

# Berikut 10 Istilah Takaran Masakan dalam Bahasa Inggris



Category Article 1



## ALAT & BAHAN

Berikut 10 Istilah Takaran Masakan dalam Bahasa Inggris

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



## CARA MEMASAK

---

Bagi para pecinta kuliner, menjelajahi resep di internet memang terkesan seru. Namun, petualangan ini terkadang bisa diwarnai kebingungan, terutama saat menemukan istilah dan ukuran yang tidak familiar. Ini karena, resep-resep dari luar negeri memang sering kali menggunakan istilah dan ukuran yang berbeda dengan yang biasa kita gunakan. Tapi jangan khawatir. Sekarang kita akan berkenalan dengan istilah takaran masakan dalam Bahasa Inggris. Simak terus artikel ini ya.

# Istilah Dalam Bahasa Inggris Seputar Takaran

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



# Masakan

Bagi Anda yang suka memasak, memahami istilah takaran dalam bahasa Inggris menjadi hal yang penting. Berikut beberapa istilah umum yang perlu diketahui.

## 1. Cup

Istilah "cup" merujuk pada cangkir. Namun, perlu diingat bahwa konversi gramnya berbeda-beda tergantung bahannya.

- Tepung terigu dan gula halus: 1 cup = 130 gram,  $\frac{1}{2}$  cup = 60 gram
- Tepung roti protein tinggi: 1 cup = 135 gram,  $\frac{1}{2}$  cup = 50 gram
- Mentega dan butter: 1 cup = 225 gram
- Gula merah: 1 cup = 180 gram
- Cairan: 1 cup = 250 ml,  $\frac{1}{2}$  cup = 120 ml

Dengan memahami konversi ini, kamu dapat memastikan takaran bahan yang tepat untuk hasil masakan yang maksimal.

## 2. Pinch

Istilah Pinch dalam bahasa Indonesia berarti sejumput. Takaran ini sering digunakan dalam resep masakan untuk menunjukkan jumlah bahan yang sangat kecil. Cara termudah untuk mendapatkan pinch adalah dengan menjepit bahan, seperti garam, dengan dua jari.

Sebagai panduan, 1 pinch setara dengan  $\frac{1}{8}$  sendok teh. Namun, perlu diingat bahwa pinch bukan takaran yang pasti, dan jumlah bahan yang didapatkan bisa bervariasi tergantung pada besarnya jari dan jenis bahan yang dijepit. Oleh karena itu, pinch sering digunakan untuk bahan-bahan yang tidak memerlukan takaran yang presisi, seperti rempah-rempah, garam, atau lada.

## 3. Ounce

Ons atau ounce disingkat "oz", merupakan satuan massa yang umum digunakan dalam berbagai bidang, seperti memasak, kesehatan, dan industri. Satu ons setara dengan 28,349 gram, yang berarti lebih berat dari 28 gram namun lebih ringan dari 29 gram.

Dalam dunia kuliner, ons sering digunakan untuk mengukur bahan-bahan makanan. Sebagai contoh,

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



satu cangkir yang setara dengan 240 ml, umumnya dikonversikan menjadi 8 ons. Pemahaman konversi ini membantu para juru masak dalam mengikuti resep dan menghasilkan hidangan dengan takaran yang tepat.

#### 4. Pound

Satu pound setara dengan 453,6 gram. Ini berarti bahwa jika kamu memiliki benda seberat 1 pound, maka beratnya sama dengan 453,6 gram. Satuan pound biasanya disingkat menjadi "lb", sehingga kamu mungkin sering melihatnya dalam bentuk seperti 5 lb, 10 lb, dan seterusnya.

#### 5. Istilah Singkatan Umum

Seringkali kita melihat singkatan takaran dalam resep, yang mungkin membingungkan bagi sebagian orang. Singkatan ini digunakan untuk menghemat ruang dan membuat resep lebih mudah dibaca.

Berikut adalah beberapa singkatan takaran yang umum digunakan:

- ml (mililiter): Sama dengan cc (centimeter kubik). Digunakan untuk mengukur cairan.
- tbs (tablespoon): Setara dengan sendok makan. Digunakan untuk mengukur bahan padat dan cair.
- tsp (teaspoon): Setara dengan sendok teh. Digunakan untuk mengukur bahan padat dan cair dalam jumlah kecil.

#### 6. Zest

Istilah "zest" mungkin terdengar asing bagi sebagian orang. Zest, dalam bahasa Indonesia berarti parutan, merupakan lapisan luar kulit buah jeruk yang mengandung minyak esensial.

Minyak esensial ini kaya akan rasa dan aroma, menjadikannya bahan yang populer dalam dunia kuliner. Zest lemon dan jeruk nipis sering digunakan untuk menambah rasa dan aroma pada berbagai hidangan, seperti kue, saus, dan bahkan minuman.

#### 7. Julienne

Potongan sayuran berbentuk panjang dan tipis, sekitar 3 x 1 x 1 cm. Julienne cut juga dikenal sebagai potongan korek api. Potongan ini umum digunakan untuk menghias hidangan atau menambah tekstur pada salad.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



## 8. Blanch

Teknik ini melibatkan mencelupkan sayuran segar ke dalam air mendidih dalam waktu singkat, kemudian langsung dipindahkan ke air es. Blanching membantu mempertahankan warna dan tekstur sayuran segar, namun membuatnya lebih lunak dan mudah dimakan.

## 9. Mince

Istilah Mince berarti cincang tipis dengan potongan yang seragam. Teknik ini ideal untuk bawang bombay dan bawang putih, menghasilkan tekstur halus yang mudah menyatu dengan bahan lain.

## 10. Saute

Berbeda dengan menggoreng, teknik saute merupakan istilah cara memasak bahan makanan dalam api besar dengan sedikit minyak dalam waktu singkat. Teknik ini menghasilkan tekstur yang renyah di luar dan lembut di dalam, cocok untuk sayuran dan daging.

Dalam dunia kuliner, menguasai istilah takaran masakan dalam bahasa Inggris merupakan hal yang penting. Dengan memahami istilah-istilah ini, kamu akan terhindar dari kebingungan saat mengikuti resep masakan favoritmu. Selamat mencoba.

Baca juga: [Cara Menghitung Takaran Sendok](#)

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor  
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

[www.Rosebrand.co.id](http://www.Rosebrand.co.id)

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

