* atau disebut dalam bahasa Lao/Isan sebagai adalah salad pepaya parut yang ditumbuk di cobek dan ulekan. Ada tiga variasi *som tam* yang umum: *som tam poo* dengan kepiting hitam asin, *som tam thai* dengan kacang tanah, ebi, dan gula jawa, serta *som tam plara* dari Thailand Timur Laut, dicampur ikan gurami asin, terung putih, kecap ikan, dan kacang panjang.
- *Larb* : salad masam yang dibuat dari daging, bawang bombay, cabai, tepung beras sangrai, dan dihiasi dengan daun mint.

- *Nam tok* : salada daging yang mirip dengan *larb*, namun daging dipotong memanjang dan tidak dicincang.
- *Yam* : nama umum untuk berbagai salad yang rasanya masam, antara lain dibuat dari sohun *yam wun sen* atau makanan laut (*yam talae*, bahasa Thai)
- *Tom saep* : sup pedas dan masam ala Thailand Timur Laut.
- *Gai yang* : ayam panggang
- *Suea Rong Hai* : daging sapi (sandung lamur) panggang
- *Khao niao* : sebutan untuk ketan yang ditanak sebagai makanan pokok orang Thailand Utara dan Thailand Timur Laut.
- *Nam prik num* : sausocol yang dibuat dari terung asam, cabai hijau, dan bawang putih.

Hidangan penutup dan minuman

- *Kao niao ma muang* : ketan dan irisan mangga matang
- *Lod chong nam ka ti* : mi beras beraroma pandan yang dimasak dengan santan.
- *Kanom tan* : kue kelapa.
- *Ruam mit* : buah berangan yang dihidangkan bersama nangka, biji sagu, dan santan.
- *Kanom chun* : kue lapis ketan aroma pandan
- *Kanom bua loy*: bola-bola talas dalam santan.

Cara penyajian

Berbeda dari hidangan utama dengan berbagai hidangan sampingan dalam masakan Barat, masakan Thai biasanya terdiri dari satu jenis makanan atau nasi *khao* dengan lauk pauk yang dihidangkan secara bersamaan dan dinikmati beramai-ramai.

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.

Nasi adalah makanan pokok orang Thai. Beras wangi Thai adalah beras kebanggaan Thailand. Ketan *khao niao* adalah makanan pokok di Thailand Utara dan Thailand Timur Laut.

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* 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 Lao.

Kwetiau adalah mi yang populer di Thailand, dimasak menjadi kwetiau goreng pad thai atau kwetiau kuah. Masakan Cina yang diadaptasi menjadi masakan Thai misalnya kwetiau kuah asam pedas yang disebut *kway teow rua*

Nam prik adalah sebutan untuk sambal atau saus cabai ala Thailand. Setiap daerah di Thailand memiliki ragamnya masing-masing. Dengan memakai cobek dan ulekan, cabai diulek bersama bahan-bahan lain seperti bawang putih dan terasi. *Nam prik* dimakan bersama sayuran sewaktu makan nasi, atau dimakan sebagai lauk untuk makan nasi. Selain *nam prik*, masakan Thai juga dimakan dengan cabai kering atau irisan cabai segar yang dicampur dengan cuka beras.

4. Bahan-bahan

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. Thailand sangat kaya dengan buah-buahan tropis seperti semangka, pisang, durian, manggis, jeruk, nenas, rambutan, pepaya, jeruk bali, dan lengkeng. Selain dimakan segar, buah-buahan juga dibuat sari buah dan manisan. Pepaya muda dibuat menjadi salad pepaya yang disebut *som tam*.

Penyedap yang umum dipakai orang Thai adalah kecap ikan yang disebut *nam pla* dan terasi. Dibuat dari fermentasi udang atau ikan-ikan kecil seperti anchovy, *nam pla* memiliki rasa asin dan aroma ikan yang kuat.

Masakan Thai Tengah dan Thai Selatan memakai daun jeruk purut bai makrut. Daun jeruk purut dipakai dalam berbagai sup Thai (misalnya tom yam) dan berbagai kari dari Thai Tengah dan Thai Selatan. Bumbu masak yang umum dipakai adalah bawang putih, lengkuas, serai, kunyit, dan temu kunci (*krachai*) yang diulek dengan berbagai jenis cabai untuk membuat bumbu kari. Selain daun kemangi yang disebut *grapow (kraphao)*, masakan Thai juga memakai daun kemangi thai untuk beberapa jenis masakan seperti kari hijau.

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), *nam prik pao* (pasta cabai), dan tepung beras serta tapioka.

Di Thailand Timur Laut, serangga adalah makanan lezat. Kumbang air raksasa (*Lethocerus indicus*) (*mang da*) adalah makanan yang sangat populer, digoreng utuh atau dijadikan bumbu penyedap. Kumbang air raksasa merupakan bahan utama pembuat *nam prik mang da* (*nam prik* kumbang air raksasa).

5. Makanan khas Thai

Hidangan pembuka

- *Tod man pla kraai* : gorengan pasta ikan.
- *Pad Pak-boong* : tumis kangkung.

Sarapan

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

Hidangan tunggal

- *Khao pad* : nasi goreng ala Thailand, bisa memakai daging ayam, daging sapi, daging babi, udang, kepiting, kelapa, dan nenas.
- *Pad thai* : kwetiau goreng isi daging ayam atau makanan laut dengan bumbu nam pla.
- *Rad na* : kwetiau lebar yang digoreng daging sapi, daging ayam, udang, atau makanan laut.
- *Khao pad naem* : nasi goreng dengan sosis hasil fermentasi (makanan khas Thailand Timur Laut)
- *Pad see ew* : mi goreng daging ayam/babi dengan kecap manis kental (*see ew dum*) dan *nahm pla*.
- *Pad kee mao (mi mabuk)*: mi goreng dengan daun kemangi thai.
- *Khao khluk kapi* : nasi goreng terasi, dihidangkan dengan babi manis dan sayuran.
- *Khanom chin namya* : mi dengan bumbu kecap ikan, dan dimakan dengan sayuran segar.
- *Khao so*: mi garing yang dihidangkan di dalam sup kari ayam yang rasanya manis (masakan khas Thailand Utara.)
- *Khao pad gai* : nasi goreng ayam.
- *Khao mun ga*: nasi yang ditanak dengan bawang putih, ayam rebus, dan kaldu ayam, dihidangkan dengan sausocol.
- *Gai pad grapao* : daging ayam cincang dengan bawang putih, cabai, dan daun kemangi.
- *Gai pad med mamoung himaphan* : potongan daging ayam dengan kacang mete dan cabai.

Makanan asal Thailand Tengah

- *Tom yam* : sup asam pedas berisi daging. Bila berisi udang disebut *tom yam goong tom yam kung*. Tom yam berisi makanan laut (udang, cumi-cumi, dan ikan) disebut *tom yam talae* , sementara tom yam daging ayam disebut *tom yam gai* .
- *Gai Pad Khing* : tumis ayam dengan potongan jahe.
- *Tom kha gai* : sup asam pedas berisi daging ayam dan santan.
- *Sate* : sate daging babi atau daging ayam. Sate adalah masakan Indonesia yang populer sebagai jajanan di Thailand.
- *Kari merah gaeng phet*: kari pedas dengan bumbu cabai merah kering.
- *Kari hijau gaeng khiew-waan* : kari dengan bumbu cabai hijau segar dan daun kemangi thai. Daging yang dipakai bisa daging ayam atau bakso ikan. Kari hijau sering dianggap sebagai kari terpedas dalam masakan Thai.
- *Kari massaman curry* : kari gaya India yang biasanya dibuat oleh orang Islam Thai. Kari jenis ini memakai rempah-rempah kering yang dihaluskan seperti biji ketumbar.

- *Pad prik* : daging sapi yang ditumis dengan cabai, dan juga disebut *neua pad prik*
- *Pad kraphao* : daging babi, daging sapi, atau daging ayam yang ditumis dengan daun kemangi thai.
- *Pad pak ruam* : tumis berbagai jenis sayuran.
- *Phanaeng curry* : kari kental berisi daging sapi *phanaeng nuae*, daging ayam, atau daging babi. Seperti halnya kari massaman, kari jenis ini juga memakai rempah-rempah kering yang dihaluskan.
- *Tod man* : gorengan pasta ikan *tod man pla krai*, atau pasta udang *tod man kung*
- *Boo Jah* : gorengan pasta kepiting dicampur daging babi, bawang putih, dan merica. Makanan ini dimakan dengan saus pedas seperti saus Sri Rachaa, saus bawang putih pedas manis, saus *nahm prik pao* (pasta cabai yang digoreng), atau pasta kari merah dan irisan daun bawang.
- *Choo-Chee Plah Ga-Pong* : ikan saus kari choo-chee.

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.

- *Som tam* atau disebut dalam bahasa Lao/Isan sebagai adalah salad pepaya parut yang ditumbuk di cobek dan ulekan. Ada tiga variasi *som tam* yang umum: *som tam poo* dengan kepiting hitam asin, *som tam thai* dengan kacang tanah, ebi, dan gula jawa, serta *som tam plara* dari Thailand Timur Laut, dicampur ikan gurami asin, terung putih, kecap ikan, dan kacang panjang.
- *Larb* : salad masam yang dibuat dari daging, bawang bombay, cabai, tepung beras sangrai, dan dihiasi dengan daun mint.
- *Nam tok* : salada daging yang mirip dengan *larb*, namun daging dipotong memanjang dan tidak dicincang.
- *Yam* : nama umum untuk berbagai salad yang rasanya masam, antara lain dibuat dari sohun atau makanan laut *yam talae*.
- *Tom saep* : sup pedas dan masam ala Thailand Timur Laut.
- *Gai yang* : ayam panggang
- *Suea Rong Hai* : daging sapi (sandung lamur) panggang
- *Khao niao* : sebutan untuk ketan yang ditanak sebagai makanan pokok orang Thailand Utara dan Thailand Timur Laut.
- *Nam prik num* : sausocol yang dibuat dari terung asam, cabai hijau, dan bawang putih.

Hidangan penutup dan minuman

- *Kao niao ma muang* : ketan dan irisan mangga matang
- *Lod chong nam ka ti* : mi beras beraroma pandan yang dimasak dengan santan.
- *Kanom tan* : kue kelapa.

- *Ruam mit* : buah berangan yang dihidangkan bersama nangka, biji sagu, dan santan.
- *Kanom chun* : kue lapis ketan aroma pandan.
- *Kanom bua loy* : bola-bola talas dalam santan.

Kesimpulan dan Saran

Kesimpulan

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 Tata Boga. Kita dapat menjadi lebih paham tentang masakan yang ada di negara Thailand.

Daftar Pustaka

- Andrafarm.(2013).”masakan thailand.kumpulan-jurnal-dunia”. [11-12-2018]
Campaniarestaurant.com.(2016).”sejarah masakan thailand”. [11-12-2018]
Food-insects.com/book.(2014).”southeastern asia thailand”.. [11-12-2018]
Kasma & loha-unchit.(2009).”southern cooking_thai style”. [11-12-2018]