

Handrawina Adiboga Nusantara



PADA JAMUAN MAKAN PERWAKILAN REPUBLIK INDONESIA

DI LUAR NEGERI

Handrawina Adiboga Nusantara

pada Jamuan Makan Perwakilan Republik Indonesia di Luar Negeri

Pengarah	Cecep Herawan Dr. Teuku Faizasyah, M.IS
Penanggung Jawab	Yusron B. Ambary
Koordinator	Ria Musiawan
Editor	Hindah J. Muaris Ramadhian Adi Broto Joneri Alimin Annisa Paramita
Penulis	Ari Fadiati Hindah J. Muaris Nia Sarinastiti Paramitaningrum Pudyotomo A. Saroso Ramadhian Adi Broto Shinta Teviningrum Timotius Agus Rachmat
Desain Cover dan Isi	Felisha Iskandar Nyda Aulia

Kerja Sama Kementerian Luar Negeri RI dengan Komunitas Pencinta Gastronomi Indonesia (IGC) Tahun 2022

Kontributor	Agam Riadi Dienne Hardianti Moehario Ismi Rohimaningsih Java Chic Flower Concept Dasa Catering Jeumpa Florist Prodi Bisnis Perhotelan Universitas Agung Podomoro Proklamasi Catering Restoran Bunga Rampai Restoran Kembang Goela Sekretariat Presiden, Kementerian Sekretariat Negara
Pendukung Produksi	Anthony Putihrai Arief Djoko Budiono Fersita Kusuma Rais Abin Kuwat Winarno Pamungkas Trishadiatmoko Wisnu Riyanto Ega Yunierlita
Food Stylist	Timotius Agus Rachmat Yenny Ismayani
Fotografer	C.B. Aryo Pidekso Ronald Silvano Sandy
Pencetakan & Distribusi	Kementerian Luar Negeri RI
Penerbit	Komunitas Pencinta Gastronomi Indonesia (IGC)
Redaksi	Jl. Wijaya 1 No. 381i, Kebayoran Baru, Jakarta Selatan, 12910 Tel +62 21 2273 1676 Email: igc.indonesiangastronomi@gmail.com Website: gastronomi.id
ISBN	978-623-99866-0-5
Ukuran	200 mm x 270 mm
Cetakan	Pertama, Agustus 2022

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang memperbanyak karya tulis ini dalam bentuk dan dengan cara apapun tanpa izin tertulis dari penerbit.

Handrawina Adiboga Nusantara

PADA JAMUAN MAKAN PERWAKILAN
REPUBLIK INDONESIA DI LUAR NEGERI



OLEH

KOMUNITAS PENCINTA GASTRONOMI INDONESIA



Sambutan

MENTERI LUAR NEGERI REPUBLIK INDONESIA

* Retno L.P. Marsudi *

Keterkaitan makanan dan budaya atau gastronomi telah mewarnai peradaban manusia sejak lama. Makanan menjadi identitas dan representasi budaya sebuah bangsa, yang bahkan dapat memupuk persahabatan antarbangsa.

Dalam dunia diplomasi, jamuan menjadi elemen penting dan dapat dikatakan tidak terpisahkan dalam berbagai kegiatan diplomasi. **Gastrodiplomasi** berperan menjadikan makanan sebagai alat untuk meningkatkan *soft power*

negara dan memproyeksikan pengaruhnya serta dimensi ekonomi yang signifikan.

Dalam konteks *soft power diplomacy*, makanan yang disajikan memunculkan cerita, menghangatkan suasana dan pada akhirnya membangun koneksi. Sementara dalam konteks diplomasi ekonomi, gastronomi mampu mendukung peningkatan investasi, perdagangan, dan pariwisata. Dengan demikian, pengembangan gastrodiplomasi diharapkan dapat berkontribusi bagi pemulihan ekonomi nasional.

Gastronomi juga menjadi elemen krusial dalam instrumen diplomasi Indonesia. Kementerian Luar Negeri dan Perwakilan RI di seluruh dunia terus mempromosikan kekayaan gastronomi Indonesia, baik melalui jamuan dengan mitra maupun melalui berbagai kegiatan promosi yang melibatkan diaspora.

Dalam konteks *soft power diplomacy*, makanan yang disajikan memunculkan cerita, menghangatkan suasana dan pada akhirnya membangun koneksi. Sementara dalam konteks diplomasi ekonomi, gastronomi mampu mendukung peningkatan investasi, perdagangan, dan pariwisata. Dengan demikian, pengembangan gastrodiplomasi diharapkan dapat berkontribusi bagi pemulihan ekonomi nasional.

Sejak tahun 2010, Indonesia melakukan penguatan gastrodiplomasi, misalnya melalui kampanye untuk rendang hingga *co-branding Wonderful Indonesia* bagi 100 restoran di Australia. Saat ini, upaya penguatan tersebut difokuskan pada program *Indonesia Spice Up the World* yang menargetkan pengembangan nilai ekspor bumbu dan rempah, serta peningkatan jumlah restoran Indonesia di luar negeri.

Kesuksesan gastrodiplomasi memerlukan sinergi, inovasi, konsistensi, dan persistensi. Namun juga tidak kalah penting adalah keterlibatan dan dukungan dari semua pihak, termasuk pemerintah dan seluruh lapisan

masyarakat. Saya mengapresiasi komitmen Indonesian Gastronomy Community (IGC) untuk turut memajukan gastrodiplomasi Indonesia, salah satunya melalui penyusunan buku **Handrawina Adiboga Nusantara**.

Saya yakin, buku yang informatif ini dapat menjadi pedoman dalam memperkenalkan dan mempromosikan kekayaan gastronomi Indonesia. Resep dan cerita yang dibagikan dalam buku ini adalah bekal bagi kita untuk menjalin komunikasi dan persahabatan antarbangsa.

Akhir kata, mari kita terus perkuat sinergi, inovasi, konsistensi, dan persistensi dalam pengembangan gastrodiplomasi Indonesia.

Terima kasih.

Jakarta, Agustus 2022

Retno L.P. Marsudi



Kata Pengantar

KETUA UMUM INDOONESIAN GASTRONOMY COMMUNITY (IGC)

* Ria Musiawan *

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Perjalanan sebuah bangsa perlu dicatat guna pewarisan wawasan kebangsaan dan kesinambungan tradisi untuk kejayaan bangsa di masa mendatang. Dalam rangka menjaga kesinambungan tersebut, gastronomi Indonesia memegang peranan penting. Gastronomi Indonesia merupakan salah satu kekayaan budaya bangsa yang merekam perjalanan sejarah bangsa Indonesia dan membuat berbagai aspek dari riwayat tersebut tersedia dan menjadi andalan

bagi masyarakat Indonesia. Inilah yang dijalankan oleh Indonesian Gastronomy Community yang saat ini berupaya mengelola beragam bukti sejarah gastronomi Indonesia.

Sebagai bangsa yang menerapkan diplomasi luar negeri secara bebas aktif, Indonesia telah lama menjalin hubungan baik dengan berbagai bangsa. Lingkup diplomasi tidak hanya di bidang politik, tetapi juga bidang pendidikan, olahraga, kesenian, teknologi, dan budaya. Salah satu bukti dari diplomasi yang menarik dan unik ini adalah mengenalkan gastronomi Indonesia.

Berbagai jenis makanan dan minuman tersebut merepresentasikan nilai-nilai budaya setiap suku bangsa di Indonesia dan menjadi penanda keragaman gastronomi Indonesia. Dalam kaitan mendukung upaya gastrodiplomasi tersebut, Indonesian Gastronomy Community memiliki prakarsa untuk membuat referensi tertulis tentang ihwal beragam jenis makanan dan minuman dari berbagai daerah di Indonesia ini saat disajikan pada berbagai acara di perwakilan RI di luar negeri (Kedutaan Besar RI, Perwakilan Tetap RI, Konsulat Jenderal RI, dan Konsul RI). Tujuannya tidak hanya untuk melestarikannya sebagai ingatan kolektif bangsa Indonesia, tetapi juga mengomunikasikannya melalui jamuan makan-minum yang menarik dan informatif kepada masyarakat luas agar menjadi media pembelajaran dan inspirasi antarbangsa.

Harapan kami, sebagai koleksi pustaka, buku ini dapat juga menjadi media informasi yang memberikan perspektif lebih luas tentang wawasan kebudayaan, khususnya gastronomi Indonesia bagi negara lain.

Gastronomi Indonesia sangat beragam dengan nilai artistik tinggi serta menggambarkan identitas budaya setiap suku bangsa, sehingga sangatlah pantas bila gastronomi Indonesia ini dipresentasikan dalam bentuk media cetak yang dapat disebarluaskan kepada seluruh perwakilan RI. Untuk itu, Indonesian Gastronomy Community dengan segala kerendahan hati mempersembahkan sebuah buku sebagai wujud kontribusi kami terhadap bangsa, khususnya Kementerian Luar Negeri RI. Buku itu berjudul Handrawina Adiboga Nusantara pada Jamuan Makan Perwakilan Republik Indonesia di Luar

Negeri yang berisi informasi tentang berbagai masakan khas Indonesia untuk jamuan makan dan minum di seluruh perwakilan RI.

Harapan kami, sebagai koleksi pustaka, buku ini dapat juga menjadi media informasi yang memberikan perspektif lebih luas tentang wawasan kebudayaan, khususnya gastronomi Indonesia bagi negara lain. Sesuai tuntutan zaman, tidak ada salahnya kekayaan khazanah gastronomi Indonesia ini dapat dipublikasikan dalam bentuk digital, sehingga juga dapat disebarluaskan di media elektronik dan media sosial.

Buku yang disusun oleh Indonesian Gastronomy Community ini juga dimaksudkan bisa menjadi salah satu rujukan dan/atau pedoman yang inspiratif dan menyenangkan bagi pejabat dan jajaran staf lokal perwakilan RI di berbagai negara sahabat untuk mempromosikan kekayaan khazanah gastronomi Nusantara sebagai salah satu bukti perjalanan sejarah bangsa Indonesia.

Penyusunan buku ini merupakan langkah awal yang akan diikuti dengan penerbitan berikutnya yang lebih rinci dan mendalam sehingga kian memudahkan bagi siapa pun yang menggunakannya.

Akhir kata, kami mengucapkan banyak terima kasih kepada Bapak Cecep Herawan yang turut menggagas buku ini, juga kepada Bapak Teuku Faizasyah, Bapak Yusron B. Ambary, Bapak Joneri Alimin, Ibu Annisa Paramita, dan semua yang telah mendukung penulisan dan penerbitan buku ini.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Ria Musiawan



Ketua Umum
Indonesian Gastronomy Community (IGC)

Daftar Isi

ii	Tim Penyusun
iv	Sambutan Menteri Luar Negeri Republik Indonesia
vi	Kata Pengantar Ketua Umum <i>Indonesian Gastronomy Community</i>
viii	Daftar Isi
x	Daftar Bagan, Foto, & Gambar

A

Gastrodiplomasi: Makanan sebagai Bentuk Diplomasi

hlm. 3	Asal Mula Gastrodiplomasi
hlm. 5	Gastrodiplomasi dalam Konsep <i>Soft Power</i>
hlm. 7	Perkembangan Gastrodiplomasi
hlm. 8	Gastrodiplomasi Indonesia
hlm. 10	Peran Gastrodiplomasi dalam <i>Nation Branding</i>

B

Serba-Serbi Jamuan Makan Perwakilan RI di Luar Negeri

hlm. 17	Rangkaian Jamuan Makan
hlm. 19	Sifat Jamuan
hlm. 23	Jenis Pelayanan
hlm. 26	Jenis Jamuan
hlm. 29	Penyajian dalam Jamuan

C

Handrawina Adiboga Nusantara

hlm. 34	Ragam Bahan Pangan
hlm. 41	Pilihan Hidangan dalam Jamuan Makan
hlm. 107	Keamanan Pengolahan Makanan
hlm. 108	Perencanaan Menu
hlm. 123	Instrumen Pendukung
hlm. 129	Pengaturan Pramusaji

hlm. 131	<i>Daftar Pustaka</i>
----------	-----------------------

hlm. 137	<i>Lampiran Resep Handrawina</i>
----------	----------------------------------

hlm. 139	Resep Hidangan
hlm. 140	Daftar Resep
hlm. 151	◇ Makanan Sepinggian Tradisional
hlm. 181	◇ Makanan Pembuka Dingin
hlm. 191	◇ Makanan Pembuka Panas
hlm. 203	◇ Sup & Soto
hlm. 219	◇ Lauk Pauk
hlm. 241	◇ Makanan Pokok
hlm. 253	◇ Sayur & Lauk Pauk Sayuran
hlm. 263	◇ Sambal & Acar
hlm. 271	◇ Kerupuk, Keripik, Rempeyek, & Emping
hlm. 275	◇ Kudapan & Jajanan
hlm. 349	◇ Teh, Kopi, & Minuman Herbal

Daftar Bagan, Foto & Gambar

Presiden Jokowi menjamu mantan presiden Obama di Istana Bogor minum Teh	5
Diplomasi Gastro dalam Konsep <i>Soft Power</i>	6
Restoran yang menyajikan hidangan khas Indonesia di Seattle, Amerika Serikat	7
Nasi goreng adalah salah satu ikon makanan Indonesia yang sangat populer di mancanegara	11
Interior Resto Djawa yang nyaman untuk menyantap hidangan nusantara	13
Para penikmat makanan Indonesia di Ruang Resto Wajan, Seattle, Amerika Serikat	14
Ilustrasi pengaturan meja makan pada hari ulang tahun Proklamasi Kemerdekaan Republik Indonesia	18
Foto Jamuan Resmi	20
Presiden Joko Widodo dan Ibu Negara menjamu Sultan Hassanah Bolkiah & istri pada jamuan semiresmi	21
<i>Wine</i> produksi Bali	22
<i>Individual Table Setting</i>	24
Ilustrasi <i>Buffet/Prasmanan</i>	25
Ilustrasi <i>Afternoon Tea</i>	27
Pengaturan kursi-meja pada makan siang/makan malam pertemuan bilateral	30
Beras adalah salah satu bahan pangan utama di Indonesia	33
Singkong adalah bahan pangan asli Indonesia yang bisa dikembangkan menjadi makanan masa depan	34
Ikan adalah sumber protein hewani yang berasal dari air asin dan air tawar	35
Tempe kini banyak dikembangkan di dalam maupun luar negeri	36
Aneka sayur mayur yang dijual di pasar	37
Aneka kerupuk mentah	38
Aneka bumbu dan rempah	40
Buah Tropis Indonesia	40
Tumpeng Purnak	42
Nasi Gudeg	44

Nasi Liwet Solo	44
Nasi Pecel Lengkap	45
Lontong Sate Ayam	45
Sate Padang dengan Ketupat	46
Gado-gado	46
Nasi Goreng Komplet	47
Bubur Ayam	47
Bubur Lemu	47
Laksa Bogor	48
Laksan	48
Aneka mi goreng dari berbagai daerah di Indonesia	48
Aneka mi kuah dari berbagai daerah di Indonesia	49
Mi Godog Jawa	49
Kwetiau Goreng Pontianak	50
Bihun Goreng Medan	50
Tahu Telur Kudus	50
Selat Solo	50
Evolusi Menu Klasik ke Menu Modern	53
Asam Udang	55
Asinan Buah	55
Sosis Solo	56
Loempia	57
Pempek Adaan	58
Perkedel Jagung	59
Timlo	61
Asam Pidis Buntut	61
Rawon	62
Soto Lamongan	63
Ayam Panggang Madu	64
Ayam Goreng Aneka Daerah	65
Rendang Daging	66
Daging Bumbu Maranggi	67
Se'i Sapi	68
Nasi Liwet	69

Burasa	70
Singkong Goreng (<i>Cassava Fries</i>)	70
Roti Jala	71
Iris-iris Buncis	72
Urap Bayam	72
Sambal Matah	74
Acar	74
Rempeyek Teri	76
Sarang Semut	77
Putu Ayu Pandan	77
<i>Klappertaart</i>	78
Talam Ubi Ungu	80
Kue Mangkok	82
Puding Sagu Rangi Kelapa Muda	83
Manisan Kolang Kaling	84
Dodol Sirsak	85
Bubur Biji Salak Ubi atau Kentang	86
Kolak Pisang	87
Es Puter	88
<i>Setup</i> Buah Tropis	89
Es Cendol	89
Es Pisang Hijau	90
Es Selendang Mayang	91
Es Serbat Mangga	91
Es Timun Serut	92
Es Kacang Merah	92
<i>Punch</i> Markisa	93
Wedang Ronde	94
Wedang Tahu	95
Wedang Cemoe	96
Teh Tarik	99
Kunyit Asam	101
Bir Pletok	101

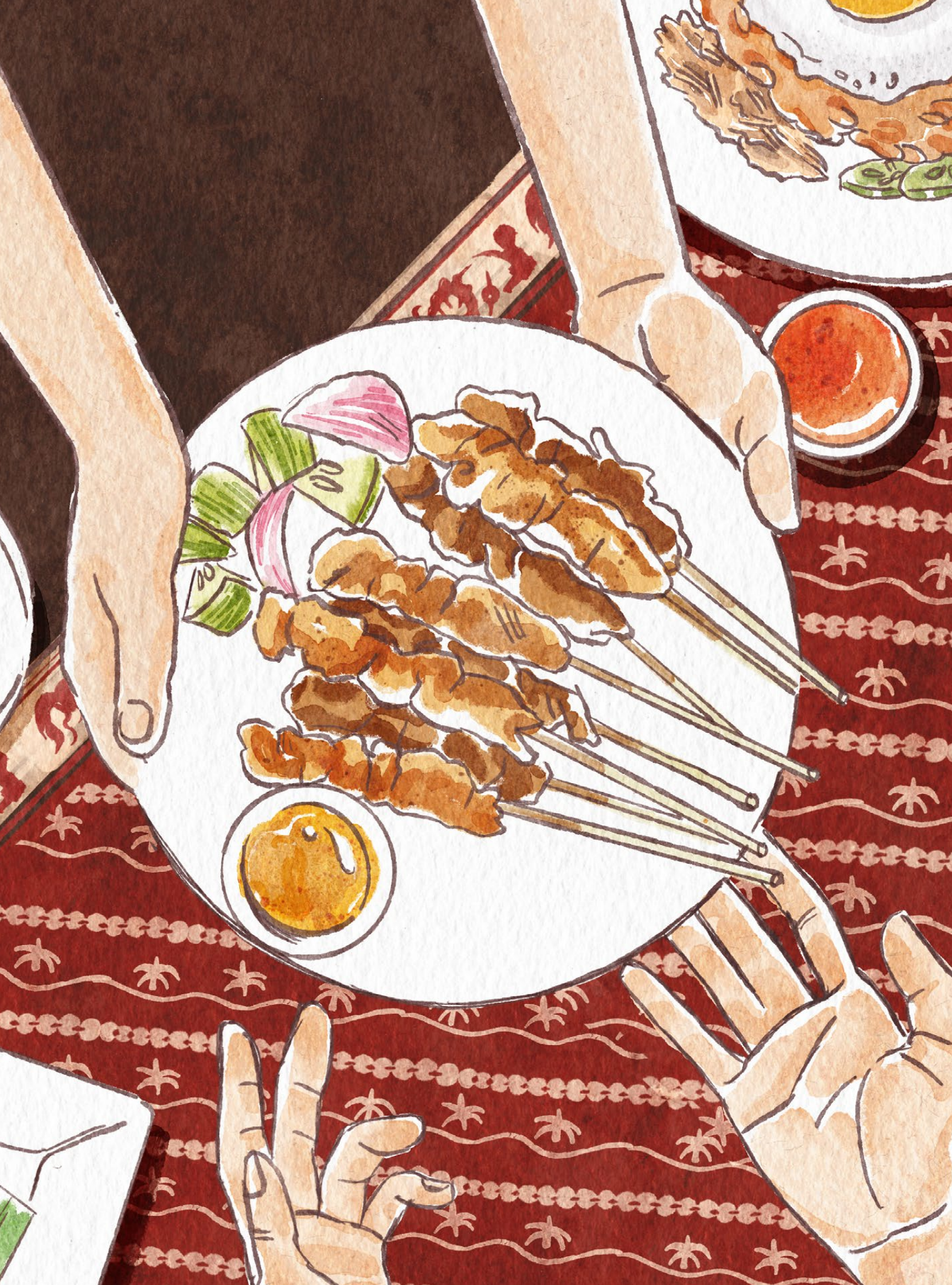
Wedang Alang-Alang	102
<i>Wine Anggur Bali</i>	105
Contoh penyusunan menu	109
Contoh penulisan menu menggunakan Bahasa Inggris	109
Contoh penulisan menu menggunakan Bahasa Perancis	110
Contoh susunan menu <i>brunch</i> I	110
Contoh susunan menu <i>brunch</i> II	111
Contoh susunan menu <i>brunch</i> III	111
Contoh susunan menu <i>brunch</i> IV	111
Contoh susunan menu <i>brunch</i> V	111
Contoh susunan menu <i>buffet</i> untuk <i>brunch</i>	112
Contoh susunan menu makan siang I	112
Contoh susunan menu makan siang II	113
Contoh susunan menu <i>buffet</i> untuk makan siang I	113
Contoh susunan menu <i>buffet</i> untuk makan siang II	114
Contoh susunan menu makan malam I	114
Contoh susunan menu makan malam II	115
Contoh susunan menu <i>buffet</i> untuk makan malam	115
Contoh menu <i>rijsttafel</i> untuk penyajian buffet/prasmanan	116
Contoh menu <i>rijsttafel</i> untuk penyajian meja makan	116
Contoh menu <i>coffee morning</i>	117
Contoh menu <i>afternoon tea</i>	118
Contoh menu untuk jamuan teh formal	119
Contoh menu <i>cocktail party</i>	120
Contoh menu buka puasa bersama	121
Contoh menu <i>buffet</i> idul fitri	121
Contoh menu <i>buffet</i> perayaan kemerdekaan	122
Contoh set menu perorangan perayaan kemerdekaan	122
Peranti saji berbahan tanah liat	124
Peranti saji (<i>chafing dish</i>) berbahan kuningan	125
Peranti saji berbahan tembaga	126
<i>Runner</i> motif batik	127

A

Gastrodiplomasi:

Makanan sebagai Bentuk Diplomasi





Asal Mula Gastrodiplomasi

Makanan adalah asupan bagi makhluk hidup untuk bertahan hidup. Dari waktu ke waktu, generasi ke generasi, manusia memilih, memilah, dan mengonsumsi beragam jenis makanan. Kebiasaan masyarakat dalam memanfaatkan bahan pangan dengan cara mengolah dan menghidangkan inilah yang membentuk kebiasaan makan dan menciptakan pola makan tertentu bagi suatu bangsa.

* * *

GARDJITO, INDRATI, YUNIARTI, & HENDRASTY - 2019

Namun, kini makanan bukan lagi sekedar asupan. Makanan membawa pesan bermakna yang digunakan sebagai alat diplomasi; yang mengisyaratkan kedamaian atau menunjukkan identitas dan ikon suatu daerah (Irwansyah, 2020). Di awal abad ke-21, pengamatan terhadap makanan menjadi suatu kajian rasional mengenai semua hal yang berhubungan dengan manusia sepanjang mampu menikmati makanan yang dikonsumsi (Gardjito, Indrati, Yuniarti, & Hendrasty, 2019). Dengan kata lain, makanan memiliki cerita tersendiri bagi manusia, di mana pun mereka berada.

Manusia merupakan satu-satunya subjek yang membangun cerita atas makanan. Tradisi, adat-istiadat, nilai, dan letak geografis yang melekat pada manusia, menentukan jenis masakan apa yang disajikan. Maka, makanan tidak dapat dipisahkan dari aspek budaya, ia menunjukkan corak yang khas, yang pada akhirnya menunjukkan jati diri suatu kelompok masyarakat.

Selama berabad-abad, sejarawan menyoroti hubungan antara masakan dan diplomasi. Pada dekade awal abad ke-19, Jean-Anthelm Brillat-Savarin menulis: "Bacalah para sejarawan, dari Herodotus hingga zaman kita, dan Anda

akan melihat bahwa tidak pernah ada peristiwa besar, bahkan tidak terkecuali konspirasi, yang tidak dimatangkan, dikerjakan, dan diatur selama makan.” Sependapat dengannya, Spence (2016) mengutip ungkapan penulis Italia F. T. Marinetti pada tahun 1930-an: “... hal-hal besar telah dicapai di masa lalu oleh orang-orang yang tidak diberi makan dengan baik. Namun, apa yang kita pikirkan atau impikan atau lakukan ditentukan oleh apa yang kita makan dan minum”.

Di sisi lain, ada yang berpendapat bahwa “kita adalah bagaimana kita makan”, karena identitas bukan hanya perwujudan dari jenis makanan yang kita konsumsi, tetapi juga gambaran dari cara kita menyiapkan dan memilih bahan baku. Pemahaman-pemahaman ini membuat budaya, identitas, dan kekayaan kuliner menjadi ciri umum dalam suatu komunitas yang kemudian ditetapkan sebagai kesatuan etnik, regional, atau nasional.

Secara politis, masakan dicirikan oleh pemilihan bahan baku dan teknik memasak tertentu, serta persepsi individu tentang keterampilan, metode, dan pengetahuan untuk memproduksi dan menyajikan makanan. Dari sinilah kemudian dapat dibedakan mana yang termasuk tradisi kuliner nasional dan lokal yang nantinya menjadi identitas politik suatu negara.

Lebih lanjut, Paul S. Rockower menyebutkan bahwa cara termudah untuk memenangkan hati dan pikiran publik internasional adalah melalui perut. Dari makanan dan masakan,

... Hal-hal besar telah dicapai di masa lalu oleh orang-orang yang tidak diberi makan dengan baik. Namun, apa yang kita pikirkan atau impikan atau lakukan ditentukan oleh apa yang kita makan dan minum.

* * *

F. T. MARINETTI - 1930



tercipta kesan dan ingatan yang mendalam akan sebuah interaksi. Dari sinilah asal mula konsep gastrodiplomasi.

Berbeda dengan gastronomi, yang secara konseptual berkaitan erat dengan meja makan, budaya makan, produksi pangan, dan bahan makanan, gastrodiplomasi lebih dekat dengan ‘politik makanan’ yang melibatkan seluruh kebijakan makanan dari hulu sampai hilir. Konsep gastronomi, jika dipadukan dengan diplomasi, akan memberikan cerita yang berbeda (Wiratri, 2017). Ketika suatu negara menggabungkan diplomasi publik dengan kekuatan kuliner, hasilnya disebut gastrodiplomasi.

Menurut Chapple-Sokol, seni menghibur diplomat asing dengan masakan nasional sama tuanya dengan diplomasi itu sendiri, namun metode diplomasi ini relatif baru dilembagakan dan belum teruji. Definisi gastrodiplomasi menurut Samuel Chapple-Sokol adalah strategi diplomasi yang memanfaatkan makanan dan masakan sebagai instrumen utama dalam menciptakan pemahaman lintas budaya dengan tujuan meningkatkan interaksi dan kerja sama dalam interaksi publik internasional.

Konsep gastrodiplomasi diyakini berawal dari tradisi kuliner dan identitas nasional yang terkait dengannya (Vasant, n/d). Lebih lanjut, Vasant menekankan bahwa gastrodiplomasi menitikberatkan pada pertukaran budaya yang erat kaitannya dengan unsur identitas. Konsep ini berbeda dengan diplomasi pangan yang mengacu pada penggunaan bantuan pangan untuk mengatasi kemiskinan, kekurangan gizi, dan membantu korban bencana atau konflik.

Gastrodiplomasi dalam Konsep *Soft Power*

Sejak abad ke-20, peran sektor budaya meningkat signifikan dalam hubungan antarnegara dan secara resmi masuk dalam ranah politik luar negeri, khususnya dalam konteks pelaksanaan dan pengembangan kebijakan dan diplomasi budaya di tingkat nasional. Budaya, kebijakan budaya, dan diplomasi budaya adalah konsep yang saling terkait dan bergantung.

Budaya menjadi salah satu isu politik luar negeri yang paling mendasar, yang perannya tidak terbantahkan dalam membentuk citra global. Berbekal warisan budaya yang baik, sebuah negara mampu meningkatkan eksistensi internasionalnya di berbagai bidang. Budaya juga menjadi salah satu faktor penting bagi sebuah negara untuk mencapai posisi yang diinginkan dalam percaturan politik dunia, di antaranya melalui peningkatan prospek kerja sama dan keterbukaan ekonomi.



PRESIDEN JOKOWI MENJAMU MANTAN PRESIDEN
OBAMA DI ISTANA BOGOR MINUM TEH

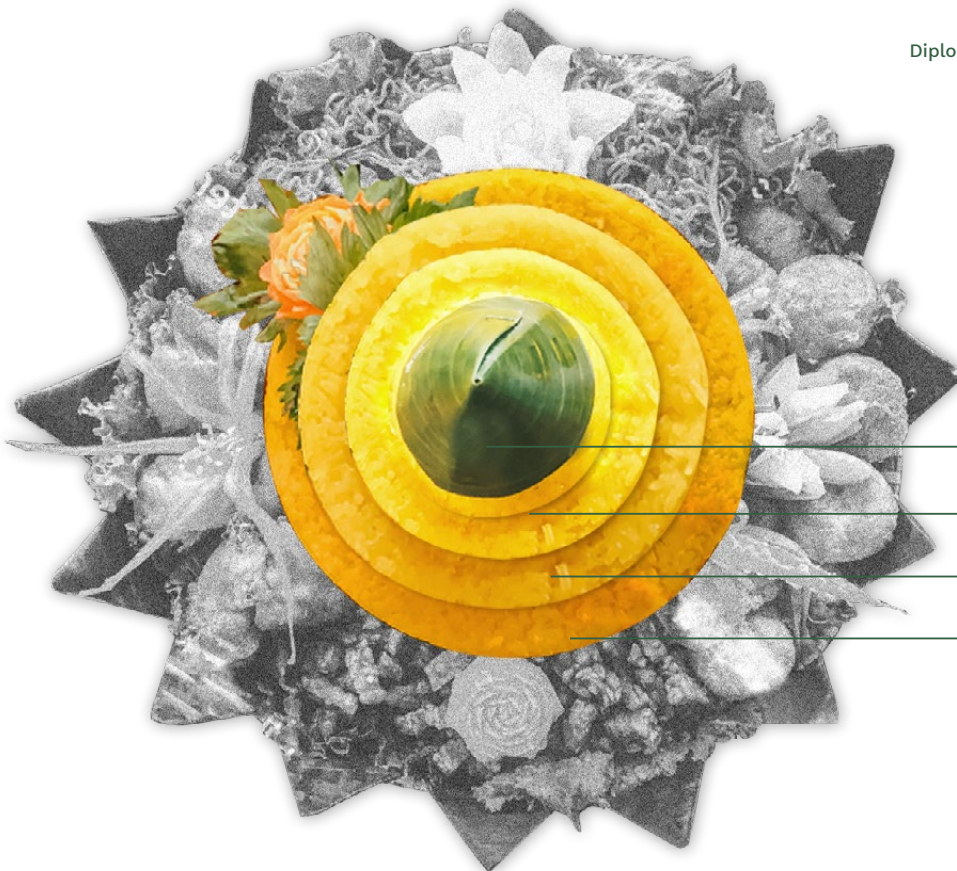


Gastrodiplomasi secara antropologis merupakan ranah kajian budaya makan (*table manner*). Dalam ranah kajian hubungan internasional, tema ini menjadi bagian dari *cultural diplomacy* yang digunakan sebagai salah satu komponen dalam *public diplomacy* (Purwasito, 2016). Menurut Joseph Nye, gastrodiplomasi terdiri dari unsur-unsur budaya, sistem nilai, dan kebijakan (Yani & Lusiana, 2016).

Seiring meningkatnya gejolak antarbudaya, semakin banyak negara menggunakan gastrodiplomasi untuk mendorong peran *soft power*. Berbeda dengan *hard power* yang menggunakan cara-cara bersifat koersif, pemaksaan, dan penekanan, *soft power* mendorong pihak-pihak terkait untuk mengenali upaya masing-masing, menanamkan harapan yang sama, dan menguatkan tekad untuk mencapai tujuan bersama.

* BAGAN 1

Diplomasi Gastro dalam Konsep *Soft Power*
 Sumber: Baskoro, 2017



① DIPLOMASI GASTRO

② DIPLOMASI KEBUDAYAAN

③ DIPLOMASI PUBLIK

④ *SOFT POWER*

Perkembangan Gastrodiplomasi

Lewat gastrodiplomasi, makanan beralih fungsi menjadi alat promosi dan interaksi yang mampu mengubah pendapat masyarakat demi mencapai kepentingan nasional yang lebih luas, termasuk mendorong pertumbuhan ekonomi, menurunkan potensi konflik, dan memperlancar relasi. Sayangnya, menurut ahli diplomasi publik Paul S. Rockower dan Samuel Chapple-Sokol, potensi ini belum dimanfaatkan secara optimal dalam hubungan internasional.

Gastrodiplomasi atau yang dikenal juga dengan sebutan *culinary diplomacy* mulai berkembang signifikan di dunia sejak tahun 2000-an. Konsep ini pertama kali diperkenalkan oleh Thailand pada tahun 2002 melalui *Global Thai Program* sebagai upaya ekspansi restoran Thailand yang melibatkan peran warga. Artikel keluaran *Travel Kompas* mencatat ekspansi Thailand di seluruh dunia mencapai 6.000 restoran, sementara Indonesia kurang dari 100 restoran (2016). Memanfaatkan dapur dan restoran sebagai ‘pos terdepan diplomasi budaya’, Thailand berhasil memelopori dan menyempurnakan strategi gastrodiplomasi sebagai salah satu penggerak diplomasi budaya dan diplomasi publik. Keberhasilan Thailand ini mendorong negara lain untuk membuat program serupa sebagai alat diplomasi bangsa.

Pada tahun 2005, Jepang menerapkan gastrodiplomasi melalui konsep *shoku bunka kenkyu suishin kondankai* yang mengangkat sushi sebagai kuliner nasional. Menyusul Korea Selatan pada tahun 2009 melalui *Global Hansik* dan Malaysia pada tahun 2010 melalui *Kitchen*

for the World yang menyuguhkan kemultikulturalan kuliner Malaysia. Tak terkecuali Indonesia, yang mengangkat makanan khasnya untuk melengkapi *nation branding*. Sejak tahun 2010-2011, istilah gastrodiplomasi semakin populer, terlebih dengan penerbitan jurnal *Recipes for Gastrodiplomacy: Place Branding and Public Diplomacy* oleh Paul S. Rockower (2012).



* * *

RESTORAN YANG MENYAJIKAN HIDANGAN KHAS INDONESIA DI SEATTLE, AMERIKA SERIKAT

Gastrodiplomasi Indonesia

Meski belum melakukan kampanye intensif, terdapat indikasi bahwa wisatawan asing tertarik dan sengaja datang ke Indonesia untuk mencicipi masakan khas Nusantara yang unik dan beragam. Terdiri dari belasan ribu pulau, Indonesia memiliki kekayaan kuliner yang tak terhingga. Guru besar Fakultas Teknologi Pangan Universitas Gadjah Mada (UGM), Profesor Murdijati Gardjito, menyebut bahwa sedikitnya tercatat 3.259 tipikal makanan Indonesia, di luar makanan khas Indonesia. Sementara itu, data rilisan Kementerian Pariwisata mengungkapkan bahwa terdapat sekitar 5.300 macam kuliner khas dari seluruh Nusantara.

* * *

ANDRIANI - 2013

Sayanginya, seperti dikutip dari penelitian Pujayanti (2017), menurut Dr. Ir. Eni Harmayani, S.T.P., M.Sc. dari Pusat Studi Pangan dan Gizi UGM dan Poppy S. Winanti Phd, Kepala Program Studi Pascasarjana Ilmu Hubungan Internasional UGM, pemerintah Indonesia terlambat menggarap potensi gastrodiplomasi. Mengejar ketertinggalan dari beberapa negara di Asia yang telah memanfaatkan gastrodiplomasi sejak satu

dasawarsa lalu, Indonesia perlu melakukan upaya gastrodiplomasi secara berkesinambungan.

Berdasarkan survei CNN GO pada tahun 2011, rendang dan nasi goreng termasuk makanan yang paling lezat di dunia. Makanan Indonesia lain yang juga terkenal adalah soto, gado-gado, sate, gudeg, sop buntut, sambal, dan tempe (Schonhardt, 2017). Hal ini sejalan dengan pendapat Vasant (n/d) bahwa suatu negara dapat

diidentifikasi dan diingat berdasarkan hidangan nasionalnya yang terkenal. Nasi goreng yang tercatat sebagai makanan paling lezat di dunia misalnya, bisa menjadi kata kunci universal untuk mengingat Indonesia.

Pengakuan beberapa makanan Indonesia oleh dunia internasional menunjukkan bahwa gastrodiplomasi Indonesia memiliki landasan yang kuat. Landasan inilah yang bisa Indonesia manfaatkan untuk meningkatkan diplomasi bangsa secara luas, sekaligus mencapai kepentingan nasional dan mendorong eksistensi di dunia internasional.

Di lain sisi, gastrodiplomasi memerlukan keterlibatan berbagai pemangku kepentingan. Karena itu, hubungan *pentahelix* menjadi unsur penting dalam menjalankan gastrodiplomasi. Model *pentahelix* diterapkan berdasarkan keberadaan lima lembaga pemangku kepentingan, yaitu pemerintah, media, bisnis, akademisi, dan komunitas (Sutrisno, 2021). Dari pihak pemerintah, Indonesia diwakili oleh Kementerian Luar Negeri yang didukung oleh Kementerian Pendidikan, Budaya, dan Ristek (terutama Direktorat Jenderal Budaya), Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, serta institusi pemerintah lainnya.

Sementara itu, para pelaku bisnis berperan penting dalam melakukan ekspansi melalui pembukaan ritel/gerai di mancanegara serta penyelenggaraan kegiatan gastrodiplomasi yang memanfaatkan jejaring perwakilan Indonesia di berbagai negara. Kolaborasi pelaku bisnis dan perwakilan Indonesia ini menciptakan kohesivitas sebagai narasi tunggal dalam gastrodiplomasi. Selain itu, subsektor usaha kuliner sebagai bagian dari industri kreatif dan pariwisata juga ambil bagian dalam penerapan gastrodiplomasi dengan meningkatkan jumlah pencinta makanan Indonesia.

Di sisi lain, kontribusi komunitas dan akademisi dituangkan melalui berbagai penelitian untuk melihat preferensi konsumen mancanegara dan membuat visualisasi menarik terkait makanan Indonesia. Indonesian Gastronomy Community (IGC) misalnya, menjadi salah satu komunitas

profesional yang bersinergi dengan pemangku kepentingan dalam menjangkau publik lebih luas dan mengembangkan jejaring pencinta makanan Indonesia, termasuk para diaspora.

Kontribusi berbagai pemangku kepentingan di atas dapat menjangkau masyarakat yang lebih luas dengan melibatkan media (cetak, elektronik, dan daring). Namun, pelibatan media ini haruslah bijaksana karena kemajuan teknologi informasi-komunikasi yang bertujuan memudahkan perolehan informasi bagi pencinta makanan Indonesia justru bisa mengancam akurasi informasi serta menimbulkan konflik kepentingan antarpihak, salah satunya polemik/perang narasi soal minyak sawit. Hal ini akan menimbulkan tantangan tersendiri dalam menerapkan gastrodiplomasi.

Kesimpulannya, upaya memajukan kuliner Indonesia melalui gastrodiplomasi merupakan kerja bersama yang membutuhkan konektivitas antarkementerian, akademisi, komunitas, media, dan pelaku bisnis. Namun, mengandalkan kelima unsur tersebut semata tanpa kesepakatan akan satu tujuan yang hendak dicapai dan kepemimpinan yang mumpuni tentu akan menimbulkan banyak kendala. Hal inilah yang mendorong inisiatif Pemerintah Indonesia untuk menyusun *roadmap* dan *grand design* dalam pengembangan gastrodiplomasi beserta implementasi kebijakannya. *Roadmap* dan *grand design* ini menjadi modal berbagai pemangku kepentingan untuk bersinergi, baik dengan aktor nasional maupun internasional terkait.



Peran Gastrodiplomasi dalam *Nation Branding*

Arus informasi dunia yang didominasi oleh negara-negara maju menyebabkan kesenjangan informasi yang berakibat pada ketidaktahuan dan kesalahpahaman terhadap berbagai persoalan negara berkembang. Melihat peran makanan yang bisa menunjukkan dan memvisualisasikan identitas negara, Paul S. Rockower (2012) menyatakan bahwa negara berkembang dapat memanfaatkan gastrodiplomasi untuk memperkuat *nation branding*. Menurut Vasant (n/d), *nation branding* melalui makanan bisa meningkatkan citra suatu negara di mata global sekaligus mendorong pendapatan gastro-wisata. Potensi gastrodiplomasi memiliki efek bola salju pada perkembangan ekonomi, khususnya di sektor pariwisata

* * *

TRIHARTONO, PURWOWIBOWO, SANTOSO, PAMUNGKAS, & NISYA - 2019

Gastrodiplomasi bisa menjadi strategi bagi negara berkembang untuk lebih dikenal dan menarik simpati masyarakat internasional (Pujayanti, 2017). Lewat strategi ini, negara

dapat mengekspor artefak budaya, berupa hidangan nasional, ke dunia internasional. Simbol-simbol yang diwakili makanan dapat mengomunikasikan ide, nilai, identitas, sikap, serta kelas sosial yang berbeda.



* * *

NASI GORENG ADALAH SALAH SATU IKON MAKANAN
INDONESIA YANG SANGAT POPULER DI MANCANEGERA

Sebagai negara penghasil rempah, Indonesia yang wilayahnya tersebar dari Sabang sampai Merauke, memiliki makanan khas berbeda di masing-masing daerah (Monalisa, Najibah, & Adham, 2017). Bekal inilah yang memperkuat landasan gastrodiplomasi Indonesia. Keanekaragaman kuliner ini merupakan aset bagi Indonesia. Namun, variasi kuliner yang begitu banyak akan menimbulkan kesulitan tersendiri dalam memilih ikon kuliner unggulan (Pujayanti, 2017). Ikon kuliner merupakan identitas sebuah bangsa, yang membedakannya dengan beragam kuliner negara lain. Untuk itu, saat memilih ikon kuliner nasional, Indonesia perlu melakukan *mapping taste*.

Pada tahun 2021, kemenparekraf kembali mengangkat lima makanan ikon tersebut, yaitu nasi goreng, rendang, soto, sate, dan gado-gado

* * *

AGUSTRIANA · 2021



Pada tahun 2012, Pemerintah Indonesia melalui Kementerian Pariwisata pernah menentukan 30 makanan ikon nasional berdasarkan masukan dari berbagai unsur dan ahli makanan (Kompas, 2012). Namun dalam perkembangannya, 30 jenis makanan tersebut dikerucutkan kembali menjadi lima jenis makanan (Basoni, 2018). Pada tahun 2021, Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (Kemenparekraf) kembali mengangkat lima makanan ikon tersebut, yaitu nasi goreng, rendang, soto, sate, dan gado-gado (Agustriana, 2021).



Makanan ikon Indonesia sebetulnya telah disajikan sejak setengah abad lalu dalam berbagai jamuan kenegaraan. Resepnya tercantum dalam *Mustika Rasa*, buku masakan pertama dan terlengkap terbitan tahun 1967 yang menjadi rujukan kuliner Indonesia (Detik Food, 2015). Berisi 1.600 resep, buku masak yang dilengkapi dengan penjelasan tentang diversifikasi pangan ini menjadi pedoman untuk mengolah bahan pangan lokal menjadi hidangan khas yang lezat.

Kelima makanan ikon di atas mewakili kebudayaan Indonesia secara garis besar, mulai dari ketersediaan bahan baku, cara mengolah, cara menyajikan, cara menikmati, sampai peranti yang digunakan untuk mengolah dan menyajikan. Presentasi kelima makanan ikon ini juga akan memperkuat tampilan makanan yang bertujuan meninggalkan kesan bagi siapa saja yang mencicipinya sehingga berpeluang untuk lebih dikenal.

Selain makanan, kopi dan cokelat juga merupakan komoditas yang layak diangkat menjadi bagian dari *nation brand*. Penikmat kopi dunia pasti telah mengenal *java coffee*, *sumatran*

blend, bahkan kopi luwak asal Indonesia, namun belum tentu mereka tahu bahwa Pulau Jawa dan Sumatra berada di Indonesia. Gastrodiplomasi kopi Indonesia menjangkau dua dimensi sekaligus, yaitu diplomasi budaya dan diplomasi ekonomi. Saat mempromosikan kopi sebagai bagian dari keragaman budaya, pada dasarnya Indonesia turut memperkuat kerja sama di bidang ekonomi melalui ekspor kopi yang turut meningkatkan nilai perdagangan luar negeri Indonesia (Hervinaldy, 2021).

Dari waktu ke waktu, budaya minum kopi berevolusi. Evolusi ini berkembang melalui tiga gelombang, yakni Kopi Gelombang Pertama, Kopi Gelombang Kedua, dan Kopi Gelombang Ketiga. Pada Kopi Gelombang Ketiga, penikmat kopi memiliki ketertarikan yang lebih besar terhadap kopi itu sendiri, mulai dari awal ditanam, proses pengeringan, *roasting*, penggilingan, penyeduhan hingga teknik penyajian. Di era ini, istilah *single origin* yang mengacu pada satu wilayah spesifik mengenai asal kopi pun mulai dikenal. Gelombang Ketiga mendorong kehadiran kedai kopi mandiri yang memperhatikan proses penyajian kopi sejak dari biji hingga disajikan dalam cangkir.



* * *
INTERIOR RESTO DJAWA YANG NYAMAN UNTUK
MENYANTAP HIDANGAN NUSANTARA



* * *

PARA PENIKMAT MAKANAN INDONESIA DI RUANG
RESTO WAJAN, SEATTLE, AMERIKA SERIKAT

Seiring kehadiran era Kopi Gelombang Ketiga, kopi spesial asal Indonesia diakui sebagai kopi berkualitas terbaik oleh penikmat kopi internasional. Kondisi ini pun membuka peluang bagi Indonesia untuk mengangkat kopi sebagai komoditas ekspor dan meningkatkan *branding* (Intentilia, 2020).

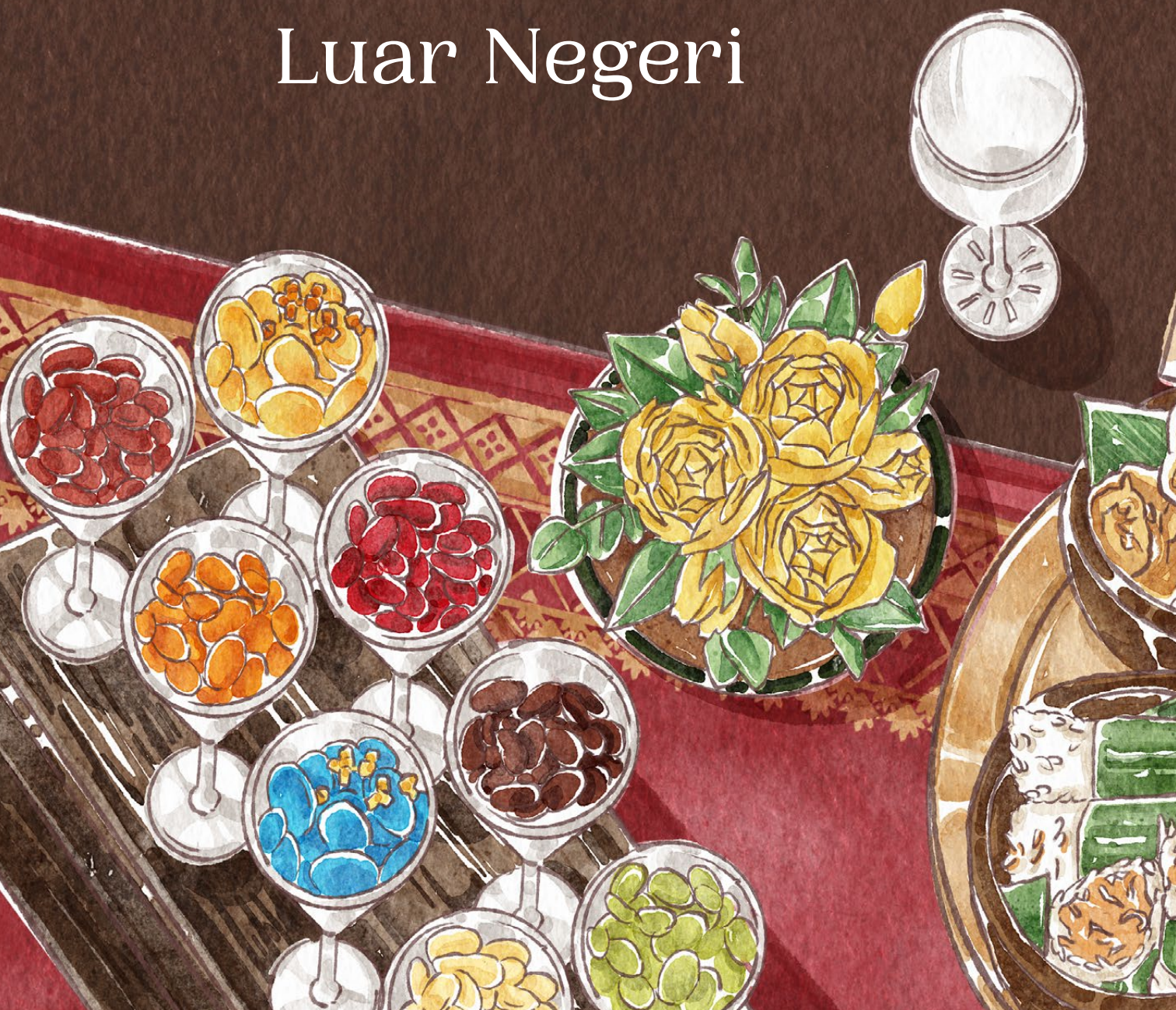
Berbeda dengan kopi yang lebih mudah diidentifikasi asal-usulnya, komoditas coklat Indonesia didominasi oleh *cocoa beans*, *cocoa shells*, dan bubuk yang perlu dicampur dengan coklat dari negara lain sebelum dikonsumsi. Kondisi ini membuat asal-usul coklat sulit ditelusuri. Padahal, Indonesia merupakan negara penghasil komoditas coklat ketiga terbesar di dunia.

Dalam *nation branding*, konsistensi mutlak diperlukan. *Branding* pada produk makanan (termasuk minuman) adalah bagian dari upaya Indonesia dalam meningkatkan reputasi bangsa. *Nation branding* dan gastrodiplomasi harus berjalan beriringan untuk mempresentasikan kehidupan sejarah, tradisi, dan budaya bangsa Indonesia secara universal.



B

Serba-Serbi Jamuan Makan Perwakilan RI di Luar Negeri





BAG.

1

Rangkaian Jamuan Makan

Kementerian Luar Negeri Republik Indonesia
(Kemenlu RI) melalui Perwakilan RI di luar negeri
menyelenggarakan acara dan jamuan makan
berdasarkan peraturan perundang-undangan yang
berlaku. Rincian kegiatannya sebagai berikut:

Kegiatan

Hari ulang tahun Proklamasi Kemerdekaan
Republik Indonesia dan hari besar nasional

Kunjungan Presiden dan Wakil Presiden ke luar
negeri berupa kunjungan kenegaraan, kunjungan
resmi, kunjungan kerja, kunjungan pribadi, dan
perjalanan transit

Kunjungan kerja lembaga negara ke luar negeri

Penerimaan gelar, tanda jasa, dan/atau tanda
kehormatan dari negara lain

Pemberian gelar, tanda jasa, dan/atau tanda
kehormatan dari negara lain kepada warga
negara asing

Dasar Hukum

Pasal 16 huruf a dan huruf b Undang-Undang
No. 9 Tahun 2010 tentang Keprotokolan

Pasal 63 Ayat (1) dan Ayat (2) Peraturan
Pemerintah No. 39 Tahun 2018 tentang
Pelaksanaan Undang-Undang No. 9 Tahun 2010
tentang Keprotokolan, perihal Kunjungan Presiden
dan/atau Wakil Presiden ke Luar Negeri

Pasal 72 Peraturan Pemerintah No. 39 Tahun 2018
tentang Pelaksanaan Undang-Undang No. 9 Tahun
2010 tentang Keprotokolan

Pasal 37 Undang-Undang No. 20 Tahun 2009
tentang Gelar, Tanda Jasa, dan Tanda Kehormatan

Pasal 38 Ayat (1) dan Ayat (2) Peraturan
Pemerintah No. 39 Tahun 2018 tentang
Pelaksanaan Undang-Undang No. 9 Tahun 2010
tentang Keprotokolan

Selain kelima regulasi di atas, jamuan makan juga diselenggarakan saat kegiatan berikut:

- ◇ Kegiatan yang digelar oleh pemerintah negara asing, korps diplomatik negara asing, lembaga negara asing, organisasi internasional, serta tokoh masyarakat asing
- ◇ Upacara penyerahan Surat-Surat Kepercayaan Duta Besar Luar Biasa dan Berkuasa Penuh (LBBP) Republik Indonesia kepada Kepala Negara dari negara setempat
- ◇ Kegiatan Kedutaan Besar Republik Indonesia (KBRI) dan Konsul Kehormatan Republik Indonesia untuk negara setempat
- ◇ Kegiatan lain-lain KBRI dan/atau Konsulat Jenderal Republik Indonesia (KJRI) bersama masyarakat Indonesia di luar negeri dan/atau masyarakat asing di negara setempat

Jamuan makan pada kegiatan hari ulang tahun Proklamasi Kemerdekaan Republik Indonesia dan hari besar nasional diatur dalam pasal 16 huruf a dan huruf b Undang-Undang No.9 Tahun 2010 tentang Keprotokolan.



* * *

ILUSTRASI PENGATURAN MEJA MAKAN
PADA HARI ULANG TAHUN PROKLAMASI
KEMERDEKAAN REPUBLIK INDONESIA

Sifat Jamuan

Saat menyajikan hidangan, tersedia pramusaji dengan jumlah yang disesuaikan dengan jumlah tamu undangan. Namun, untuk menghemat waktu, bentuk penyajian biasanya dibedakan, pramusaji khusus untuk meja utama atau VIP (*Very Important Person*), sedangkan meja buffet atau prasmanan seluruhnya, tanpa pembeda untuk tamu VIP.

a. Jamuan Resmi

Jamuan resmi diadakan untuk acara istimewa, seperti penyambutan tamu penting, malam dana, *luncheon*, dan *gala dinner* di rumah kediaman duta besar, hotel, atau restoran dengan pengaturan duduk menggunakan *place card*, baik untuk tuan rumah maupun tamu.

Saat menyajikan hidangan, tersedia pramusaji dengan jumlah yang disesuaikan dengan jumlah tamu undangan. Namun, untuk menghemat waktu, bentuk penyajian biasanya dibedakan, pramusaji khusus untuk meja utama atau VIP (*Very Important Person*), sedangkan meja buffet atau prasmanan untuk tamu di luar VIP. Jamuan resmi juga bisa disajikan dalam bentuk buffet atau prasmanan seluruhnya, tanpa pembeda untuk tamu VIP. Khusus di masa pandemi, penyediaan peralatan makan di meja prasmanan dilayani oleh pramusaji yang mengenakan sarung tangan plastik untuk

mencegah penularan Covid-19. Selain makan bersama, jamuan resmi juga biasanya diisi pidato oleh tuan rumah dan tamu kehormatan, diikuti dengan berbalas sulang, layaknya kebiasaan di istana negara oleh presiden.





* * *

FOTO JAMUAN RESMI

Beberapa acara yang termasuk dalam jamuan resmi, di antaranya *luncheon*, resepsi, dan *cocktail party*. Pada *state luncheon*, presiden mengadakan jamuan santap siang kenegaraan resmi di istana negara dengan mengundang kepala negara atau kepala pemerintahan negara lain. Sementara resepsi, biasanya diadakan untuk menghormati seseorang atau memperingati hari kemerdekaan suatu negara dengan tamu undangan terbatas. Resepsi bisa diadakan siang atau malam hari dengan sistem *standing* (tanpa tempat duduk), di mana baik tamu maupun tuan rumah, mengikuti acara dalam posisi berdiri sambil menikmati hidangan yang diedarkan oleh pramusaji atau yang disediakan di meja khusus. Pada resepsi sistem *standing*, panitia hanya perlu menyusun *rundown* tanpa perlu menyiapkan *place card*. Berikutnya ada *cocktail party* yang formatnya sama dengan resepsi, namun dengan waktu penyelenggaraan yang lebih singkat pada sore atau malam hari.

Jamuan resmi lain adalah *Vin D'Honneur/ Coupe de Champagne* yang diadakan untuk

menghormati seseorang atau melanjutkan diskusi setelah *credential* duta besar asing kepada kepala negara setempat. Dalam acara yang berlangsung sekitar satu jam ini, hanya minuman sampanye yang disajikan. Penyajian minuman beralkohol pada jamuan resmi merupakan hal lazim di negara Barat yang biasanya diisi dengan acara bersulang bersama. Acara lain yang masih terkait sampanye adalah *Champagne Breakfast*, yang menyajikan sampanye di waktu *santap brunch* (sarapan menjelang waktu makan siang). Pada acara ini, tamu yang diundang biasanya sangat terbatas (10-11 orang). Tamu undangan muslim dipersilakan untuk memberitahukan kepada pengundang/*host*/tuan rumah mengenai larangan minum alkohol beberapa hari sebelum acara berlangsung sehingga sampanye bisa diganti dengan minuman nonalkohol, seperti *apple juice*, *ginger ale*, dan *sparkling juice*. Tuan rumah atau penyelenggara jamuan juga harus siap melayani tamu yang memiliki preferensi dan pantangan makan tertentu, di antaranya *dietary restriction* dan *vegetarian*.

b. Jamuan Semiresmi

Jamuan semiresmi diadakan berdasarkan arahan dan dibuka oleh Kepala Perwakilan/Duta Besar. Acara boleh dilakukan dalam format berdiri atau duduk tanpa pengaturan khusus dan hidangan disajikan dalam bentuk prasmanan/*buffet*. Pada jamuan semiresmi, tamu diperkenankan memakai pakaian bebas rapi tanpa dasi, sementara tuan rumah umumnya mengenakan batik.

Beragam acara rutin yang termasuk ke dalam jamuan semiresmi adalah jamuan kepada delegasi resmi yang datang ke wilayah akreditasi perwakilan RI, iftar, bazar, dan sebagainya. Apabila gubernur dari Indonesia hadir pada acara bilateral di luar negeri, duta besar biasanya menjamu gubernur dan tamu lain dari Indonesia dalam jamuan semiresmi. Sementara jamuan semiresmi yang diselenggarakan rutin di semua perwakilan RI di luar negeri adalah iftar dan peringatan hari besar keagamaan (Idul Fitri, Idul Adha, Natal dan Tahun Baru). Jamuan semiresmi Idul Fitri berlangsung setelah salat id, sedangkan Idul Adha setelah pemotongan hewan kurban.

Jamuan semiresmi rutin lainnya adalah bazar atau pesta rakyat yang diselenggarakan oleh KBRI atau panitia setempat sebagai ajang promosi kuliner dan produk UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah). Selain itu, ada juga *coffee/tea party*, *morning coffee*, dan *afternoon tea*. Ketiga jamuan semiresmi tersebut bersifat informal dan biasanya dilakukan untuk mewedahi pertemuan sosial, pertukaran informasi di kalangan para istri diplomat, sampai konferensi pers.



Hidangan dalam jamuan semiresmi biasanya berupa jajan pasar yang disajikan dalam porsi tidak terlalu besar (*bite-sized*). Namun, loempia dan klepon tidak disarankan karena ukurannya terlalu besar dan mudah berantakan isinya. Selain ukuran, hal lain yang perlu diperhatikan saat menghidangkan makanan adalah tekstur. Tekstur makanan disarankan lembut sehingga mudah dikonsumsi langsung dengan tangan atau garpu, seperti *croissant*, *sandwich* dan roti bakar mini. Hidangan juga harus cocok dikonsumsi dengan teh atau kopi. Di Jerman misalnya, kalau minumannya kopi pahit pasti kudapannya manis, seperti *cupcake* dan *black forest*.



Minuman Pembuka sebelum Makan

Aperitif adalah minuman beralkohol yang dikonsumsi sebelum makan untuk merangsang nafsu makan. Berasal dari bahasa Prancis, aperitif merupakan kata serapan dari bahasa Latin, *aperire*, yang artinya membuka. Hampir semua minuman beralkohol bisa dihidangkan sebagai pembuka atau aperitif, termasuk anggur, *sherry*, pastis, sampanye, dan *vermouth*. Di negara-negara Laut Tengah seperti Italia dan Prancis, aperitif dinikmati saat bersantai sore sesuai kerja sambil bercakap-cakap bersama keluarga atau tamu sebelum jam makan malam. Anggur putih, wiski, atau koktail, untuk orang dewasa, sementara es sirup *mint*, es sirup jelai, sari buah tomat, atau sari buah jeruk untuk anak-anak.

Hidangan yang disajikan sebagai teman minum biasanya beraneka ragam makanan ringan, baik asin maupun manis, seperti kue-kue asin, biskuit kraker, irisan kecil roti

dengan produk daging olahan, irisan sosis, keripik kentang, potongan keju, *pâté*, almond, pistasio, potongan sayuran (seledri, wortel), dan buah zaitun. Namun, makanan ringan yang terlalu berminyak dan dibungkus daun pisang /plastik, seperti pisang goreng, lempeng, atau keripik dan kacang tidak disarankan karena bisa merepotkan tamu saat mengonsumsi. Sementara kerupuk, keripik, dan rempeyek disajikan di piring. Piring yang dipakai harus berukuran proporsional agar mudah dibawa saat pelayan mengedarkan makanan atau saat tamu pegang makanan dengan posisi berdiri.



c. Jamuan Tidak Resmi

Jamuan tidak resmi bersifat pribadi dan kekeluargaan. Sama seperti jamuan lainnya, jamuan tidak resmi pada prinsipnya merupakan bentuk atensi dan apresiasi tuan rumah untuk menjalin hubungan baik, mempererat hubungan, serta membina hubungan dan jaringan kerja sama. Pejabat, masyarakat, dan keluarga yang hadir biasanya diundang secara pribadi oleh tuan rumah. Pada jamuan tidak resmi, busana yang dikenakan tamu boleh lebih fleksibel, bebas rapi atau sesuai tema (*dress code*) yang ditentukan tuan rumah. Jamuan tidak resmi boleh digelar di rumah kediaman, taman terbuka untuk *barbeque* atau *garden party*, restoran *outdoor*, dan sebagainya.

Tips dan Etiket



Menyantap dalam jumlah secukupnya.



Tidak berbicara saat mengunyah.



Datang lebih awal dan tidak terlambat



Menyapa tuan dan nyonya rumah saat datang



Menunggu waktu bicara hadirin di dekatnya yang sedang menikmati hidangan



Kenakan pakaian sesuai pengaturan busana yang tercantum di undangan



Tidak memberi salam apalagi mengobrol dengan sesama tamu lebih dulu



Di masa pandemi, tidak perlu salaman, cukup *namaste* atau membungkukkan badan

Jenis Pelayanan

Rijsttafel merupakan perpaduan budaya makan pribumi dan Eropa yang tampak dalam hal pelayanan, tata cara makan, serta jenis hidangan. Uniknya, meskipun *rijsttafel* dikemas dengan cara sangat Eropa, hidangan yang disajikan merupakan hidangan khas pribumi (daerah).

* * *

FADLY RAHMAN - 2016

a. Dilayani

1 | *Diplomatic Sitting Lunch* atau *Dinner Formal* atau *Semiformal (State Banquet)*

Jamuan makan, baik bersifat resmi maupun semiresmi, lazimnya menggunakan undangan. Setelah menerima undangan, masing-masing tamu harus memberikan konfirmasi kehadiran kepada tuan rumah, baik secara lisan maupun tulisan (*Regrets* atau *RSVP*). Dari situ, tuan rumah menyusun *place card* dan menghitung jumlah tamu untuk menyiapkan jumlah meja, baik meja biasa maupun kehormatan, jumlah kursi, kapasitas ruang jamuan, susunan menu, dan jumlah pramusaji. Pramusaji biasanya terdiri dari satu *captain* dan beberapa *waiter* per meja dan diutamakan untuk meja kehormatan (VIP), yang terdiri dari beberapa meja bundar.

2 | *Working Breakfast / Lunch / Dinner Rijsttafel*

Dalam acara jamuan, terdapat beberapa jenis pelayanan, yaitu: (1) *service a l'anglaise* di mana kepala keluarga menyendok berbagai hidangan di hadapannya ke piring-piring kosong yang jumlahnya disesuaikan dengan jumlah orang yang duduk di meja, (2) *service a la francaise* di mana pramusaji memegang *service platter* dan *service cutlery*, kemudian berdiri di sebelah kiri tamu untuk menghidangkan makanan dan para tamu mengambil sendiri makanan yang diinginkan, (3) *service a l'americaine/service sur l'assiette/ready plate service* di mana semua macam hidangan ditata dan didekor oleh *chef* di dapur kemudian dibawa oleh pramusaji dan disajikan ke tamu dari



sebelah kanan. Seiring perkembangan zaman, jenis pelayanan semakin beragam.

Berasal dari bahasa Belanda atau *rice table* dalam bahasa Inggris, istilah *rijsttafel* diperkenalkan sekitar abad ke-19 oleh keluarga Belanda yang tinggal di Indonesia. Menurut Fadly Rahman dalam bukunya *Rijsttafel Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870 – 1942*, *rijsttafel* merupakan perpaduan budaya makan pribumi dan Eropa yang tampak dalam hal pelayanan, tata cara makan, serta jenis hidangan. Uniknya, meskipun *rijsttafel* dikemas dengan cara sangat Eropa, hidangan yang disajikan merupakan hidangan khas pribumi (daerah).

Pada zaman dulu, jamuan makan hanya menyajikan satu-dua hidangan, yakni makanan pembuka, sup, hidangan utama, dan makanan penutup. Sementara pada format *rijsttafel*, tersaji beberapa hidangan pembuka, satu-dua jenis sup, hidangan pokok (karbohidrat), beberapa hidangan utama beserta hidangan pelengkap, dan beberapa hidangan penutup.

Pelayanan ala *rijsttafel* bisa dilakukan dengan dua cara. Pertama, pramusaji membawa *service platter* dengan tangan kiri, sementara tangan kanannya memegang *service cutlery* untuk “menjepit” atau menyendok hidangan ke piring tamu apabila tamu menghendaki hidangan tersebut. Kedua, pramusaji menyodorkan *service platter* berisi hidangan dari sebelah kiri tamu, sementara *service cutlery* diletakkan di ujung *platter* dekat tamu agar tamu bisa menyendok sendiri hidangan yang diinginkan. Cara ini banyak ditiru oleh hotel besar zaman dulu, seperti hotel des Indes, der Nederlanden (Jakarta), Oranye

(Surabaya), Bellevue, du Pavillon (Semarang), dan Savoy Homann (Bandung).

Rijsttafel membutuhkan banyak pramusaji. Sebagai contoh, apabila 12 macam masakan disajikan, belum termasuk nasi, sambal, keripik, dan lainnya, jumlah pramusaji yang dibutuhkan mencapai 15-16 orang. Saat menyajikan, pramusaji akan berbaris teratur, diawali oleh pramusaji yang membawa nasi putih dan diikuti oleh pramusaji lain secara berurutan, dari yang membawa hidangan pembuka, hidangan utama, hidangan pelengkap, sambal, dan saus.

Saat menyajikan, masing-masing pramusaji menyendok makanan ke atas piring kosong yang tersedia di depan tamu atau menyodorkan pinggan/*service platter/schaal oval* berisi makanan dan sendok/garpu pelayanan (*service cutlery*) dari sebelah kiri tamu atau bisa juga pramusaji mempersilakan masing-masing tamu untuk menyendok sendiri makanan yang mereka inginkan. Selang beberapa saat, barisan pramusaji ini akan kembali menyajikan makanan dalam putaran kedua (*second round*).

Setelah jamuan makan utama selesai dan peralatan makan kotor diangkat (*clear up*), barisan pramusaji akan keliling meja menawarkan hidangan penutup (*dessert*), baik yang panas maupun dingin. Dalam waktu hampir bersamaan, *menage (salt dan pepper shaker)* diambil dari meja dan diganti dengan peralatan minum kopi dan teh. Pada waktu penyajian teh/kopi, pramusaji akan menanyakan minuman yang diinginkan para tamu usai makan (*after dinner drinks*), *digestive* pilihannya seperti *cognac*, *calvados*, *grappa*, *liqueur*, dan minuman lainnya.

b. Tidak Dilayani

1 | *Ballroom Banquet Dinner* *Buffet atau Prasmanan*

Format meja prasmanan tidak membutuhkan pramusaji, melainkan tamu akan mengantre di meja saji. Bila jumlah tamu yang diundang dan ragam hidangan tidak banyak, satu meja prasmanan yang dirapatkan ke dinding sudah mencukupi (*one-sided buffet*, *flush to the wall buffet*). Tamu akan mengantre di satu sisi meja tersebut saat mengambil hidangan.

Namun, bila jumlah tamu dan ragam hidangan cukup banyak, meja prasmanan sebaiknya diletakkan di tengah ruangan dengan pengaturan *chafing dish*, mangkuk, pinggan makanan (lazimnya dingin) di masing-masing sisi meja (*doublesided buffet*). Saat mengambil makanan, tamu akan mengantre dari dua sisi meja sehingga mempersingkat waktu antre.

Prasmanan juga bisa dilakukan dengan *Scramble Buffet Format*, di mana tersedia beberapa meja untuk mempersingkat waktu antre tamu saat mengambil makanan. Pada *format scramble buffet*, biasanya tersedia 1 meja untuk makanan pokok (nasi putih, nasi goreng, kentang) beserta peralatan makan (piring besar dan mangkuk); 1 meja untuk hidangan *appetizer* (*salad* dan hidangan dingin); 1 meja untuk hidangan utama dan pelengkap; serta 1-2 meja untuk hidangan penutup (potongan buah dan *dessert*, baik panas maupun dingin). Dengan penataan ini, tamu tidak perlu menunggu lama untuk mengambil hidangan yang diinginkan.

Prasmanan juga bisa dilakukan dengan format *scramble buffet*, di mana tersedia beberapa meja untuk mempersingkat waktu antrean tamu saat mengambil makanan.

Prasmanan juga bisa dilakukan dengan *format food stall/gubuk* yang diletakkan di pinggir dan di tengah ruang jamuan. Hidangan yang tersedia di gubuk lazimnya adalah hidangan favorit, seperti kambing guling, *grilled salmon*, dan *peking duck*. Dalam jamuan makan yang menyajikan berbagai hidangan Nusantara, gubuk Nasi Liwet Solo, gubuk Gudeg Yogya, atau gubuk Nasi Kapau Padang bisa menjadi atraksi kuliner tersendiri. Apalagi bila pramusaji atau koki mengenakan pakaian adat dari daerah asal hidangan. Bila ada rencana untuk menyajikan minuman khusus atau khas daerah, satu-dua gubuk dapat disediakan untuk menyuguhkan minuman, seperti bir pletok, tuak, brem, bandrek, bajigur, atau wedang uwuh. Namun, saat memilih *format food stall*, usahakan persediaan makanan mencukupi agar gubuk tidak kosong.



Pada dasarnya, format *buffet* atau prasmanan tidak membutuhkan pramusaji. Pramusaji hanya bertugas mengambil peralatan makan kotor (piring, sendok, pisau, garpu) serta mengganti/ menambah peralatan makan yang akan digunakan oleh tamu untuk menyantap makanan berikutnya. Pramusaji juga bertugas sebagai *runner*, membawa makanan dari dapur ke ruang jamuan untuk mengisi *chafing dish* atau pinggan kosong atau hampir kosong di meja prasmanan, dan menawarkan minuman tambahan, seperti air mineral, es teh, anggur putih atau merah.

Jenis Jamuan

a. Sarapan (*Breakfast*) dan *Brunch*

Sarapan (*breakfast*) adalah jamuan makan pada pagi hari antara pukul 06.00 sampai 09.30, sedangkan *brunch* adalah jamuan makan setelah sarapan (*breakfast*) tetapi sebelum waktu makan siang (*lunch*). Menu *brunch* biasanya lebih lengkap dari menu *breakfast*.

b. Makan Siang (*Lunch & Luncheon*)

Makan siang adalah jamuan makan yang lazimnya berlangsung antara pukul 12.00 sampai 14.00. Terdapat dua jenis makan siang, yakni *lunch* dan *luncheon*. *Lunch* bersifat informal/tidak resmi, biasanya dilakukan bersama teman atau keluarga, sedangkan *luncheon* bersifat formal/resmi, untuk membahas agenda tertentu, seperti *business luncheon*, *inter-departmental luncheon*, dan *contract signing luncheon*.

c. Makan Malam (*Dinner*)

Makan malam (*dinner*) adalah jamuan makan yang lazimnya berlangsung antara pukul 19.00 sampai 21.00.

d. *Coffee Morning*

Jamuan minum teh dan kopi berangkat dari kebiasaan keluarga di beberapa negara seperti Skotlandia, Selandia Baru, Kanada, Inggris, Australia, dan Prancis, untuk berkumpul dan bercerita bersama teman-teman dekat demi kesenangan dan mempererat hubungan. Seiring berjalan waktu, tujuan kegiatan jamuan teh semakin luas.

Jamuan minum teh dan kopi biasa dilaksanakan pada pagi hari pukul 10.00 hingga 12.00 dengan hidangan berupa aneka kue ringan rasa asin dan manis serta aneka jenis kacang dan keripik. Saat menyajikan hidangan pada jamuan minum teh dan kopi, tuan rumah bisa menggunakan meja prasmanan kecil atau menyediakan pramusaji.

Jamuan ini biasanya diselenggarakan oleh istri duta besar didampingi oleh beberapa anggota Dharma Wanita. Sebagai nyonya rumah, istri duta besar bisa mengundang beberapa istri (atau diplomat wanita) perwakilan negara asing untuk diperkenalkan kepada beberapa tamu wanita dari Indonesia yang sedang berkunjung.



Jamuan minum kopi dan teh bisa menjadi ajang promosi berbagai *snack*/kudapan tradisional khas daerah Indonesia. Namun, sebaiknya hindari penyajian kue yang memiliki isian cair seperti *klepon* karena berisiko menodai pakaian atau muncrat ke wajah orang, baik yang makan maupun lawan bicara. Selain kudapan, jamuan ini juga sangat tepat untuk mengenalkan aneka jenis minuman kopi dari berbagai daerah, seperti Aceh Gayo, Sidikalang, Toraja, Pengalengan serta

teh dari Jawa Barat dan Pematang Siantar. Minuman lain yang tidak kalah menarik untuk dipromosikan adalah seduhan herbal, seperti bandrek, bajigur, wedang cemoë, wedang uwuh, dan lainnya. Meskipun terasa mirip, seduhan herbal ini sebenarnya memiliki komposisi yang berbeda. Bandrek misalnya, komposisi rempahnya lebih banyak dibandingkan bajigur. Bajigur adalah minuman herbal yang memiliki berbagai isian, salah satunya kelapa muda.



e. *Afternoon Tea*

Penyelenggaraan *afternoon tea*, biasa dikenal dengan sebutan *english afternoon tea* di beberapa negara barat dan *kaffeeklatsch* di negara berbahasa Jerman, sebenarnya tidak jauh berbeda dengan *coffee morning*. Di Tiongkok, acara serupa dikenal sebagai *yum cha* dari bahasa Kanton, yang berarti meminum teh. Saat *yum cha*, berbagai macam dim sum dengan rasa asin dan manis disajikan dengan teh panas dari berbagai daerah.

Afternoon tea biasa dilakukan pada pukul 16.00 hingga 18.00 dengan sajian utama berupa teh atau kopi, ditemani aneka kue yang tampilannya lebih mewah dan bervariasi dibandingkan dengan hidangan pada *coffee morning*.

Dilihat dari jenis jemuannya, kegiatan minum teh dan kopi dapat dibagi menjadi dua, yaitu perjamuan tidak resmi (*informal tea*) dan perjamuan resmi (*formal tea*). Pada perjamuan tidak resmi, tuan rumah menyediakan peralatan minum teh sederhana di atas baki, menggunakan meja-meja kecil, dengan jenis kue yang terbatas antara tiga hingga lima jenis. Sedangkan pada perjamuan resmi, tamu yang diundang biasanya lebih banyak, di mana aneka jenis teh dan kopi serta makanan kecil pendamping disajikan di meja panjang atau *buffet tea* dengan variasi yang lebih banyak dan mewah.

f. *Cocktail Party/Reception*

Penyelenggaraan *cocktail party* terbagi menjadi dua, yaitu *cocktail reception* dan *cocktail buffet*. *Cocktail reception* merupakan sebuah pesta dengan sistem *standing* yang berlangsung pada sore dan malam hari, namun belakangan pada beberapa resepsi tetap tersedia beberapa kursi. Hidangan utama yang disajikan adalah *cocktail* atau minuman beralkohol yang terbuat dari campuran dua atau tiga minuman dengan sari buah dan bahan lain untuk menambah cita rasa. *Cocktail reception* bisa diselenggarakan secara formal maupun nonformal dengan kepala perwakilan/dubes beserta istri bertindak sebagai tuan dan nyonya rumah.

Pada *cocktail reception*, hidangan disajikan dalam ukuran *tid-bits*, *canape*, dan lebih banyak bersifat dingin daripada panas. Jamuan ini tidak memerlukan peralatan makan (piring dan sendok/pisau/garpu), hanya pramusaji yang berkeliling membawa nampan sepanjang waktu untuk menawarkan berbagai makanan dan minuman kepada tamu, ada juga pramusaji yang membawa nampan kosong untuk menaruh gelas kosong dari tamu. Biasanya, nampan juga berisi linen yang berfungsi untuk membersihkan mulut dan jari tangan tamu atau menaruh makanan serta alas gelas berupa kertas tisu (*3-ply*). *Cocktail buffet* mirip dengan *cocktail reception*, namun pada *cocktail buffet* tersedia beberapa meja prasmanan untuk menyajikan bermacam hidangan yang terdaftar dalam menu serta mini bar di sudut ruangan. Hidangan yang disajikan dalam jamuan ini disarankan berukuran *bite-size*, berbahan baku lembut, dan tak bertulang (baik daging sapi, unggas, maupun ikan), berkuah cukup kental, dan tanpa saus pelengkap (saus menyatu dengan makanan). Sementara jenis minuman yang disajikan biasanya adalah minuman hasil fermentasi khas Indonesia, *soft drink*, es teh, dan kopi. Aneka minuman dan makanan ini diletakkan di meja *buffet* lengkap dengan peralatan yang disesuaikan dengan jenis hidangan. Meja *buffet* disusun mengikuti bentuk huruf I, L, T, atau U sesuai jumlah tamu.

Hidangan yang disajikan dalam jamuan ini disarankan berukuran *bite-size*, berbahan baku lembut, dan tak bertulang (baik daging sapi, unggas, maupun ikan), berkuah cukup kental, dan tanpa saus pelengkap (saus menyatu dengan makanan)



Peralatan makan yang dibutuhkan dalam *cocktail buffet* biasanya hanya piring dan garpu *dessert*. Sementara peralatan saji (*service cutlery*) disarankan berbentuk capit (*service tongs*), bukan sendok dan garpu besar. Untuk memudahkan tamu, peralatan minum juga disarankan hanya satu macam gelas (*stem glass*). Peralatan minum lainnya bisa menggunakan gelas yang lazim digunakan untuk penyajian minum tertentu (*highball*, *old-fashioned*, *Collins*, *beer*, dan lainnya) pada waktu *pre-buffet drinks*. Berbagai minuman setelah makan (*after-buffet drinks*), seperti *digestive* (*cognac*, *liqueur*, *eau-de-vie*), kopi, atau teh juga disarankan tersedia di atas meja prasmanan kecil lengkap dengan pramusaji untuk melayani minuman yang diinginkan tamu.

Penyajian dalam Jamuan

Makanan utama yang disajikan dalam jamuan makan perwakilan RI di luar negeri biasanya adalah makanan khas Indonesia yang sudah banyak dikenal dan disukai warga negara asing. Persis ungkapan Presiden Obama saat ke Indonesia, soto ayam, nasi goreng, sate, dan gado-gado adalah beberapa menu yang bisa menjadi pilihan utama dalam jamuan tersebut. Namun, tidak ada menu yang harus atau wajib disajikan, semuanya disesuaikan dengan ketersediaan bahan baku di negara setempat dan dikembalikan pada selera dan kebiasaan masing-masing pimpinan perwakilan RI di luar negeri.

Namun, cara penyajian makanan harus sesuai dengan beberapa standar. Pertama, sajikan makanan yang kaya bumbu, tetapi tidak pedas karena orang asing umumnya tidak terlalu suka pedas atau sambal bisa disajikan terpisah. Kedua, sajikan makanan dengan porsi kecil sehingga mudah dikonsumsi. Ketiga, sajikan makanan yang mudah disantap. Soto ayam berisikan soun/bihun dan bakso termasuk makanan yang sulit dikonsumsi, sebagai alternatif, soun/bihun bisa diganti dengan bahan lain dan ukuran bakso bisa diperkecil.

Penyajian juga berhubungan dengan tata letak ruang yang esensinya memberi penghormatan kepada pejabat berkedudukan tertinggi. Apabila tersedia panggung, maka meja bulat yang paling dekat dengan panggung harus berjumlah ganjil, sementara meja yang posisinya di tengah menghadap ke panggung menjadi meja utama.

Makanan disajikan berdasarkan arahan tuan rumah kepada *butler*/kepala pelayan, namun lazimnya setelah meja utama terisi penuh dan tuan rumah mempersilakan duduk. Pengantaran makanan bisa datang dari arah pintu utama masuk, arah dapur, atau lainnya.

Saat dilayani oleh pramusaji, makanan disajikan berurutan, mulai dari hidangan pembuka, utama, dan penutup. Masing-masing hidangan tidak akan diangkat sampai tamu selesai menyantap. Misal hidangan pembuka belum selesai disantap, tentu hidangan utama tidak akan dikeluarkan dan seterusnya. Sementara saat memilih konsep *buffet/prasmanan*, makanan disusun berdasarkan urutan sajian.

Penyajian kepada tamu pun dilakukan secara berurutan, mulai dari yang posisi tertinggi, diikuti dengan tuan rumah tertinggi, lalu pasangan tamu, istri dubes, dan selanjutnya tamu-tamu lain sesuai tata urutan di meja utama. Intinya, hidangan disajikan lebih dulu di meja utama, tempat para tamu VIP duduk.

Untuk pengaturan tempat duduk pada *banquet*, tuan rumah dapat mengatur secara keseluruhan atau hanya sebagian kecil di meja utama (tamu VIP), di mana tamu selain VIP bisa bebas duduk di meja lain. Untuk *luncheon/dinner* biasa, posisi

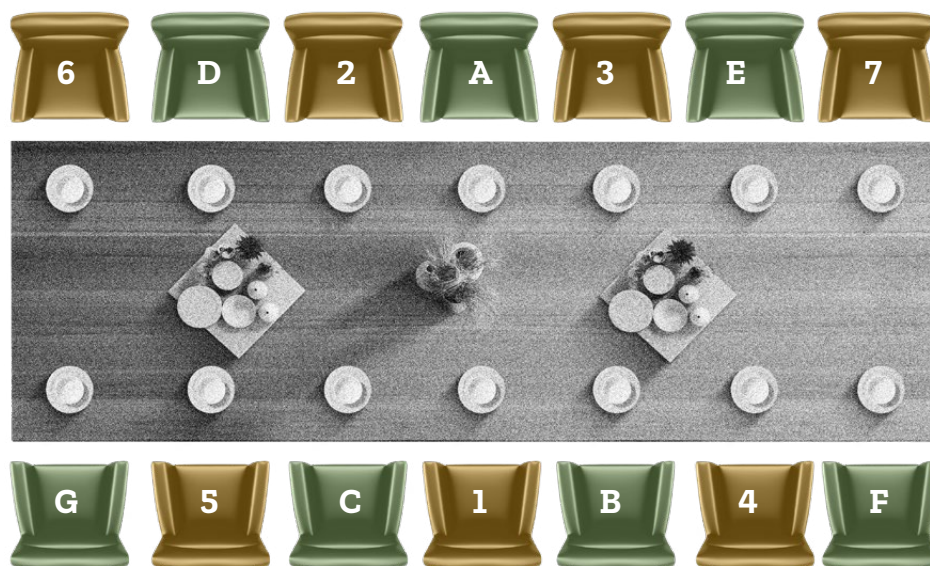
duduk berhadapan selang-seling antara tuan rumah dan tamu di kedua sisi meja. Namun, khusus untuk jamuan makan yang bertajuk *working*, seperti *working luncheon/dinner*, posisi duduk dibuat saling berhadapan seperti pertemuan bilateral. Seperti saat Presiden RI Joko Widodo bertemu dengan PM Australia, tamu dari pihak Indonesia duduk di satu sisi, sementara tamu dari pihak Australia duduk di seberang.



*** BAGAN 2**

Pengaturan kursi-meja pada makan siang/makan malam pertemuan bilateral

Dokumentasi: Departemen Luar Negeri



■ Tempat duduk pihak 1

■ Tempat duduk pihak 2

C

Handrawina Adiboga Nusantara





Handrawina Adiboga Nusantara berasal dari bahasa Jawa kuno. *Handrawina* berarti pesta hidangan yang mewah dan enak. Secara pemaknaan, kata “*handrawina*” sebenarnya setara dengan “*bojana*”. Namun dalam hal kelaziman pemakaian, kasta kata *handrawina* dianggap lebih “tinggi” daripada istilah *bojana/kembul bojana*.

Berdasarkan penjelasan Prof. Sahid Teguh Widodo, M.Hum., Ph.D., Ketua PUI (Pusat Unggulan Ipteks) Javanologi UNS, *handrawina* (*festive meal*) merupakan tata hidangan makanan dalam perjamuan agung di keraton dan tempat perjamuan agung tersebut dinamakan *sasana handrawina*, sedangkan *kembul bojana* dimaknai sebagai pesta rakyat.

Sementara kata *adiboga*, menurut pakar etnolinguistik bidang onomastika Jawa itu, merujuk pada seni memasak yang ditampilkan dalam bentuk hidangan istimewa. Terakhir ada kata Nusantara, yang pengertiannya merujuk pada negeri kepulauan Indonesia (*Indonesian archipelago*). Dengan demikian, *Handrawina Adiboga Nusantara* secara umum berarti jamuan makan Nusantara yang mewah dan enak.

Handrawina (festive meal) merupakan tata hidangan makanan dalam perjamuan agung di keraton dan tempat perjamuan agung tersebut dinamakan *sasana handrawina*.

* * *

PROF. SAHID TEGUH WIDODO, M.HUM., PH.D.

Buku *Handrawina Adiboga Nusantara* merupakan referensi tertulis bagi Kementerian Luar Negeri RI yang diharapkan bisa menjadi pedoman dalam penyelenggaraan jamuan perwakilan RI di luar negeri. Harapannya, buku ini dapat membuat jamuan makan lebih representatif sekaligus menunjang misi perwakilan RI di luar negeri, khususnya dalam mempromosikan kekayaan khazanah gastronomi-kuliner Nusantara. Sebagai bagian dari upaya *soft power*, strategi gastrodiplomasi ini akan mengharumkan nama Indonesia di kancah internasional.



* * *

BERAS ADALAH SALAH SATU BAHAN PANGAN
UTAMA DI INDONESIA

Ragam Bahan Pangan

Masyarakat Indonesia memiliki beragam bahan pangan yang berasal dari dan dibudidayakan di Indonesia. Keragaman ini dipengaruhi oleh letak geografis, iklim, agama dan kepercayaan, tingkat pendidikan, pengaruh setempat, pengaruh asing, dan sumber daya alam yang tersedia.

a. Makanan Pokok

Makanan pokok adalah sumber nutrisi dasar, khususnya karbohidrat, yang dibutuhkan oleh tubuh. Makanan pokok lazimnya memiliki rasa netral sehingga dapat dinikmati bersama lauk pauk dan hidangan lainnya.

Padi merupakan tanaman yang tumbuh hampir di seluruh wilayah subur di Indonesia. Oleh karena itu, tak heran jika beras menjadi makanan pokok yang paling umum serta dinikmati oleh mayoritas penduduk Indonesia. Beras dapat diolah menjadi beragam jenis makanan pokok, seperti nasi, bubur, lontong, ketupat, burasa, dan lainnya.

Di daerah *podzolic*, padi hanya tumbuh saat musim hujan, sementara pada musim kemarau yang tumbuh adalah jagung, umbi-umbian, serta pisang. Jenis umbi-umbian yang umum dijadikan makanan pokok adalah singkong, talas, ubi jalar, kentang, sukun, ganyong, dan umbi lainnya.

Sementara untuk pisang, yang digunakan sebagai bahan makanan pokok adalah jenis pisang tertentu yang masih mentah, seperti pisang garoho dan kepok (Sulawesi) dan pisang cocor bebek (Maluku) atau dalam bahasa Maluku dan Maluku Utara disebut *mulu bebe*. Selain itu, ada juga sagu, bahan makanan pokok bagi masyarakat yang tinggal di daerah rawa-rawa, di mana pohon sagu tumbuh subur, seperti Maluku, Papua, dan wilayah Indonesia bagian Timur lainnya.





b. Lauk Pauk

Lauk pauk merupakan aneka jenis hidangan yang dikonsumsi bersama dengan nasi atau sumber karbohidrat lain sebagai sumber protein dan lemak. Masyarakat Indonesia memanfaatkan beragam jenis bahan pangan untuk dijadikan lauk pauk, baik bahan pangan hewani maupun nabati.

Bahan pangan hewani berasal dari binatang yang hidup di darat maupun laut. Sumber bahan pangan hewani dapat dibedakan menjadi beberapa kelompok, yakni binatang ternak besar, ternak kecil, ikan hasil budidaya, ikan hasil tangkapan, dan ikan endemik.

Binatang ternak besar adalah binatang berkaki empat berukuran sedang hingga besar yang dapat dternakkan, contohnya sapi, kerbau, kambing, babi, rusa, dan lainnya. Binatang ternak kecil adalah binatang berkaki empat

atau berkaki dua berukuran kecil yang dapat dternakkan, seperti ayam, bebek, kelinci, burung merpati, burung puyuh, dan lain- lain.

Sementara ikan dapat dibedakan menjadi tiga, ikan hasil budidaya, ikan tangkapan, dan ikan endemik. Ikan hasil budidaya, di antaranya ikan gurame, ikan mas, dan ikan lele, sementara ikan hasil tangkapan, seperti ikan kakap, ikan duang, ikan tongkol, dan lain-lain. Selanjutnya ada ikan endemik yang hanya tersedia di daerah tertentu, seperti ikan depik di Aceh, ikan seluang di Kalimantan Selatan dan Palembang, ikan bilis di Sumatra Barat (Danau Singkarak), ikan belida di Palembang (Sungai Musi), ikan beong di Jawa Tengah, dan ikan nilem di Jawa Barat.

Bahan pangan hewani lain yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, di antaranya adalah aneka jenis serangga endemik (belalang, laron, tawon, dan lainnya), bulus, ular, ulat sagu, kelelawar, tikus, dan lain sebagainya.

Masyarakat Indonesia memanfaatkan beragam jenis bahan pangan untuk dijadikan lauk pauk, baik bahan pangan hewani maupun nabati.

Sumber bahan pangan nabati berasal dari aneka kacang serta olahannya, seperti kacang kedelai, kacang tanah, kacang merah, dan kacang *tolo*. Kacang kedelai, yang biasanya diolah dan difermentasi menjadi tempe, tahu, dan oncom, merupakan bahan pangan yang

digemari seluruh kalangan dan dapat diolah menjadi beragam hidangan. Kandungan protein dan serat yang cukup tinggi menjadikan bahan pangan ini populer akan cita rasa dan manfaatnya bagi kesehatan.

Tempe diakui sebagai makanan asli Indonesia, meski tidak diketahui pasti kapan tempe ada atau ditemukan. Tempe merupakan menu sehari-hari masyarakat Indonesia, terutama di Pulau Jawa. Masyarakat Yogyakarta dan Surakarta telah mengenal tempe sejak berabad-abad lalu, seperti tertulis dalam manuskrip Serat Centhini yang ditulis oleh Rangga Sutrasna pada masa pemerintahan Sultan Pakubuwana V di Surakarta. Kata tempe berasal dari bahasa Jawa Kuno, yaitu *tumpi*, yang memiliki arti makanan berwarna putih. Pada abad ke-20, tempe mulai dikenal di pulau-pulau lain di Indonesia bahkan hingga di negara lain.

Tempe terbuat dari kacang kedelai putih yang dibersihkan, direndam, direbus, dan dicuci kembali untuk mengelotok kulitnya. Setelah itu, kedelai kembali dikukus dan direbus, lalu didinginkan sebelum diberikan ragi tempe (inokulasi). Kedelai yang sudah diberi ragi kemudian dibungkus atau dikemas sebelum difermentasi hingga akhirnya tumbuh jamur tempe.



* * *
TEMPE KINI BANYAK DIKEMBANGKAN DI
DALAM MAUPUN LUAR NEGERI

Tempe dikenal sebagai makanan rakyat, selain karena harganya yang terjangkau, tempe juga merupakan penunjang ekonomi masyarakat. Produsen tempe tersebar di berbagai daerah dan hampir semua produk tempe nasional dihasilkan dari industri rumah tangga. Dibuat oleh rakyat dan untuk rakyat, tempe merupakan jenis lauk yang disajikan sehari-hari. Ia bisa digoreng, dibacem, disayur, dimasak, hingga dijadikan sambal kering.

Masyarakat Yogyakarta dan Surakarta telah mengenal tempe sejak berabad-abad lalu, seperti tertulis dalam manuskrip Serat Centhini yang ditulis oleh Rangga Sutrasna pada masa pemerintahan Sultan Pakubuwana V di Surakarta.

Saat ini, tempe sudah dikenal di mancanegara, seperti di negara-negara Asia, Amerika Serikat, Meksiko, Eropa, dan Australia. Bahkan di London, terdapat seseorang berkebangsaan Inggris yang berbisnis membuat tempe dan olahan tempe. Tempe masuk ke Amerika sejak 40 tahun lalu. Tempe juga diproduksi di Meksiko oleh seorang wanita yang jatuh cinta dengan tempe ketika mengunjungi Yogyakarta pada tahun 2003. Rustono, seorang pengusaha tempe di Jepang asal Indonesia, memiliki dua pabrik yang memproduksi 10.000 bungkus tempe per hari untuk disebar ke 1.000 titik di Jepang. Istimewanya, ia menuliskan “Hadiah dari Indonesia untuk Dunia” pada setiap kemasan tempunya.

Tempe kian populer karena semakin banyak masyarakat sadar akan manfaat dan kebaikan tempe bagi kesehatan. Tempe merupakan makanan bermanfaat bagi masa depan dunia yang menjadi bukti kejeniusan nenek moyang Indonesia.

c. Aneka Sayuran

Sayuran adalah bahan pangan yang memanfaatkan berbagai bagian tumbuhan yang dapat dimakan dan tidak berbahaya. Sayuran pada umumnya tergolong dalam tanaman hortikultura, namun masih ada tanaman hutan yang dikonsumsi sebagai sayuran dalam jumlah sangat terbatas oleh masyarakat yang tinggal di sekitar hutan. Sayuran di Indonesia biasanya dikonsumsi dalam tiga bentuk, yaitu secara langsung atau segar sebagai lalapan, diolah hingga matang dengan penambahan bahan lainnya, dan dikonsumsi dalam bentuk awetan, seperti asinan sayur dan acar sayuran.

Masyarakat Indonesia mengelompokkan sayuran menjadi beberapa jenis, sayuran akar dan tunas, sayuran umbi, sayuran batang, sayuran polong, sayuran bunga, sayuran buah, sayuran daun, dan jamur. Olahan lauk pauk sayuran di Indonesia sangatlah beragam, sayuran diolah dengan berbagai teknik dan dijadikan aneka hidangan, seperti tumisan, sayur, gulai, sup, dan gudeg.



d. Kerupuk, Keripik, Emping, Rempeyek, dan Lainnya

Salah satu produk olahan bahan pangan yang terkenal dan berhasil menarik hati masyarakat dunia adalah kerupuk atau dikenal juga dengan nama *crackers*. Kerupuk merupakan kondimen atau pelengkap yang umum disajikan bersama beragam hidangan Indonesia. Kerupuk memiliki beberapa fungsi dalam hidangan Nusantara, bisa menjadi pelengkap, makanan ringan atau camilan, serta hiburan saat makan. Kerupuk umumnya terbuat dari adonan tepung tapioka yang ditambahkan dengan bahan lain dan bumbu untuk memberikan cita rasa yang khas.

Menurut sejarawan kuliner Fadly Rahman, kerupuk sudah ada di Pulau Jawa sejak abad ke-9 atau ke-10. Dalam Prasasti Batu

Pura, dijelaskan bahwa kerupuk rambak, yang merupakan kerupuk dari kulit sapi atau kerbau, menjadi salah satu bahan untuk hidangan krecek dari Yogyakarta. Perkembangan kerupuk juga menyebar ke berbagai wilayah pesisir Kalimantan, Sumatra, hingga Semenanjung Melayu. Masyarakat Melayu yang memiliki kekayaan laut berupa ikan dan udang menjadikan bahan tersebut sebagai bahan baku kerupuk sehingga terciptalah kerupuk ikan dan kerupuk udang.

Pelengkap lainnya adalah keripik, yang merupakan irisan tipis umbi-umbian dan sayuran yang bisa dilapisi dengan tepung atau tidak, lalu digoreng atau dikeringkan dengan

cara lain seperti dijemur atau dioven. Beberapa jenis keripik yang terkenal adalah keripik kentang, keripik sukun, keripik bayam, keripik tempe, keripik sawi, dan lain-lain.

Kerupuk memiliki beberapa fungsi dalam hidangan Nusantara, bisa menjadi pelengkap, makanan ringan atau camilan, serta hiburan saat makan.

Rempeyek atau peyek juga teman makan dan camilan yang populer di kalangan masyarakat. Rempeyek terbuat dari tepung beras yang diberi cairan berupa air atau santan, ditambahkan dengan bumbu dan rempah, lalu diberikan bahan isian berupa kacang-kacangan atau bahan lainnya. Nama rempeyek diambil dari kata rempah-rempah dan *jiyek* yang memiliki arti berbentuk gepeng dan lebar. Jenis rempeyek yang digemari masyarakat adalah rempeyek kacang tanah, rempeyek kedelai, rempeyek kacang hijau, rempeyek teri, dan lain-lain.



e. Bumbu dan Rempah

Pengertian bumbu dan rempah cukup beragam. Rempah pada umumnya merupakan variasi tumbuhan yang sebagian besar berasal dari daerah tropis serta memiliki rasa dan aroma yang khas. Rempah biasanya digunakan untuk bumbu masakan dan bahan obat-obatan yang sangat penting bagi kehidupan manusia. Namun, pendapat lain mengatakan, suatu tumbuhan disebut rempah apabila menjadi barang komoditas (perdagangan) dan disebut bumbu apabila digunakan dalam rumah tangga untuk kebutuhan pengolahan makanan.

Indonesia merupakan salah satu negara penghasil rempah unggulan. Beberapa jenis rempah, seperti cengkeh, pala, bunga pala, serta lada menjadi komoditas ekspor hingga saat ini. Ada juga rempah daun-daunan (*herbs*), seperti daun salam, daun jeruk, daun ketumbar, sereh, temurui (salam koja), dan kemangi. Sementara itu, bumbu dan rempah yang bukan daun (*spices*), antara lain jahe, kunyit, lengkuas, kemiri, lada/merica, cengkeh, kayu manis, bunga lawang, kapulaga, klabet, jinten, adas, ketumbar, dan lain-lain.

Indonesia memiliki beraneka ragam bumbu yang digunakan dalam berbagai hidangan. Bumbu menjadi inti dan kunci dari masakan Indonesia. Penggunaan bumbu dalam masakan Indonesia sudah dimulai sejak zaman kerajaan dan terus berkembang hingga kini. Aneka bumbu, termasuk jahe dan kunyit yang digunakan sebagai bahan obat, tidak saja diolah sebagai bumbu tetapi juga sebagai minuman herbal.

Keragaman bumbu di Indonesia didukung oleh beberapa faktor, di antaranya letak geografis, kondisi tanah, dan kebutuhan atau kebiasaan masyarakat di daerah tersebut. Berdasarkan kajian mengenai ragam bumbu, terdapat 135 macam jenis bumbu di seluruh Indonesia yang digunakan oleh masyarakat dalam mengolah aneka jenis hidangan. Beberapa jenis bumbu dan rempah di Indonesia, di antaranya adalah bawang merah dan bawang putih (bumbu dapur utama di Indonesia), adas, ale, andaliman, asam jawa, belimbing wuluh, cabai merah besar, cabai merah keriting, cabai hijau keriting, cabai rawit hijau, cengkeh, daun salam, daun jeruk purut, daun kunyit, daun kari, daun ruku-ruku, jahe, jinten, jeruk nipis, kayu manis, kapulaga, kemiri, kencur, ketumbar, kluwek, *mesoyi*, *pekak*, *temu kunci*, dan lain-lain.



Selain bumbu alami, Indonesia juga mengenal beragam bumbu buatan. Bumbu buatan ini merupakan hasil pengolahan, pengawetan, dan fermentasi dari satu atau beberapa bahan pangan sehingga menciptakan karakteristik dan

cita rasa yang khas. Setiap daerah memiliki bumbu buatan yang menjadi ciri khas masing-masing. Beberapa jenis bumbu buatan tersebut adalah terasi, asam galugur kering, asam sunti, asam kandis, bekasang, bekasam, cuka, ebi, gula aren, kecap asin, kecap manis, petis, *pliek'u*, *rese*, *tauco*, *tempoyak*, dan lain-lain.

Keragaman bumbu di Indonesia didukung oleh beberapa faktor, di antaranya letak geografis, kondisi tanah dan kebutuhan atau kebiasaan masyarakat di daerah tersebut. Berdasarkan kajian mengenai ragam bumbu, terdapat 135 macam jenis bumbu di seluruh Indonesia yang digunakan oleh masyarakat dalam mengolah aneka jenis hidangan.

Pada proses pengolahan makanan, masyarakat Indonesia menggunakan kombinasi beberapa jenis bumbu dan rempah yang dikenal dengan bumbu dasar dan bumbu lengkap atau bumbu *jangkep*. Bumbu dasar Indonesia digolongkan menjadi tiga, yaitu bumbu dasar putih yang terbuat dari bawang merah, bawang putih, dan kemiri; bumbu dasar merah yang terbuat dari bawang merah, bawang putih, dan cabai merah; serta bumbu dasar kuning yang terbuat dari bawang merah, bawang putih, dan kunyit. Bumbu lengkap atau bumbu *jangkep* biasanya menggunakan kombinasi dari 15 hingga 20 jenis bumbu dan rempah. Pada masakan Bali, bumbu ini dibagi menjadi dua jenis, yaitu *base genep kecil* dan *base gede*. *Base genep kecil* terdiri dari 14 jenis bumbu dan rempah, sedangkan *base gede* terdiri dari *base genep kecil* dan bumbu lain yang disebut *wangen*.



f. Aneka Buah Tropis

Buah-buahan asli Indonesia merupakan buah tropis. Buah tropis adalah buah yang tumbuh di negara dengan iklim tropis. Umumnya, masyarakat Indonesia menggunakan buah sebagai hidangan selingan atau sajian sebelum waktu makan tiba.

Sesuai Keputusan Menteri Pertanian No. 511/KPTS/PD.310/9/2006 tentang Jenis Komoditas Tanaman Binaan Direktorat Jenderal Perkebunan, Direktorat Jenderal Tanaman Pangan, dan Direktorat Jenderal Holtikultura, terdapat 60 jenis buah tropis di Indonesia yang dapat dikelompokkan menjadi buah unggulan Indonesia, buah yang dikonsumsi di Indonesia, dan buah langka. Buah tropis Indonesia sesuai keputusan tersebut, di antaranya adalah alpukat, belimbing, blewah, buah naga, cempedak, ceremai, delima, durian, duku, gandaria, gowok, jambu air, jambu bol, jeruk, kecapi, kedondong, kesemek, lengkung, aneka mangga, manggis, markisa, matoa, melon, menteng, nangka, nanas, pepaya, aneka pisang, rambutan, salak, sawo, semangka, sirsak, timun suri, dan terong brastagi.

Masyarakat Indonesia mengonsumsi buah dalam tiga bentuk, yaitu buah yang masih berusia muda dikonsumsi sebagai rujak, buah yang sudah ranum dijadikan sebagai buah meja untuk langsung dikonsumsi, dan yang terakhir adalah buah yang sudah diawetkan menjadi beragam produk, seperti manisan kering dan basah, keripik buah, dodol, sirup, dan olahan lainnya.



Pilihan Hidangan dalam Jamuan Makan

Indonesia terkenal dengan ragam kuliner yang lezat. Bahkan, salah satu makanan khas Indonesia, yakni rendang, tengah diajukan sebagai warisan dunia. Cita rasanya yang khas berasal dari penggunaan bumbu yang beragam, seperti bawang merah, cabai, kunyit, jahe, lengkuas, pala, bawang putih, kemiri, dan asam jawa, yang merupakan segelintir contoh bumbu yang umum digunakan dalam memasak makanan khas Indonesia.

Pengolahan yang unik seperti disembam, dibuluh, diasap dengan jenis kayu tertentu, dan teknik tradisional lainnya serta alat masak yang masih mempertahankan keaslian, seperti gentong, kuali, ceret dari tanah liat, menghasilkan perpaduan rasa yang kaya dalam hidangan Indonesia. Namun, apabila disajikan di luar daerah asalnya atau bahkan di luar wilayah Indonesia tentu diperlukan kreativitas dalam menyesuaikan bahan baku, teknik pengolahan, dan alat masak. Dalam membuat gudeg misalnya, bisa menggunakan *pressure cooker*, membakar sate juga bisa menggunakan *pan fryer*, membuat bika ambon dengan *rice cooker*, dan masih banyak lagi.

Bahan pendukung untuk membuat makanan khas Indonesia juga bisa disesuaikan dengan ketersediaan bahan di wilayah tersebut.

Di bawah ini adalah pilihan beberapa makanan tradisional yang dapat disajikan pada jamuan makan perwakilan RI di luar negeri. Pilihan ini mempertimbangkan, antara lain: (1) ketersediaan bahan baku dan bahan pendukung serta alternatif yang tersedia di wilayah tersebut; (2) keahlian juru masak dalam mengolah makanan; (3) undangan yang hadir pada jamuan makan; (4) keselarasan antara hidangan yang satu dan lainnya pada satu set menu.

a. Makanan Tradisional Lengkap Nusantara

Pengertian makanan tradisional adalah makanan yang dikonsumsi oleh golongan etnik tertentu di wilayah tertentu dan diolah berdasarkan resep turun temurun, bahan yang digunakan berasal dari daerah setempat (sumber lokal) dengan pilihan rasa yang disesuaikan dengan selera masyarakat setempat. Penyajian makanan tradisional dapat disesuaikan dengan waktu jamuan makan (*coffee morning, brunch, lunch, afternoon tea, cocktail, dan dinner*), jenis pelayanan (*table service, buffet, dan standing party*), serta jenis jamuan makan (resmi, semiresmi, dan tidak resmi).



1 | Tumpeng Punar

Tumpeng adalah hidangan utama yang disajikan saat hajatan atau acara istimewa. Hidangan nasi yang berbentuk kerucut ini dalam kamus Bahasa Jawa memiliki arti nasi yang dibangun seperti gunung untuk acara selamatan. Kata tumpeng itu sendiri merupakan singkatan dari *minute ben mepeng* (keluarnya terus-menerus) yang maksudnya adalah limpahan rezeki dan berkah dari Allah SWT. yang terus-menerus mengucur pada manusia. Tumpeng yang awalnya merupakan tradisi masyarakat Jawa



Kuno mengalami penyesuaian berdasarkan kepercayaan yang dianut masyarakat Indonesia saat itu. Pada masa Kapitayan, tumpeng digunakan sebagai sesajen untuk memuliakan gunung yang dipercaya sebagai tempat bersemayam para hyang, atau arwah leluhur (nenek moyang). Sementara pada masa Hindu, nasi yang dicetak berbentuk kerucut dimaksudkan untuk meniru bentuk gunung suci, Mahameru di India yang merupakan tempat bersemayam dewa-dewi yang harus dihormati karena dianggap sebagai tempat keramat dan suci. Bentuk tumpeng yang menjulang seperti gunung belum meletus merupakan pusat doa, pusat semesta, dan penyeimbang bumi. Selanjutnya, pada masa Islam Jawa, dalam penyebaran ajaran Islam oleh Wali Songo, tumpeng digunakan sebagai wujud syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa.

Bentuk tumpeng yang menjulang seperti gunung belum meletus merupakan pusat doa, pusat semesta, dan penyeimbang bumi.

Tumpeng punar adalah hidangan asli Jawa berupa nasi kuning berbentuk kerucut. Tumpeng ini melambangkan rasa syukur atas kehidupan yang meliputi kemakmuran, kekayaan, kebahagiaan, kejayaan dan kegembiraan. Hidangan ini dilengkapi dengan aneka lauk pauk, sambal, kerupuk atau rempeyek, dan sayuran mentah atau matang yang dicampur dengan kelapa berbumbu. Berukuran cukup besar, tumpeng biasanya diletakkan di tengah meja sebagai *centre of interest*. Tamu bisa mengambil tumpeng dari bagian dasar dengan cara dikeruk yang disebut mengeruk tumpeng, kemudian memilih beragam lauk pauk yang disajikan. Tumpeng bisa juga disajikan secara perseorangan (*individual serving*) dan diporsikan dari dapur (*American Service*). Namun pada tumpeng yang disajikan untuk perorangan, lauk pauk yang disajikan dibatasi hingga tiga sampai empat jenis dalam satu piring. Sebagai contoh, tumpeng nasi kuning berukuran mini untuk satu porsi, rendang daging dari Sumatra Barat, tahu mahkota, irisan buncis dari Jawa Barat, serta kerupuk puli dari Blitar.



Lazimnya, tumpeng disajikan bersama minimal tujuh macam lauk pauk. Lauk pauk tersebut merupakan: (1) olahan yang berasal dari unsur tanah dalam bentuk umbi-umbian dan kacang-kacangan, seperti sambal goreng basah kentang yang dapat dikombinasikan dengan daging/udang/telur, sambal goreng kering teri kacang tanah, perkedel kentang, tempe dan tahu bacem, sambal goreng kering tempe, dan sate tempe; (2) olahan yang berasal dari atas

tanah dalam bentuk aneka sayuran, seperti urap sayuran dan sayuran segar; (3) olahan yang berasal dari unsur hewani (binatang darat), seperti ayam goreng, empal gepuk, ayam ingkung, terik daging, telur dadar iris, dan pindang telur; (4) olahan yang berasal dari ikan (air tawar, air laut) serta hasil laut lainnya, seperti ikan goreng, rempeyek teri, udang bakar, oseng-oseng udang cabai hijau, dan sambal goreng udang.

Tumpeng biasanya diletakkan di tengah meja sebagai *centre of interest*. Tamu bisa mengambil tumpeng dari bagian dasar dengan cara dikeruk yang disebut mengeruk tumpeng, kemudian memilih beragam lauk pauk yang disajikan.

Seiring perkembangan zaman, tumpeng disajikan di berbagai daerah di Indonesia dengan pilihan lauk yang disesuaikan dengan selera masyarakat setempat. Prinsip pemilihan lauk pauk pendamping nasi tumpeng adalah yang berkuah sedikit atau tidak berkuah karena lauk pauk tersebut akan diletakkan pada piring yang sama dengan nasi. Di Sumatra Barat misalnya, tumpeng disajikan bersama rendang, dendeng balado, dendeng batokok, ayam pop, ayam goreng padang, dan cumi bakar saus padang. Sementara di Bali, tumpeng disajikan bersama ayam betutu, sate *languan*, ikan bumbu Bali, daging bumbu Bali, lawar sayuran, dan lain-lain. Di Kalimantan, tumpeng disajikan bersama ayam masak *habang*, daging masak *habang*, *hekeng*, ayam *cincane*, *lawa*, dan lain-lain. Contoh lain di Sulawesi Utara, tumpeng bersanding dengan cakalang *garo rica*, ayam *woku*, *rica* ayam panggang, ayam *tuturuga*, bakwan jagung, daging sapi *rica*, cumi *woku* belanga, dan lain-lain.

2 | Nasi Gudeg (Yogyakarta)



Nasi Gudeg adalah hidangan nasi putih yang disajikan dengan gudeg nangka, opor ayam, sambal goreng *krecek*, pindang telur, tahu dan tempe bacem, lalu disiram dengan areh yang merupakan saus santan kental. Gudeg terbuat dari nangka muda yang dimasak dengan gula merah, aneka bumbu, serta daun jati (jika tersedia) hingga warnanya menjadi cokelat. Gudeg disajikan menggunakan wadah daun berbentuk *pincuk* dan diletakkan di atas piring makan.

Gudeg hadir pada masa panembahan Senopati sekitar tahun 1587 hingga 1601 pada saat pendirian Kesultanan Mataram Islam yang mengharuskan membuka hutan belantara bernama Alas Mentaok. Para prajurit dan kaum pekerja bersama-sama membabat hutan yang sekarang dikenal dengan nama Yogyakarta. Hutan ini dipenuhi oleh pohon nangka dan pohon kelapa. Nangka muda tersebut diolah menggunakan gula merah, dan beragam bumbu, kemudian diaduk dalam kuali besar dari tanah liat dengan sendok kayu besar menyerupai dayung. Hidangan yang disantap bersama-sama oleh prajurit dan pekerja itu disebut dengan nama *hangudeg*, hingga akhirnya kini dikenal dengan nama gudeg. Gudeg adalah hidangan yang menggambarkan kesabaran, ketelitian, dan ketekunan karena proses memasak yang memakan waktu lama dan perlu diaduk berulang kali.

3 | Nasi Liwet Solo



Nasi Liwet Solo adalah hidangan nasi gurih yang dilengkapi dengan lauk pauk berupa suwiran ayam bumbu opor, telur pindang, sambal goreng labu siam, dan sambal bajak. Disajikan pada *pincuk* dan dialasi dengan piring makan, nasi liwet sudah lama hadir di masyarakat Jawa sebagai hidangan istimewa pada kegiatan kenduri atau *selamatan*. Sajian nasi liwet mewakili doa keselamatan yang dipanjatkan oleh masyarakat Jawa ketika diguncang gempa bumi, seperti tertulis dalam Serat Centhini (1814-1823).



4 | Nasi Pecel Lengkap

Hidangan nasi yang dilengkapi dengan aneka sayuran khas pecel dan disiram dengan bumbu pecel. Nasi pecel disajikan menggunakan daun pisang berbentuk *pincuk* yang diletakkan di atas piring makan atau piring individual, di mana nasi dicetak berbentuk kerucut dan dikelilingi sayur pecel yang dilengkapi dengan saus, empal daging lunak, serta kerupuk puli atau rempeyek kacang. Nasi pecel yang paling populer adalah yang berasal dari Madiun.



Dalam sepiring atau *sepincuk* nasi pecel, terkandung filosofi kesederhanaan dan keragaman yang kaya akan manfaat. Nasi pecel juga menggambarkan makna jati diri bangsa yang berbeda-beda suku, ras, agama, dan golongan tapi menjadi satu dalam rumah Indonesia, yaitu Pancasila.

5 | Lontong Sate Ayam (Madura)

Lontong sate ayam adalah lontong yang disajikan bersama sate ayam, yakni hidangan berbahan dasar ayam yang dipotong dadu kecil lalu ditusuk rapat menggunakan tusukan bambu yang dikenal dengan tusuk sate, kemudian dibakar di atas bara api hingga matang. Sate ayam Madura disajikan dengan bumbu kacang khas yang terbuat dari campuran kacang tanah, aneka bumbu, dan kecap manis. Sate ayam Madura dapat disajikan sebagai makanan sepiringan apabila dilengkapi dengan lontong beras sebagai sumber karbohidrat.

Filosofi sate ayam Madura adalah menyatukan setiap elemen secara harmonis. Menusuk daging menjadi satu kesatuan pada satu tusukan merupakan gambaran dari menyatukan beragam elemen menjadi kesatuan yang terpadu.



Filosofi sate ayam Madura adalah menyatukan setiap elemen secara harmonis. Menusuk daging menjadi satu kesatuan pada satu tusukan merupakan gambaran dari menyatukan beragam elemen menjadi kesatuan yang terpadu.

6 | Sate Padang dengan Ketupat (Sumatra Barat)

Berasal dari Sumatra Barat, sate Padang merupakan hidangan populer berbahan dasar daging dan lidah sapi. Berbeda dengan saus sate lain, saus sate Padang terbuat dari kaldu sapi ditambahkan dengan aneka bumbu yang kemudian dikentalkan dengan tepung beras. Daging dan lidah sapi yang sudah direbus, diiris tipis, dan dibentuk persegi lalu ditusuk dengan tusukan sate dan dipanggang untuk memberikan aroma khas. Sate Padang disajikan dengan potongan ketupat, disiram dengan saus sate Padang, lalu diberi taburan bawang goreng. Hidangan ini juga dapat dilengkapi dengan kerupuk kulit atau *jangek*.

Sate Padang mewakili karakteristik umum hidangan tradisional Minangkabau. Aroma rempah yang kuat pada saus sate Padang mencerminkan kelihaihan orang Minang dalam mengolah bumbu. Meskipun pedas, cita rasa khas dari sate Padang terbukti mampu menembus batas geografis sehingga disukai oleh masyarakat dari daerah lain. Tak salah, jika sate padang dan kuliner khas Minangkabau lainnya dianggap sebagai salah satu penghuni kasta tertinggi dalam khazanah gastronomi Nusantara.



7 | Gado-Gado



Gado-gado adalah hidangan sepinggan (*one-dish meal*) dari Jakarta atau Betawi yang populer dengan sebutan *Indonesian Salad* di mancanegara. Gado-gado berisi rebusan aneka sayuran seperti tauge, kacang panjang, bayam, kangkung, labu siam, kentang, jagung, dan kol yang dilengkapi dengan potongan tempe dan tahu goreng, serta irisan telur rebus, kemudian terakhir disiram dengan bumbu kacang tanah. Pelengkap untuk hidangan ini adalah taburan bawang goreng, kerupuk, atau emping. Sebagai hidangan sepinggan, gado-gado dapat disajikan dengan potongan lontong. Saat ini bumbu gado-gado sudah tersedia dalam bentuk siap pakai.

8 | Nasi Goreng Komplet

Nasi goreng Indonesia populer di dunia karena kesederhanaan dan kenikmatan yang dimunculkan dari beragam bumbu yang digunakan. Hidangan ini awalnya dibuat untuk memanfaatkan nasi sisa kemarin. Ditumis dengan bumbu-bumbu, seperti bawang merah, bawang putih, dan cabai merah yang dihaluskan, nasi goreng Indonesia aslinya hanya menggunakan bumbu dasar merah tanpa kecap manis. Namun seiring akulturasi dan ketersediaan bahan pangan, nasi goreng berkembang menjadi sangat beragam sehingga dikenal aneka nasi goreng, seperti nasi goreng Aceh (Aceh), nasi goreng Belacan (Bangka Belitung), nasi goreng Cakalang (Manado), nasi goreng Jawa (Yogyakarta), *magelangan* (campuran nasi dan bakmi goreng), nasi goreng Surabaya (Jawa Timur), nasi goreng Padang (Sumatra Barat), nasi goreng teri Medan (Sumatra Utara), dan nasi goreng kencur (Sukabumi). Penyajian nasi goreng dapat dilengkapi dengan telur mata sapi dan kerupuk atau emping. Namun, mengikuti perkembangan zaman, hidangan nasi goreng kini bisa ditambahkan dengan lauk, seperti ayam goreng dan sate ayam Madura.



9 | Bubur Ayam (Sukabumi)

Bagi sebagian masyarakat Indonesia, bubur merupakan makanan pokok, namun bubur juga bisa disajikan sebagai hidangan sepegiangan. Bubur dibuat dari beras dan dimasak menggunakan banyak air sampai butiran beras melunak dan hancur, kemudian diaduk hingga mencapai konsistensi kehalusan yang agak kental.

Bubur ayam Sukabumi adalah hidangan bubur gurih yang dibuat dari beras (sebaiknya jenis *short grain*) dan dimasak dengan kaldu ayam. Bubur disajikan bersama kuah yang terbuat dari kaldu dan beberapa tambahan bumbu serta berbagai pelengkap, seperti ayam goreng yang dipotong bentuk *julienne*, irisan cakwe, irisan daun bawang, irisan seledri, kedelai goreng, emping, dan kerupuk pangsit goreng.

10 | Bubur Lemu (Solo)

Bubur khas Solo ini berbahan dasar beras (sebaiknya jenis *short grain*) dan dimasak menggunakan santan dan aneka bumbu. Bubur disajikan dengan beragam pelengkap, seperti sambal goreng *krecek*, opor ayam, serta opor telur dan tahu. Nama *lemu* berasal dari Bahasa Jawa yang berarti gemuk, hal ini dikarenakan aneka hidangan pelengkap dari bubur ini merupakan hidangan yang kaya akan protein dan lemak sehingga membuat kenyang atau gemuk. Bubur *lemu* menggambarkan kesetaraan dan kesederhanaan karena bisa dinikmati oleh semua kalangan, mulai dari rakyat biasa hingga pejabat.

11 | Laksa Bogor



Laksa Bogor adalah salah satu jenis hidangan sepinggan lengkap yang berisi potongan ketupat, bihun, taugé kecambah rebus, irisan telur, irisan ayam goreng bentuk *julienne*, serta kondimen daun kemangi dan bawang goreng yang disiram dengan kuah laksa panas. Kuah laksa berwarna kuning karena diberi kunyit, tambahan bahan lain yang digunakan untuk membuat kuah laksa adalah cincangan udang atau ebi halus, kaldu ayam, santan, serta bumbu dasar putih dan bumbu ciri khas laksa.

12 | Laksan (Palembang)

Laksan adalah hidangan khas Palembang, Sumatera Selatan, yang dibuat menggunakan ikan gabus giling ditambah dengan tepung tapioka, telur ayam, dan garam. Campuran bahan-bahan tersebut dibentuk memanjang, seperti pempek lenjer, lalu direbus hingga matang dan dipotong-potong. Laksan disajikan dengan kuah kental yang dibuat menggunakan santan yang dimasak dengan bumbu dasar putih ditambah bumbu khas laksan.

13 | Aneka Mi Goreng dari Berbagai Daerah di Indonesia

Setiap daerah di Indonesia pada umumnya memiliki hidangan dari mi, terutama mi yang diolah dengan teknik ditumis atau digoreng. Beberapa mi yang diolah dengan teknik ditumis, di antaranya mi goreng Jawa, mi goreng Aceh, mi goreng Medan, mi goreng Pontianak, mi Magelangan, dan lainnya. Sementara mi dengan teknik digoreng, seperti mi Titi (Makassar-Sulawesi Selatan). Definisi mi tumis adalah mi basah atau mi kering yang telah direbus dan ditiriskan, kemudian ditumis dengan bumbu dasar putih dan bumbu khas daerah tersebut dengan isian berupa protein hewani serta sayuran yang umumnya menggunakan kol, sawi, dan daun bawang. Mi bisa ditambahkan dengan kecap manis ataupun tidak. Sedangkan mi goreng adalah mi kering yang digoreng dalam rendaman minyak hingga mekar dan bertekstur renyah. Mi tersebut diletakkan di atas piring lalu disiram dengan tumisan sayuran dan protein hewani dan kuah yang sedikit dikentalkan dengan tepung sagu, seperti kuah pada hidangan capcay.

14 | Aneka Mi Kuah dari Berbagai Daerah di Indonesia

Pada prinsipnya, mi kuah di berbagai daerah adalah mi basah atau mi kering yang direbus dan ditiriskan, dimasak dengan kuah mi berbahan dasar bumbu putih dan bumbu khas, dengan isian berupa protein hewani, seperti daging, unggas, ikan laut, dan binatang laut lainnya, beserta olahannya (bakso daging, bakso ayam, bakso ikan, bakso udang, dan bakso cumi), aneka sayuran, serta telur orak-arik atau utuh, dan telur kantung (*poached egg*). Kuah mi ada yang dikentalkan dengan pati, seperti tepung beras, tepung sagu, dan maizena, ada juga yang tidak dikentalkan, ada yang pakai kecap ada pula yang tidak. Contoh mi kuah yang dikentalkan adalah mi kocok (Bandung, Jawa Barat). Contoh mi kuah tidak dikentalkan adalah mi cakalang (Manado), mi koba (Bangka), mi letheke (Yogyakarta), mi rebus Aceh, mi lendir (Kepulauan Riau), mi rebus Medan, dan lainnya. Contoh mi kuah dikentalkan adalah mi ongklok (Wonosobo), mi celor (Palembang) dan mi koclok (Cirebon).

Dinamakan mi kocok karena bahan mi dan isian lainnya diletakkan di dalam saringan bertangkai panjang dan dicelupkan berulang kali ke dalam panci tinggi berisi air mendidih berbumbu hingga isiannya matang. Bahan tersebut diletakkan dalam mangkuk dan disiram dengan kuah mendidih yang telah dikentalkan dengan tepung beras, kemudian diberi taburan ayam dan bawang goreng. Kuah hidangan ini merupakan hasil akulturasi dengan sup yang dikentalkan (*cream soup*) dalam hidangan Eropa.

15 | Mi godog Jawa (Yogyakarta)

Mi godog Jawa adalah hidangan berbahan utama mi basah kuning yang dimasak dengan kuah kaldu ayam berbumbu dasar putih, dilengkapi dengan irisan kol, irisan batang daun bawang, tomat, irisan ayam berbentuk *julienne*, telur orak-arik, kemudian disajikan dengan kondimen berupa bawang goreng dan sambal rebus sebagai pelengkap. Hidangan ini cocok disajikan di *food stall*/gubug dan dimasak di hadapan tamu.

Mi godog Jawa atau yang juga dikenal dengan nama bakmi Jawa merupakan hasil akulturasi dengan hidangan Tiongkok. Mi disajikan bukan hanya sebagai penganjal perut, tetapi sebagai budaya yang melekat dalam adat-istiadat masyarakat Jawa. Penamaan bakmi Jawa sendiri bertujuan untuk membedakannya dari hidangan mi dari Tiongkok. Bahkan, bahan dan bumbu yang digunakan dalam bakmi Jawa berbeda dari mi Tiongkok. Ciri khas bakmi Jawa adalah penggunaan kemiri yang menghasilkan cita rasa gurih yang khas.

Mi godog Jawa atau yang juga dikenal dengan nama bakmi Jawa merupakan akulturasi dari hidangan Tiongkok.

Mi disajikan bukan hanya sebagai penganjal perut, tetapi sebagai budaya yang melekat dalam adat-istiadat masyarakat Jawa.

16 | Kwetiau Goreng Pontianak

Hidangan hasil akulturasi dengan Tiongkok ini menggunakan bahan dasar kwetiau yang dilengkapi dengan irisan tipis daging sapi, telur, irisan sawi hijau, dan tauge.

17 | Bihun Goreng Medan

Hidangan ini berbahan dasar bihun (sebaiknya bihun jagung) yang dimasak bersama dengan beberapa bahan lain, seperti udang kupas kulit berukuran sedang, telur orak-arik, bakso ikan, tauge, irisan sawi hijau, irisan daun bawang, dengan bumbu utama bawang putih dan diberi sedikit kecap.

18 | Tahu Telur Kudus



Adalah hidangan berbahan dasar tahu yang dikukus dan dipotong dadu, kemudian diletakkan di atas telur kocok yang didadar dan dimasak hingga matang. Saat menyajikan, hidangan dilengkapi dengan tauge kecambah dan irisan timun, lalu disiram dengan saus kacang dan kecap manis. Hidangan ini juga bisa disajikan dengan potongan lontong sebagai makanan sepinggan.

19 | Selat Solo



Selat Solo adalah hidangan hasil akulturasi dengan budaya Belanda. Hidangan ini dikenal juga dengan nama Selat Gelantin yang berisi daging sapi cincang yang dibuat bistik dengan tambahan telur dan tepung roti. Hidangan ini disajikan dengan sayuran rebus, selada dan tomat segar, serta kentang goreng, lalu disiram dengan saus yang terbuat dari kecap manis dan bahan lainnya.

Selat Solo merupakan perpaduan bistik dan salad. Penggunaan nama selat berasal dari kata “*slachtje*” yang berarti salad. Dagingnya disebut *steak*, yang berasal dari bahasa Belanda, “*hollandsche biefstuk*”. Di Eropa, daging untuk *steak* disajikan dalam ukuran besar dan dimasak setengah matang. Raja-raja Kasultanan Solo tidak terbiasa menyantap daging seperti itu. Alhasil, daging yang semestinya diiris agak tebal diubah menjadi irisan tipis dan dimasak hingga matang.

b. *Rijsttafel*

Rijsttafel adalah jamuan hidangan Indonesia yang ditata komplet di atas meja atau sajian makan nasi yang dihidangkan spesial dengan paduan layanan makan pribumi dan Eropa (Kebudayaan Indis). *Rijsttafel* muncul pada zaman kolonial sebagai simbol status yang membedakan bangsa Eropa dan pribumi. Kemunculan budaya ini diawali pada abad ke-16 dan memuncak pada abad ke-19.

Rijsttafel pada awalnya identik dengan kebiasaan makan orang pribumi, kemudian berkembang menjadi pernyataan status sosial orang Belanda. Pada *rijsttafel*, tidak hanya nasi yang menjadi prioritas, tetapi juga berbagai jenis hidangan bercita rasa pribumi. Jenis hidangan yang tadinya terbatas terus berkembang sehingga disebut dengan istilah infiltrasi kuliner.

Pada pelaksanaan jamuan makan ini, disajikan beragam hidangan yang terdiri atas beberapa jenis hidangan, seperti sup, lauk, sepinggan, nasi berbumbu, acar dan sayuran, pencuci mulut, minuman, sambal, dan kerupuk.

Pilihan hidangan untuk set menu *rijsttafel* sangat beragam, beberapa di antaranya: (1) nasi putih; (2) nasi goreng; (3) serundeng daging (dendeng ragi); (4) acar ikan (Betawi); (5) ayam goreng asam garam; (6) dadar Jawa; (7) frikadel (perkedel); (8) sayur lodeh; (9) sambal serdadoe; (10) lalapan; (11) acar campur aduk; (12) rujak gobed; (13) kerupuk udang; (14) kue spekuk; (15) *klappertaart*; (16) pisang goreng; (17) kue talam ubi; (18) es cendol.

Rijsttafel muncul pada zaman kolonial sebagai simbol status yang membedakan bangsa Eropa dan pribumi. Kemunculan budaya ini diawali pada abad ke-16 dan memuncak pada abad ke-19.



c. Makanan Indonesia yang Disajikan Berdasarkan Giliran

Pada prinsipnya, hidangan Indonesia tidak disajikan bergiliran. Makanan disajikan bersama secara lengkap, dari makanan pokok, lauk pauk, sayur atau lauk pauk sayuran, sampai pelengkap seperti sambal, kerupuk, dan acar. Sementara hidangan kontinental disajikan bergiliran dan dinikmati satu per satu sesuai gilirannya, terdiri dari: (1) *appetizer*; (2) *soup*; (3) *main course*; dan (4) *dessert*.

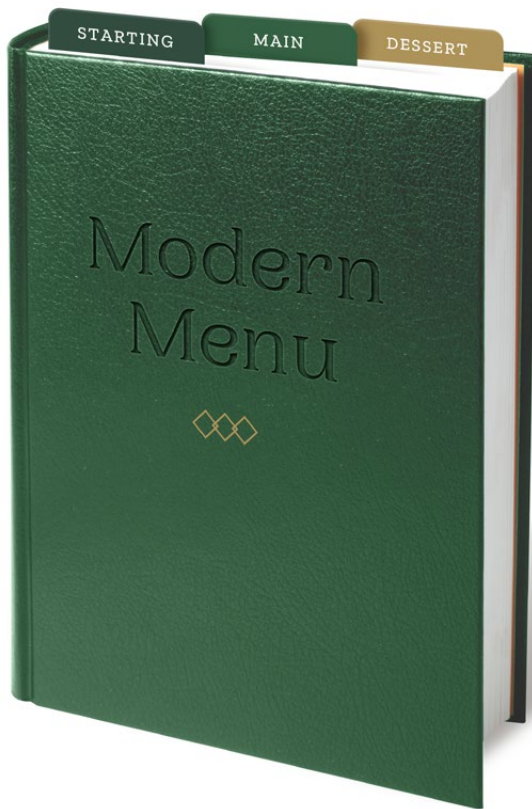
Pola susunan menu jamuan makan kontinental berawal dari susunan menu format klasik asal Prancis, yang terdiri dari 12 sampai 14 hidangan (lihat skema susunan menu klasik Prancis). Untuk mengikuti seluruh prosesi jamuan makan sesuai format ini biasanya memakan waktu cukup lama. Sebagai contoh, bila jamuan dimulai pada pukul 19.00, kemungkinan prosesi baru akan selesai sekitar pukul 24.00. Pola susunan menu ini juga lazim dilakukan di negara Latin lainnya, seperti Italia, tetapi tidak di negara Germanik, seperti Jerman, Inggris, dan Belanda.

Pola susunan menu jamuan makan kontinental berawal dari susunan menu format klasik asal Prancis, yang terdiri dari 12 sampai 14 hidangan (lihat skema susunan menu klasik Prancis).



Seiring perkembangan zaman, pola susunan menu klasik beserta tahapan/urutannya berubah sesuai adat-istiadat makan masing-masing negara. Evolusi menu hidangan menyesuaikan tren dan gaya hidup masa kini, khususnya terkait waktu, nutrisi, dan situasi ekonomi saat ini (biaya bahan makanan dan sumberdaya manusia). Menu masa kini (menu modern) lazimnya terdiri atas tiga (*soup, main course, dan dessert*); empat (*cold appetizer, soup, main course, dan dessert*); hingga lima hidangan (*cold appetizer, soup, hot appetizer, main course, dan dessert*).

1 | Evolusi Menu Klasik ke Menu Modern



① **STARTING**

- ◇ *appetizer*
- ◇ *potages*
- ◇ *legumes*

② **MAIN**

- ◇ *poissons*
- ◇ *entrees*
- ◇ *relevés*
- ◇ *rotis*

③ **DESSERT**

- ◇ *sorbets*
- ◇ *entremet*
- ◇ *savories*
- ◇ *dessert*

* **BAGAN 3**

Evolusi Menu Klasik ke Menu Modern

a. *Appetizer (Panas atau Dingin)*

Porsi kecil hidangan gurih (*savory food*) untuk meningkatkan selera makan. Dihadangkan di atas piring atau jenis lain dan dinikmati menggunakan peralatan khusus. *Canapes*, *open sandwich*, atau *finger food*, bukan *Hors D'oeuvre*, biasanya disajikan di atas nampan sebelum jamuan makan dan dimakan menggunakan tangan.



b. *Potages (Soups)*

Sup dengan beragam rasa dan konsistensi yang dihadangkan panas atau dingin. Presentasi dari *chef* akan memberi ketentuan peralatan makan mana yang digunakan untuk menikmati sup: tipe sendok piring sup atau *consomme cup*.

c. *Poissons/Fish*

Pada umumnya dihadangkan utuh, di-*fillet*, atau di-*cutlet*. Secara tradisi, yang termasuk *seafood* adalah *shellfish* dan kerang-kerangan. Dalam penyusunan menu modern, menu ini dapat dikategorikan sebagai hidangan utama (*main courses*). Peralatan makan khusus ikan: *fish knife & fork*, *dinner knife & fork*, *shellfish (oyster, prawn, lobster): special cutleries*.

d. Entrees

Secara tradisi, hidangan daging merah atau putih yang ditawarkan dalam menu dan dimasak dengan saus berbumbu padat (*rich spicy sauce*). Dalam susunan/penawaran menu modern, menu ini dihidangkan, baik dingin maupun panas dan terdiri dari *jeroan*, *shellfish*, *pastas*, sayuran, telur, atau kelongsong *pastry* (*pastry cases*).

e. Releves

Dalam susunan menu klasik Prancis, hidangan ini terdiri dari berbagai unggas yang dimasak sebagai *pot roast*, ditumis (*braised*), atau direbus dan dihidangkan dengan sayuran, kentang, atau nasi. Sementara dalam susunan menu modern, hidangan ini dicantumkan sebagai salah satu *main course*.

f. Sorbet (Sherbet)

Awalnya, es serut (*shaved ice*) yang diberi rasa *liqueur* atau sampanye, namun sekarang diberi perasa (*flavoring*) dari berbagai buah, *liqueur*, dan anggur. Hidangan khusus ini disajikan untuk “mencuci” dan menyegarkan indera perasa di mulut sebelum menyajikan hidangan berikutnya. Hidangan ini sekarang lebih populer sebagai “*complimentary refresher*”, disajikan setelah *entrée*, sebelum *main course*. Sementara di menu modern, lebih dikenal sebagai salah satu hidangan penutup (*dessert*), *sorbet* (*sherbet*): *champagne*, *grapefruit*, *lemon*, dan *mango*.

g. Rotis/Roast

Bagian besar dari tubuh hewan kaki empat dan unggas, baik domestik maupun buruan,



yang dipanggang utuh (*spit roast*). Cara *roasting* dikembangkan lebih lanjut dalam susunan menu modern, contohnya *barbeque*, *roast beef*, *roast leg of lamb*.

h. Entremets/Sweets

Hidangan manis yang disajikan, baik dingin maupun panas, yang terdiri dari: *strawberry* disajikan dengan krim *grand marnier*, *bread & butter pudding*, *souffle grand marnier*, *hot chocolate souffle*, *zabaglione* (*sabayon*) *madeira*, *marsala*, dan *mixed berries*.



i. Savoureux/Savories

Mengacu pada menu klasik Prancis, hidangan dengan rasa gurih (agak asin) ini dimasak terakhir dan disajikan sebagai “pencuci mulut” untuk mengakhiri jamuan makan, seperti *Quiche Lorraine*, *Bouchee a la Reine*, dan *Sardine on Toast*. Dalam menu modern, hidangan ini mendapat “tempat” baru, yakni masuk kategori *starter* atau *dessert*.

j. Dessert

Dessert adalah serangkaian menu yang disajikan pada akhir jamuan. *Dessert* biasanya memiliki cita rasa manis dan disajikan dalam porsi kecil. Namun, perlu diperhatikan bahwa tidak semua makanan manis masuk kategori *dessert*. Makanan manis yang termasuk dalam kelompok *dessert* di antaranya adalah kue, minuman hangat, dan minuman dingin. Dalam susunan menu klasik, kelompok hidangan ini terdiri dari bermacam buah, baik segar maupun kering, serta beragam kacang (*nut*) seperti *walnut*, *pecan*, dan *almond* yang disajikan dengan minuman *Port*, *Muscat*, *Madeira*, dan *Sherry*. Dalam menu modern, berbagai hidangan tersebut disajikan bersama berbagai macam keju (*cheese board*).

2 | Pembagian Makanan Indonesia Berdasarkan Giliran

a. *Appetizer*

Appetizer atau hidangan pembuka berfungsi sebagai *starter* yang merupakan pengantar untuk menikmati hidangan utama (*main course*). Hidangan pembuka berfungsi untuk membangkitkan selera atau merangsang nafsu makan. *Appetizer* hendaknya memiliki rasa yang enak, ringan, dan menyegarkan, dengan porsi berkisar 50-100 gram untuk setiap hidangan. Hidangan ini juga hendaknya disajikan secara prima, baik dari segi rasa, aroma, penampilan, maupun kesesuaian dengan alat saji. *Appetizer* bisa berupa hidangan dingin, hidangan panas, serta kelompok sup. Beberapa contoh *appetizer* hidangan Indonesia, di antaranya:

① *Appetizer* yang disajikan dingin

◇ **Asam Udang (Aceh)**

Merupakan hidangan yang disajikan dingin dengan bahan utama udang berukuran sedang atau besar tanpa kulit dan kepala. Hidangan ini diolah dengan teknik disungkup dan dilengkapi dengan bumbu bawang merah iris, merica halus, garam, serta irisan belimbing sayur, jeruk nipis, atau jeruk lemon.



◇ **Asinan Buah (Bogor)**

Asinan ini merupakan hidangan dingin yang terdiri dari aneka buah Nusantara, seperti apel, bengkoang, belimbing, mangga, salak, jambu air, pepaya, nanas, dan buah lain, dengan tekstur tidak terlalu matang atau lembek. Potongan buah direndam dalam cairan air gula, cabe merah besar tanpa biji yang dihaluskan, garam, sari jeruk nipis/lemon, atau cuka aren, kemudian didiamkan dalam lemari es selama semalam.



◇ **Asinan Sayur (Betawi)**

Asinan ini berisi sayuran segar seperti irisan kol, daun selada, ketimun, daun tikim, tauge, sawi asin, dan potongan tahu putih yang sudah direbus. Asinan disajikan dengan saus kacang yang sudah direbus, sirup gula merah, dan sambal rebus yang sudah diberi cuka aren. Pelengkap dari hidangan ini adalah kacang tanah goreng dan kerupuk mi.

◇ **Selada Bangka**

Selada Bangka merupakan sajian segar yang terbuat dari campuran daun selada, tauge, ketimun, tahu, kentang rebus, dan saus yang terbuat dari kacang tanah, ebi, dan sambal rebus.

◇ Selada Padang

Selada Padang adalah hidangan khas Sumatra Barat yang terbuat dari sayuran berupa daun selada, ketimun, dan tomat. Hidangan ini disajikan dengan saus unik yang terbuat dari kuning telur yang direbus kemudian dihaluskan bersama kentang rebus, susu bubuk, gula, garam, lada, dan cuka. Hidangan ini dilengkapi dengan irisan tipis kentang yang digoreng menjadi keripik.

◇ Karedok (Jawa Barat)

Hidangan berupa aneka sayuran mentah seperti irisan kol, tauge, ketimun, kemangi, terong glatik yang dicampur dengan tahu dan tempe goreng kemudian disiram saus kacang, seperti halnya gado-gado. Ciri khas utama bumbu tersebut adalah kencur. Hidangan juga diberi tambahan bawang goreng dan emping sebagai pelengkap.

② **Appetizer yang disajikan panas**

◇ Risoles

Risoles, hidangan akulturasi dari Belanda saat masa penjajahan ini terbuat dari adonan tepung terigu cair yang dibuat menjadi dadar (*crepe*), lalu diisi tumisan daging giling berbumbu atau potongan sayur berbentuk *julienne*. Kulit dadar yang sudah diberi isian kemudian digulung berbentuk silinder, dilapisi tepung roti, lalu digoreng hingga kecokelatan.

◇ Martabak Asin

Martabak asin merupakan hidangan yang dibuat dari kocokan telur, irisan daun bawang, daging giling yang ditumis, dan bawang bombai cincang. Kulit martabak dilebarkan dan diletakkan pada *pan fryer* atau penggorengan khusus martabak asin, dituangkan adonan telur, dilipat sisinya menjadi bentuk persegi yang tipis, lalu dimasak menggunakan sedikit minyak.

◇ Sosis Solo



Makanan khas Kota Solo, Jawa Tengah, ini terbuat dari daging sapi atau ayam giling yang telah ditumis kemudian dibungkus dengan dadar telur dan dibentuk silinder. Makanan ini konon diadopsi dari sosis yang dibawa oleh orang Belanda pada zaman penjajahan dan disesuaikan dengan bumbu serta gaya masakan lokal kala itu.

◇ Martabak Kubang (Sumatra Barat)

Martabak ini berasal dari daerah Kubang, Sumatra Barat. Sekilas terlihat mirip dengan martabak telur, namun secara keseluruhan kedua martabak tersebut berbeda. Martabak ini menggunakan isian cacahan daging rendang atau daging sapi yang ditumis dengan rempah. Untuk adonan isian, daging rendang dicampurkan dengan daun bawang, bawang putih, dan telur hingga rata. Martabak Kubang disajikan dengan celupan saus kari serta acar timun.

◇ Loenpia (Semarang)

Loenpia Semarang adalah makanan yang dibungkus dengan kulit loenpia, lalu diberi isi tumisan rebung muda, orak-arik telur, daging atau ayam giling, dan udang cincang. Loenpia kemudian digoreng dalam rendaman minyak hingga bagian kulitnya renyah. Cita rasa loenpia Semarang adalah perpaduan rasa antara Tionghoa dan Indonesia karena pertama kali dibuat oleh seorang keturunan Tionghoa yang menikah dengan orang Indonesia yang menetap di Semarang.



Seiring perkembangan zaman, loenpia yang awalnya hanya menggunakan isian rebung, ayam, dan udang digantikan dengan bahan lainnya seperti tauge, irisan daun bawang, serta orak-arik telur atau ayam giling sebagai protein. Nama loenpia juga bergeser menjadi lumpia dalam bahasa Indonesia. Sebagai penyerta, loenpia disajikan dengan cabe rawit segar.

◇ Jalangkote (Pastel)

Jalangkote adalah kudapan khas Makassar yang bentuknya mirip dengan kue pastel. Bedanya, kulit kue ini lebih tipis dan renyah daripada kulit kue pastel. Kulit jalangkote terbuat dari bahan dasar tepung terigu, telur, santan, mentega, dan garam. Kue ini berisi wortel dan kentang yang dipotong dadu dan

ditumis dengan bumbu-bumbu serta irisan telur rebus. Sebelum disajikan, jalangkote digoreng terlebih dahulu.

◇ Tahu Isi

Tahu isi adalah salah satu makanan kecil yang populer di kalangan masyarakat Indonesia. Terbuat dari tahu putih yang dilubangi dan dibuang sedikit bagian tengahnya (satu tahu cina dibelah dua dan dipotong melintang menjadi delapan buah segitiga), makanan ini berisi tumisan daging giling dan wortel yang dipotong berbentuk *brunoise*. Setelah diisi, tahu kemudian dicelup ke dalam adonan tepung yang dicairkan dan digoreng hingga matang, lalu disajikan dengan saus asam manis.

◇ Pempek Adaan (Palembang)

Pempek atau empek-empek adalah makanan khas Palembang yang terbuat dari ikan yang dihaluskan kemudian ditambah es batu, tepung tapioka, dan bumbu-bumbu, lalu diuli hingga kalis. Selanjutnya, adonan diolah dengan teknik direbus, namun banyak juga yang suka digoreng kembali setelah direbus. Khusus untuk pempek adaan, teknik pengolahannya tidak mengalami perebusan, adonan dibentuk menyerupai bakso lalu langsung digoreng. Pempek ada yang berukuran kecil (*bite size*), ada pula yang besar, sehingga saat disajikan perlu dipotong terlebih dahulu. Bentuk pempek juga beragam, ada yang berbentuk silinder, bulat, pipih, dan setengah lingkaran. Pempek asli dibuat menggunakan ikan sungai, seperti ikan belida (*Chitala Hypselonotus*) atau ikan gabus (*Channa Striata*). Namun, saat ini banyak yang menggantikannya dengan ikan laut, seperti ikan tenggiri (*Scomberomorus Commersoni*) atau ikan yang lebih rendah nilai ekonominya, seperti ikan baji-baji (*Grammoplites Scabr*).

Menurut sejarah, terdapat beberapa versi mengenai kemunculan pempek di kota Palembang. Versi pertama menyatakan



bahwa pempek sudah ada sejak masa Kerajaan Sriwijaya, yakni sekitar abad ke-7. Pempek diduga berasal dari kebiasaan etnis Tionghoa di Palembang yang gemar makan sagu berbentuk dos atau adonan sagu yang direbus. Informasi ini didukung oleh penemuan Prasasti Talangtuo yang menyatakan bahwa masyarakat telah mengenal tanaman sagu pada abad ke-7. Sementara menurut versi kedua, pempek hadir di Palembang saat perantau Tionghoa masuk ke Palembang, yaitu sekitar abad ke-16. Versi ketiga datang dari sebuah cerita rakyat yang menyebutkan bahwa pempek dikenal sejak abad ke-17, yakni saat Sultan Mahmud Badarudin II berkuasa di Kesultanan Palembang-Darusallam.

Pempek diduga berasal dari kebiasaan etnis Tionghoa di Palembang yang gemar makan sagu berbentuk dos atau adonan sagu yang direbus. Informasi ini didukung oleh penemuan Prasasti Talangtuo yang menyatakan bahwa masyarakat telah mengenal tanaman sagu pada abad ke-7.

Kata pempek berasal dari kata “apek” yang berarti lelaki tua. Seorang apek, lelaki tua keturunan Tionghoa berusia 65 tahun, tinggal di tepian Sungai Musi yang saat itu masih dipenuhi dengan ikan yang berlimpah. Ikan-ikan tersebut biasanya diolah menjadi lauk pelengkap makan oleh masyarakat setempat. Namun, lelaki tua tadi mencoba alternatif pengolahan lain, yaitu mencampur daging ikan giling dengan tepung sagu untuk menghasilkan olahan makanan baru. Makanan baru tersebut ia jajakan keliling kota. Sesuai namanya, penjual makanan tersebut dipanggil dengan sebutan “Pek... Apek”, hingga akhirnya makanan tersebut dikenal sebagai pempek sampai saat ini (Anita.S.B, 2004:6).

◇ **Combro Mini**

Combro adalah makanan tradisional khas Jawa Barat yang terbuat dari singkong. Singkong diparut dan diperas airnya kemudian diberi isian berupa tumisan oncom berbumbu dan digoreng. Namun, seiring perkembangan kini combro diisi dengan tumisan daging giling.

◇ **Bakwan Jagung (Manado)**

Bakwan ini dibuat dari jagung segar dan muda yang disisir dan dicampur dengan adonan *fritter* (campuran dari tepung terigu, cairan, dan bumbu) kemudian digoreng hingga renyah.

◇ **Bakwan Udang (Pontianak)**

Bakwan udang khas Pontianak memiliki ciri tersendiri, yakni bentuknya bulat dan teksturnya empuk. Adonan bakwan dibuat dari tepung terigu yang diberi isian tauge, irisan kucai, ebi, dan cincangan udang, lalu dicetak bulat dan digoreng hingga matang. Udang kupas diletakkan di bagian tengah bakwan untuk mempercantik makanan ini.

◇ Otak-Otak Saus Kacang (Makassar)

Otak-otak adalah makanan yang terbuat dari ikan tenggiri yang dihaluskan dicampur dengan tepung tapioka dan dibumbui dengan bawang putih, merica, garam, dan gula pasir. Adonan selanjutnya dibungkus dengan daun pisang yang tebal kemudian dibakar hingga matang. Kudapan ini disajikan dengan saus kacang.

◇ Otak-Otak Sambal Cuka (Bangka)

Hidangan ini mirip dengan otak-otak Makassar, namun saus yang disajikan berupa sambal cuka khas Bangka.

◇ Choipan (Pontianak)

Jajanan hasil akulturasi dengan Tiongkok yang sangat populer di Pontianak ini terbuat dari irisan benguang dan kucai berbumbu ebi yang dibungkus kulit choipan. Kulit lembut tersebut dibuat dari campuran tepung beras dan tepung tapioka yang tipis. Choipan dibentuk seperti pastel kecil, dikukus hingga matang, lalu disajikan dengan cincangan bawang putih goreng dan saus asam manis.

◇ Krokot

Krokot adalah makanan hasil akulturasi dari Belanda yang terbuat dari kentang kukus yang dihaluskan dan ditambahkan garam dan lada. Kentang tersebut diisi dengan tumisan daging giling dan sayuran lalu dibentuk lonjong dan dibalut dengan tepung roti halus, kemudian digoreng hingga matang dan kecokelatan.

◇ Gimbal Udang (Semarang)

Gimbal udang terbuat dari udang kupas kulit ukuran sedang (*prawn*) yang dibelah punggungnya dan disayat miring pada bagian perut. Udang tersebut dicelupkan ke dalam adonan campuran tepung terigu, tepung beras, cairan, dan bumbu bawang putih halus, lada, serta garam, kemudian digoreng hingga matang dan disajikan dengan saus sambal atau saus asam manis.

◇ Tahu Goreng Sumedang

Adalah hidangan tahu yang digulingkan pada tepung terigu kering lalu digoreng hingga warna kulitnya kecokelatan, namun pastikan bagian dalam tahu masih terasa lembut. Tahu Sumedang biasa dinikmati dengan kecap manis dan cabai rawit segar.

◇ Bala-Bala (Jawa Barat)

Bala-bala, jajanan tradisional asal Jawa Barat, dibuat dari campuran tepung terigu, tepung beras, dan cairan hingga menjadi adonan kental. Adonan diberi tambahan lada dan garam, aneka sayuran potongan korek api, seperti kol, wortel, dan tauge kemudian digoreng hingga kering di bagian luar, namun empuk di bagian dalam.

◇ Perkedel Jagung



Makanan ini terbuat dari jagung yang diparut kemudian ditambahkan sedikit tepung terigu, udang cincang, dan ayam giling serta bumbu berupa lada, garam, dan bawang putih. Adonan lalu dibentuk lonjong dan digoreng hingga matang.

③ Aneka Sup, Soto dan Sayur

Sup sebagai hidangan pembuka memiliki beberapa kriteria, di antaranya: (1) disajikan panas dengan suhu 70–80°C; (2) bahan isian berfungsi sebagai *garnish* sehingga isian hanya perlu sedikit, dibentuk dengan potongan menarik, dan seragam; dan (3) cairan (kaldu) tidak lebih dari 100 ml. Sementara untuk hidangan sayur yang disajikan sebagai menu pembuka, prinsipnya adalah memiliki kuah bening atau jernih. Berikut beberapa hidangan sup atau soto Indonesia yang dapat dijadikan sebagai hidangan pembuka:



◇ Sup Tomat (Maluku)

Sup akulturasi dari Belanda ini dimasak dengan teknik disungkup dan dibuat dari bawang merah, bawang putih, kaldu ikan, daging tomat yang dihaluskan, serta potongan *fillet* ikan laut yang telah diberi bumbu merica dan garam.

◇ Sup Ayam Jamur Payung (Wonosobo)

Hidangan ini memiliki bahan isian berupa jamur payung, *fillet* ayam dipotong dadu, kemudian diberi taburan irisan daun bawang. Sup juga bisa ditambahkan dengan irisan kol dan tomat.

◇ Sup Kacang Merah (Manado)

Sup yang populer dengan sebutan sup brenebon ini adalah salah satu hidangan khas masyarakat Manado. Terbuat dari kacang merah segar yang direbus hingga lunak dan potongan daging sapi beserta kaldunya, bumbu utama sup ini adalah bumbu dasar putih ditambah bumbu pala, kayu manis, cengkeh, merica, dan garam. Sebagai hiasan, sup ditaburi potongan tomat, potongan daun seledri, dan bawang goreng.

◇ Sup Ikan Cirebon

Memiliki bumbu kuah yang mirip dengan sup ikan kuah kuning dari Maluku, sup ini menggunakan tambahan bumbu berupa merica, daun jeruk, serai, jahe, dan garam. Sup berisikan potongan ikan berbentuk *darne* dengan ukuran 3,5x3,5x2,5 cm ini dimarinasi dan direbus bersama kuah. Ciri khas lain dari sup ini adalah cabai merah besar dibelah dua tidak putus yang direbus bersama kuah. Cara penyajiannya, ikan diletakkan di *soup cup* dan *sauce*, lalu dituang kuah sup dan diberi kondimen berupa irisan tomat, batang daun bawang, dan bawang goreng.

◇ Sup Ikan Batam (Kepulauan Riau)

Hidangan sup jernih ini dibuat menggunakan ikan kakap yang di-*fillet* tipis dan lebar dengan bumbu utama bawang putih. Ketika sup matang, tomat dan irisan batang daun bawang dimasukkan, selanjutnya sup siap disajikan lengkap dengan irisan cabai rawit dan kecap asin.

◇ Sup Oyong

Sup ini merupakan jenis sup berkuah bening dengan bumbu dasar putih dan isian berupa potongan oyong muda dan udang kupas (sebagian dihaluskan) serta sedikit soun.

◇ Kimlo

Sup Kimlo memiliki isian khas berupa jamur kuping dan bunga sedap malam. Bahan isian lainnya adalah potongan daging sapi/ayam, bengkuang iris korek api, dan daun bawang. Sup ini merupakan hidangan akulturasi dari Tiongkok.



◇ Timlo (Solo)

Sup hasil akulturasi Tiongkok ini berisikan *fillet* dada ayam yang telah disungkup, irisan sosis solo, bahkan ada juga yang menambahkan sedikit soun dan irisan pindang telur. Saat disajikan, sup diberi taburan bawang goreng.

◇ Asam Pidis Buntut (Manado)



Hidangan berbahan buntut sapi ini memiliki cita rasa asam dan pedas dari air jeruk nipis dan cabai rawit yang sangat menyegarkan sekaligus lezat. Bumbu yang digunakan dalam hidangan ini, antara lain bumbu dasar putih, merica, pala, bawang bombai, daun bawang, dan tambahan lainnya.

◇ Sayur Asam Sunda

Hidangan sayur dengan rasa kuah yang asam menyegarkan ini memiliki beberapa variasi dengan ciri khas tersendiri. Selain bumbu dasar putih, daun salam, dan lengkuas, hidangan ini juga menggunakan potongan belimbing wuluh atau tomat muda yang mengeluarkan cita rasa asam. Berbeda dengan sayur asam Betawi, kuah sayur asam Sunda berwarna lebih jernih, terasa lebih manis, dan menggunakan kacang tanah kupas.

◇ Sayur Bening Bayam

Menggunakan bumbu bawang merah, bawang putih, daun salam, lengkuas, temu kunci, garam, dan gula pasir, sayur ini berisikan daun bayam, jagung, labu siam, oyong, dan wortel. Bahan pengisi tersebut boleh dipilih satu jenis saja atau dicampur kesemuanya.

◇ Rawon



Hidangan yang berasal dari wilayah pantai utara Jawa Timur ini berbumbu dasar putih dengan bumbu khas kluwek atau keluak yang menghasilkan warna cokelat kehitaman pada kuahnya. Rawon berisi potongan daging sapi, taugé kecambah, dan daun bawang. Hidangan ini biasanya disajikan lengkap dengan telur bebek asin, kerupuk udang, dan sambal rebus.

Berdasarkan survei *Taste Atlas* pada tahun 2020, rawon atau *beef black soup* dinobatkan sebagai hidangan berkuah atau sup terenak di Asia.

◇ Soto Ayam Kudus

Hidangan ini termasuk dalam kategori soto berkuah bening dengan bahan isian berupa ayam, soun, taugé, dan irisan telur ayam rebus. Soto Kudus disajikan lengkap dengan sambal rebus.

◇ Soto Bandung

Sesuai namanya, soto ini adalah hidangan khas Bandung berbumbu dasar putih dengan bumbu khas berupa serai, jahe, lengkuas, daun jeruk, dan daun salam. Berbahan dasar daging sapi, soto ini memiliki isian khas berupa lobak, tomat, dan kedelai goreng.

◇ Soto Surabaya

Soto berkuah kuning dengan taburan koya kelapa, itulah Soto Surabaya. Menggunakan bumbu dasar putih dengan tambahan bumbu khas berupa kunyit, jahe, lengkuas, serai, daun salam, dan daun jeruk, soto ini berisi ayam goreng irisan *julienne*, taugé, soun, dan irisan kol. Saat disajikan, soto dilengkapi dengan bawang goreng, irisan daun bawang, serta sambal rebus dan jeruk nipis.

◇ Soto Madura (Jawa Timur)

Soto dengan isian daging sapi, kentang goreng iris, irisan daun bawang, dan seledri ini disajikan dengan pelengkap berupa bawang goreng beserta sambal rebus dan irisan jeruk nipis.

◇ Soto Padang (Sumatra Barat)

Soto ini memiliki isian berupa irisan daging sapi yang digoreng kering, soun, dan perkedel kentang. Pelengkap soto ini adalah irisan daun bawang dan seledri dengan penyerta berupa kerupuk sagu merah muda, sambal lado, dan jeruk nipis.

Berdasarkan survei *Taste Atlas* pada tahun 2020, rawon atau *beef black soup* dinobatkan sebagai hidangan berkuah atau sup terenak di Asia.

◇ Soto Lamongan (Jawa Timur)



Termasuk dalam golongan soto jernih atau bening, soto ini memiliki isian berupa soun, irisan kol, irisan daun seledri, potongan ayam bentuk korek api, dan irisan telur rebus. Hidangan ini disajikan dengan penyerta sambal rebus, irisan jeruk nipis, dan kerupuk udang.

◇ Soto Kuning (Bogor)

Soto berkuah santan encer ini memiliki isian potongan daging sapi. Pelengkapinya adalah irisan tomat, irisan batang daun bawang, dan bawang goreng. Soto disajikan dengan sambal rebus dan emping sebagai penyerta. Perbedaan mendasar antara soto ini dan soto sulung terletak pada bumbu yang digunakan. Soto sulung lebih beraroma rempah karena menggunakan kapulaga, kayu manis, cengkeh, dan bunga lawang dengan kuah tidak terlalu kental, sedangkan soto kuning Bogor memiliki kuah lebih kental karena penggunaan santan yang lebih pekat.

b. Main Course

Main course adalah hidangan pokok dari suatu susunan menu lengkap yang dihidangkan pada waktu *lunch* atau *dinner* dan memiliki porsi lebih besar dari *appetizer*. Berat untuk masing-masing komponen dalam hidangan utama adalah: protein hewani 175-225 gram; *garniture* atau makanan pokok 75 gram; sayuran 75 gram; dan saus 50 gram.

Protein hewani yang disajikan sebagai hidangan utama biasanya berupa aneka unggas seperti ayam, bebek, dan burung dara; daging sapi, kambing, dan domba; ikan air tawar; ikan laut; dan hasil laut lain seperti cumi, udang, kepiting, dan lainnya. Bagian unggas dan ikan yang dijadikan hidangan hanyalah dada, sayap, dan paha yang sudah dikuliti dan dibuang tulangnya (*de-boned*) atau durinya (*filleted*) sehingga mudah disantap dengan jumlah maksimum empat sampai delapan potong. *Fillet* ikan bisa disajikan, baik secara utuh maupun dipotong, dengan potongan seperti *darne*, *supreme*, *troncon*, *rolled* atau *paupiette*, *stuffed* dan *goujon*. Sementara untuk daging, dipotong menjadi aneka potongan *steak*, *chateaubriand*, *tournedos*, dan *slice*. Apabila hidangan yang dipilih berkuah, maka kuah tersebut dapat dievaporasi (*reduced*) atau sedikit dikentalkan dengan pati.

Berat untuk masing-masing komponen dalam hidangan utama adalah: protein hewani 175-225 gram; *garniture* atau makanan pokok 75 gram; sayuran 75 gram; dan saus 50 gram.

① Lauk Utama

◇ **Fillet Kari Ayam (Medan)**

Hidangan berbahan dasar ayam *fillet* yang dimasak dengan aneka bumbu seperti bawang putih, bawang merah, cabai merah, kunyit, jahe, serta bumbu khas kari. Hidangan ini disajikan dengan kuah yang sudah dievaporasi atau dikentalkan dengan sedikit larutan pati (tepung maizena).

◇ **Semur Betawi**

Masakan ini merupakan hidangan akulturasi dari Belanda dengan nama “*smoor*” yang diserap ke dalam bahasa Indonesia menjadi semur. Semur berarti perebusan daging dengan kuah sedikit berwarna cokelat pekat dan terasa manis. Bahan utama dalam olahan semur adalah daging sapi dengan kecap manis, bumbu dasar putih ditambah dengan bumbu khas berupa lada, kayu manis, cengkeh, lengkuas, serai, dan daun salam. Sementara untuk semur betawi, ditambahkan dengan jinten dan ketumbar. Selain daging, kentang utuh besar yang dimasak hingga berwarna cokelat kehitaman juga bisa ditambahkan sebagai isian. Saat disajikan, kentang dipotong agak tebal dan daging diiris agak tipis lalu disiram dengan kuah semur.

◇ **Bistik Daging**

Bistik daging sapi khas Jawa ini merupakan adaptasi dari kuliner Belanda “*biefstuk*” yang kemudian diserap ke dalam Bahasa Indonesia menjadi bistik. Hidangan ini awalnya hanya dikenal di Jawa Tengah, terutama di Solo dan Yogyakarta, namun kini sudah dikenal hingga ke penjuru Pulau Jawa. Bahan utama yang digunakan dalam semur adalah irisan daging sapi yang dimasak hingga empuk bersama dengan bumbu bawang merah, bawang putih, dan pala, kemudian diperkaya dengan tomat cincang halus serta kecap. Hidangan ini pada dasarnya mirip dengan semur, namun dengan bumbu yang lebih sederhana.

◇ **Ayam Bakar Bumbu Bali**

Hidangan ini dimasak menggunakan bahan utama ayam kampung muda potongan empat yang dimasak dengan bumbu lengkap atau bumbu *genep* Bali. Ayam dimasak atau disungkup dengan bumbu hingga matang kemudian ditiriskan dan dipanggang hingga bagian luarnya agak kecokelatan.

◇ **Ayam Panggang Madu**



Hidangan ayam kampung muda yang disungkup bersama bawang merah dan bawang putih halus, lada, garam, serta margarin atau mentega. Setelah matang, ayam dimarinasi dengan tambahan saus atau pasta tomat, saus sambal siap pakai, air jeruk nipis, kecap manis, dan madu yang dicampur rata, kemudian dipanggang dalam oven ketika akan disajikan.

◇ Ayam Goreng Aneka Daerah

Hidangan ayam ini diberi bumbu dasar putih dan bumbu khas dari masing-masing olahan ayam kemudian digoreng, khusus untuk ayam yang menggunakan kelengkapan bubuk atau taburan khas, digoreng tersendiri. Beberapa contoh ayam goreng dari berbagai daerah adalah ayam goreng Bogor dengan ciri khas irisan serai muda, parutan lengkuas, dan kecombrang; ayam goreng Kalasan dengan ciri khas diolah menggunakan air kelapa mirip seperti ayam pop, namun berbeda bumbu; ayam goreng Bandung dengan ciri khas bumbu kunyit; ayam goreng Padang dengan ciri khas menggunakan taburan kocokan putih telur dan tepung beras; ayam goreng Aceh atau ayam tangkap yang memiliki ciri khas disajikan dengan taburan bawang goreng, cabai hijau utuh goreng, daun kari, dan daun pandan goreng.



* * *

AYAM GORENG KEMIRI

Selain itu, ada ayam goreng kemiri yang dominan dengan taburan bubuk kemiri ditambah dengan bumbu dasar putih daun jeruk, daun salam, serai, jahe, dan kunyit. Porsi satu ekor ayam dengan berat mentah sekitar satu kilogram memerlukan sekitar 30 butir kemiri. Penggunaan kemiri yang cukup banyak menyebabkan kandungan asam lemak cukup tinggi sehingga cita rasa ayam goreng ini lebih gurih dibandingkan dengan ayam goreng

lainnya. Penggunaan kemiri dalam masakan pada dasarnya berfungsi untuk mengentalkan kuah, membuat bumbu lebih menempel pada bahan makanan, dan memberi cita rasa gurih.

◇ Ayam Rica-Rica

Hidangan ayam kampung muda yang disungkup bersama bawang merah dan bawang putih halus, lada, garam, serta margarin atau mentega. Setelah matang, ayam dimarinasi dengan tambahan saus atau pasta tomat, saus sambal siap pakai, air jeruk nipis, kecap manis, dan madu yang dicampur rata, kemudian dipanggang dalam oven ketika akan disajikan.

◇ Garang Asem

Garang Asem merupakan hidangan olahan ayam kampung muda yang dimasak menggunakan daun pisang dengan dominasi rasa asam dan pedas. Makanan tradisional khas Jawa Tengah ini berasal dari Grobogan dan kini populer di Kudus.

◇ Udang Besar Saus Padang

Sajian ini berbahan utama udang besar (*prawn*) yang digoreng sebentar hingga matang lalu disiram dengan saus padang. Saus padang dibuat menggunakan pasta tomat, saus sambal siap pakai, dan sedikit saus tiram yang ditumis dengan bawang merah, bawang putih, jahe, bawang bombai, cabai merah besar, gula pasir, garam, lada, dan margarin atau mentega yang dikentalkan dengan tepung maizena.

◇ Fillet Gulai Ayam

Gulai termasuk lauk pauk yang berlimpah kuah. Kuah tersebut dimasak dalam waktu cukup lama menggunakan santan sebagai bahan cairannya, bahan pangan hewani sebagai bahan bakunya, serta beragam bumbu dan rempah.

Gulai adalah jenis hidangan yang mendapat pengaruh dari India dan tersebar luas di Nusantara, terutama di Sumatra. Walaupun mendapat pengaruh dari India, cita rasa gulai Indonesia berbeda dengan India karena

menggunakan bumbu dan rempah khas Nusantara. Bahan isinya pun beraneka, dari bahan pangan hewani sampai bermacam sayuran, menjadikannya semakin khas Indonesia. Gulai dibuat dari bumbu kuning ditambah dengan ketumbar, lada, lengkuas, jahe, cabai merah, adas, pala, serai, kayu manis, dan jintan, kemudian dimasak dalam santan.

◇ Rendang Daging

Istilah rendang berasal dari kata *merandang* yang memiliki makna “secara lambat”. Rendang adalah nama teknik memasak, bukan nama sebuah hidangan. *Merandang* juga dapat diartikan sebagai memasak dengan memanaskan bahan utama bersama santan berbumbu yang kemudian diaduk tanpa henti. Proses memasak rendang melewati tiga fase, fase pertama menghasilkan gulai dengan kuah yang banyak dan agak encer. Fase kedua disebut kalio dengan ciri kuah kental dari hasil evaporasi setelah fase pertama. Pada fase ketiga, kalio hasil fase kedua dimasak hingga kuah menguap dan kering membentuk gumpalan dari padatan santan yang disebut rendang.

Makna *merandang* merujuk pada waktu yang diperlukan untuk proses memasak rendang. Untuk menghasilkan tekstur daging yang kering, aroma rempah yang kuat, dan warna cokelat gelap dibutuhkan waktu yang lama. Bahkan, dulunya rendang menggunakan daging kerbau sebagai bahan baku sehingga perlu dimasak lebih lama. Rendang juga

Tradisi mengawetkan daging sudah dikenal sejak lama oleh masyarakat Sumatra, seperti ditulis oleh William Marsden pada tahun 1811 dalam bukunya yang berjudul *The History of Sumatra*.

dinikmati masyarakat Minangkabau dalam berbagai acara. Rendang bisa dibilang menduduki kasta tertinggi di antara hidangan lain sehingga sering disebut *kepalo samba* atau induknya makanan dalam tradisi Minangkabau.



Tradisi mengawetkan daging sudah dikenal sejak lama oleh masyarakat Sumatra, seperti ditulis oleh William Marsden pada tahun 1811 dalam bukunya yang berjudul *The History of Sumatra*. Buku tersebut menyebutkan bahwa penduduk Sumatra sudah menerapkan proses pengawetan daging sejak abad ke-19. Teknik pengawetan daging tersebut adalah membuat rendang.

Masyarakat Minang percaya bahwa rendang memiliki tiga makna tentang sikap, yaitu kesabaran, kebijaksanaan, dan ketekunan. Ketiga unsur tersebut diperlukan dalam proses memasak rendang, dimulai dari bijaksana dalam memilih bahan-bahan berkualitas, sampai tekun dan sabar dalam proses memasaknya sehingga tercipta rendang dengan cita rasa yang nikmat.

Makna simbolis lain dari rendang bagi masyarakat Minangkabau adalah musyawarah dan mufakat. Pembuatan rendang diawali dari empat bahan pokok yang melambangkan keutuhan masyarakat Minang. Secara simbolis, *dagiang* (daging) merupakan *niniak mamak* (para pemimpin suku adat), *karambia*

(kelapa) melambangkan *cadiak pandai* (kaum intelektual), *lado* (cabai) sebagai simbol alim ulama, dan *pemasak* (bumbu) menggambarkan keseluruhan masyarakat Minangkabau.

Tradisi merantau yang kerap dilakukan oleh orang Minangkabau menjadi alasan tersebarnya rendang ke berbagai tempat. Orang-orang perantau dari Sumatra Barat biasanya membawa rendang dibungkus daun pisang sebagai bekal karena makanan ini bisa bertahan hingga satu bulan. Makanan tersebut kemudian diperkenalkan kepada masyarakat di mana perantau bertempat tinggal hingga akhirnya rendang mengalami pergeseran keaslian, disesuaikan dengan kondisi setempat. Saat ini, kita mengenal rendang Padang, rendang Bukittinggi, rendang Padang Panjang, rendang Pariaman, rendang Tanah Datar, dan lainnya di provinsi Sumatra Barat. Rendang juga dibuat oleh perantau serta keturunannya yang berada di luar provinsi Sumatra Barat sehingga kita mengenal rendang Medan, rendang Bengkulu, rendang Lampung, rendang Jambi, dan lainnya.

Rendang hakikatnya adalah hidangan tidak berkuah karena santan yang digunakan meresap dan menguap selama proses pemasakan yang berlangsung selama tiga hingga enam jam. Rendang yang biasa disajikan di luar negeri biasanya masih berbentuk kalio atau rendang basah karena masih terdapat kuah. Namun, tidak menutup kemungkinan untuk menyajikan rendang kering di negara-negara yang masyarakatnya lebih suka rendang tidak berkuah.

Tradisi merantau yang kerap dilakukan oleh orang Minangkabau menjadi alasan tersebarnya rendang ke berbagai tempat.

◇ Daging Bumbu Maranggi (Purwakarta)



Daging bumbu maranggi dikenal sebagai kuliner khas Purwakarta. Menurut sejarah, daging bumbu maranggi memiliki filosofi “tiga daging setusuk” yang melambangkan *Tri Tangtu*, yaitu tekad, ucap, dan tindakan dalam bahasa Sunda. Itu sebabnya, setiap tusuk daging bumbu maranggi terdiri dari tiga potongan daging berukuran besar. Bumbu bakar sate ini terdiri dari bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, ketumbar, lengkuas, cuka, gula merah, dan kecap manis. Daging bumbu maranggi Purwakarta biasanya disajikan dengan kecap dan acar sambal tomat.

◇ Sate Asam Betawi

Sate asam adalah hidangan khas Betawi yang menggunakan bahan dasar daging sapi dipotong kotak. Bumbu yang digunakan, di antaranya bawang merah, bawang putih, cabai merah keriting, gula merah, ketumbar, jintan, kapulaga, dan bunga lawang. Ciri khas dari sate asam ini adalah penggunaan air asam jawa dan kelapa parut yang sudah disangrai. Daging yang sudah ditusuk menjadi sate lalu direndam dalam campuran bumbu dan kelapa parut sangrai, kemudian dipanggang hingga kecokelatan.

◇ Ayam Panggang Bumbu Opor (Jawa Tengah)

Hidangan tradisional dari Jawa Tengah ini menggunakan bahan utama berupa ayam yang dimasak dengan santan dan aneka bumbu hingga matang, meresap, serta berkurang kuahnya saat proses evaporasi. Ayam yang sudah matang kemudian ditiriskan dan dipanggang hingga berwarna sedikit kecokelatan. Selain dijadikan kuah, opor juga dapat dijadikan sebagai saus dengan cara disaring dan dikentalkan dengan pati atau maizena.

◇ Se'i Sapi



Se'i merupakan istilah untuk teknik pengasapan daging yang populer di Nusa Tenggara Timur (NTT). Dalam bahasa Rote, se'i artinya daging yang disayat dalam ukuran kecil memanjang, lalu diasapi dengan bara api hingga matang. Bahan makanan yang diolah dengan teknik se'i memiliki aroma, warna, dan rasa yang khas. Bahan yang digunakan dalam proses pengasapan daging ini adalah kayu dan daun kesambi. Hidangan ini dapat disajikan dengan *rumpu rampe*, yaitu tumisan bunga pepaya, daun kelor, buah pepaya muda, daun pepaya, singkong, jantung pisang, serta sambal luat khas NTT yang terbuat dari irisan bawang putih, bawang merah, dan cabai rawit.

◇ Empal Bandung

Hidangan olahan daging sapi ini dikenal dengan nama empal gepuk. Empal dibuat dari daging sapi yang direbus sebentar untuk menghilangkan kotoran kemudian dipotong dan sedikit dipipihkan. Potongan daging tersebut kemudian direbus lagi dengan air yang ditambahkan bumbu, seperti ketumbar, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, serai, daun salam, daun jeruk, gula merah, garam, lada, dan air asam jawa hingga matang dan berkurang airnya. Setelah matang, daging ditiriskan kemudian digoreng sebelum disajikan. Cita rasa hidangan ini adalah gurih dan manis dengan tekstur empuk.

◇ Sate Bandeng (Banten)

Hidangan ini terbuat dari ikan bandeng (*Chanos Chanos*) yang dibuang duri dan tulangnya. Daging ikan bandeng tersebut kemudian dicampurkan dengan bumbu lalu dimasukkan kembali ke kulitnya dan ditusuk dengan tangkai bambu. Sate bandeng selanjutnya dibakar di atas arang panas hingga matang.

Sate bandeng muncul di lingkungan keraton pada masa Sultan Maulana Hasanuddin, sultan pertama Banten yang memerintah selama tahun 1552-1570. Pusat pemerintahan kala itu terletak di Surosowan, Serang, dekat Laut Jawa, yang wilayahnya biasa disebut Banten Lama. Bandeng merupakan jenis ikan yang banyak ditemui di wilayah tersebut karena mampu hidup di tiga jenis air: laut, payau, dan tawar. Menurut tuturan lisan para penjual sate bandeng, ikan ini telah ditambah semasa pemerintahan Sultan Maulana Hasanuddin.

Sate bandeng muncul di lingkungan keraton pada masa Sultan Maulana Hasanuddin, sultan pertama Banten yang memerintah selama tahun 1552-1570.

Tuturan lisan ini diperkuat dengan penemuan arkeologis di sekitar Surosowan oleh Sutikno, Jomulyo, dan Widya Nayati pada tahun 1981 yang menceritakan bahwa juru masak keraton mencari cara untuk menghilangkan duri-duri kecil pada ikan bandeng yang menyulitkan Sultan ketika memakannya. Setelah dilakukan beberapa kali percobaan, akhirnya ditemukan teknik pengolahan ikan bandeng yang menghasilkan hidangan lezat dan mudah dikonsumsi, yaitu dibuat sate bandeng.

◇ Pasmol Ikan (Jawa Barat)

Hidangan khas Jawa Barat ini menggunakan bumbu dasar kuning. Jenis ikan yang biasa digunakan dalam hidangan ini adalah ikan nila, ikan kembung, ikan gurame, dan ikan mujair. Untuk membuatnya, ikan dimarinasi dengan garam, lada, dan jeruk nipis kemudian digoreng hingga matang. Bumbu yang digunakan adalah bawang merah, bawang putih, kunyit, kemiri, dan jahe yang sudah dihaluskan, kemudian ditumis dengan bumbu lain seperti lengkuas, daun jeruk, daun salam, serai, garam, gula, dan lada hingga matang. Ikan yang sudah digoreng dimasak bersama bumbu atau disirami bumbu di atasnya.

◇ Sate Lilit Bali

Salah satu hidangan khas Bali ini terbuat dari daging ikan dan udang yang dihaluskan kemudian ditambahkan bumbu dan bahan lainnya. Adonan sate lalu dililitkan pada batang serai dan dipanggang kemudian disajikan bersama sambal matah.

◇ Pindang Patin

Pindang merupakan hidangan khas Palembang yang diolah dengan cara sederhana. Bahan pindang dimasak dalam air yang sudah diberi bumbu hingga matang. Setelah ikan matang dan api dimatikan, tambahkan bahan lain seperti irisan tomat, cabai rawit utuh, dan kemangi.

◇ Ikan Asam Padeh

Ikan asam padeh adalah masakan khas Minangkabau, Sumatra Barat, yang memiliki cita rasa pedas dan asam. Masakan ini biasanya dibuat menggunakan ikan laut seperti tongkol, tuna, kakap, dan lain sebagainya. Ikan tersebut kemudian dimasak dalam cairan berbumbu hingga matang dan sedikit mengental kuahnya.

② Makanan Pokok

◇ Nasi Liwet



Nasi liwet merupakan jenis nasi gurih yang dimasak menggunakan santan, garam, dan beragam bumbu lainnya, seperti daun salam dan serai.

◇ Nasi Kuning Tumpeng

Nasi kuning juga termasuk jenis nasi gurih dengan ciri khas bumbu kunyit sebagai pemberi warna kuning. Nasi kuning sering dijadikan sebagai hidangan pada acara atau kegiatan tertentu, seperti perayaan dan selamatan. Nasi kuning dapat ditemui di hampir seluruh daerah di Indonesia dengan ciri khas masing-masing dalam penggunaan bumbu dan hidangan pelengkap.

◇ Lontong Beras

Lontong merupakan makanan pokok yang berkembang di wilayah Jawa dan kini telah menyebar ke daerah lain dengan nama dan teknik membungkus yang berbeda. Lontong terbuat dari beras yang dibungkus dengan daun pisang kemudian dikukus selama beberapa jam.

Filosofinya, jika memakan lontong, manusia jadi ingat bertobat sehingga diampuni segala dosa dan kesalahannya.

Menurut ajaran Jawa, lontong memiliki makna *olone dadi kotong* yang berarti kejelekannya sudah tidak ada atau hilang. Filosofinya, jika memakan lontong, manusia jadi ingat bertobat sehingga diampuni segala dosa dan kesalahannya.

◇ Ketupat

Ketupat merupakan makanan khas Lebaran yang terbuat dari beras yang dibungkus menggunakan daun kelapa (*janur*) dan direbus dalam air selama minimal tiga jam. Agar wangi, rebus ketupat bersama daun pandan sebanyak mungkin.

Dalam filosofi Jawa, ketupat bukanlah sekadar hidangan khas hari raya umat Islam. Ketupat atau kupa dalam bahasa Jawa merupakan kependekan dari *ngaku lepat* yang artinya mengakui kesalahan. Tradisi sungkeman merupakan perwujudan ngaku lepat (mengakui kesalahan) bagi orang Jawa. Prosesi sungkeman, yakni bersimpuh di hadapan orangtua atau orang yang lebih dihormati seraya memohon ampun masih membudaya hingga kini. Sungkeman mengajarkan pentingnya menghormati orang lain, khususnya orangtua. Filosofi lainnya adalah setelah ketupat dibuka akan terlihat nasi putih yang mencerminkan kebersihan dan kesucian hati setelah memohon ampunan dari segala kesalahan.

◇ Burasa (Makassar)



Burasa merupakan makanan olahan beras yang berasal dari Makassar, Sulawesi Selatan. Terbuat dari beras yang dimasak dengan santan, burasa menjadi salah satu hidangan yang wajib ada ketika hari raya umat Islam di Sulawesi Selatan. Pada zaman dahulu, saat seseorang akan pergi jauh, burasa dijadikan sebagai bekal. Kebiasaan ini memiliki makna agar orang yang pergi jauh dapat selalu berkecukupan hingga nanti kembali ke kampung halamannya.

◇ Singkong Goreng (*Cassava Fries*)

Kreasi olahan singkong ini dibuat agar masyarakat luas, terutama di luar negeri, bisa menerima cita rasa singkong. Hidangan ini terbuat dari singkong yang dipotong memanjang seperti kentang goreng (*french fries*) kemudian direbus dengan air dingin dan garam. Setelah air mendidih, api dimatikan lalu hidangan ditiriskan, dibilas dengan air dingin, kemudian ditiriskan kembali dan disimpan dalam kulkas. Singkong siap digoreng seperti *french fries* saat hendak disajikan.



◇ **French Fries Garoho**

Pada dasarnya, hidangan ini sama seperti singkong goreng (*cassava fries* hanya saja dengan bahan dasar pisang garoho atau pisang kepok mentah yang dibelah empat memanjang sehingga menyerupai potongan kentang goreng. Potongan pisang ini kemudian direndam dengan air garam agar getah pisang terangkat kemudian digoreng hingga matang dan berwarna kecokelatan.

◇ **Ubi Putih Kukus**

Ubi putih kukus dibuat dengan cara dipotong bentuk *barrel/french fries/chateaubriand* lalu direndam dalam air garam dan dikukus hingga matang.

◇ **Roti Jala (Medan)**



Adonan roti ini terbuat dari tepung terigu, telur, dan bumbu yang dimasak pada *pan fryer* yang dioles mentega atau margarin lalu dibentuk seperti jala. Setelah matang, roti digulung menyerupai dadar gulung. Makanan pokok berupa roti-rotian ini merupakan makanan khas Melayu.

◇ **Roti Beras Riau**

Roti beras terbuat dari tepung beras, minyak, dan mentega, lalu *diuleni* dengan garam dan air hingga kalis, kemudian ditutup (difermentasi) selama 30 menit. Adonan kemudian *diuleni* kembali lalu digiling seperti lembaran dengan ketebalan 0,5 cm, selanjutnya dicetak bulat dengan *ring cutter* berdiameter 7,5 cm. Roti yang sudah dicetak kemudian dimasak di atas *pan fryer* yang telah dioles margarin atau mentega hingga matang.

◇ **Roti Canai (Aceh)**

Roti ini terbuat dari tepung terigu, minyak/mentega, dan garam yang *diuleni* hingga kalis, lalu difermentasi selama 30 menit. Setelah difermentasi, adonan *diuleni* kembali sebanyak tiga kali kemudian dipipihkan dan dipotong melintang dengan lebar 1 cm, digulung, dan dipipihkan. Roti ini dimasak dengan cara dipanaskan di atas *pan fryer* hingga matang dan kecokelatan.

③ **Makanan Pelengkap**

◇ **Urap Daun Selada Air**

Hidangan ini terbuat dari daun selada air yang di-*blansir* kemudian diberi bumbu urap yang terbuat dari parutan kelapa dan bumbu yang dikukus.

◇ **Tumis Labu Siam**

Tumisan ini dibuat menggunakan labu siam yang dipotong bentuk korek api kemudian ditumis dengan bumbu tumis hingga matang. Untuk variasi warna dan bentuk, tumisan dapat ditambahkan irisan cabai merah besar buang biji dengan bentuk korek api.

◇ Iris-Iris Buncis



Buncis merupakan tanaman asal Amerika yang budidayanya berkembang pesat di Indonesia mulai tahun 1961. Dalam tiga dekade, produksi buncis di Indonesia mencapai 168.829 ton dan terus meningkat hingga saat ini. Produksi buncis yang melimpah membuatnya sering dijadikan sayuran dalam menu sehari-hari masyarakat Indonesia di berbagai wilayah. Salah satu hidangan dari buncis yang digemari adalah tumis buncis atau dikenal dengan sebutan oseng-oseng buncis. Bumbu yang digunakan untuk membuatnya sangat sederhana, umumnya terdiri dari campuran bawang putih, bawang merah, lada, garam, dan terkadang ditambahkan kemiri serta cabai. Sebagai variasi, ada juga yang menambahkan sayuran jenis lain seperti wortel, kol, dan kacang panjang atau memadukannya dengan protein hewani seperti ayam, daging, dan udang serta protein nabati seperti tempe dan tahu.

Dalam tiga dekade, produksi buncis di Indonesia mencapai 168.829 ton dan terus meningkat hingga saat ini. Produksi buncis yang melimpah membuatnya sering dijadikan sayuran dalam menu sehari-hari masyarakat Indonesia di berbagai wilayah.

◇ Acar Kuning Sayuran

Acar kuning adalah masakan berbahan dasar sayuran yang diberi bumbu dasar kuning dan bercita rasa sedikit asam, segar, dan gurih. Untuk membuat hidangan ini, wortel dan ketimun dipotong *jardinière* kemudian ditumis dengan bumbu dasar putih dan bumbu khas acar kuning berupa kunyit, daun salam, dan lengkuas. Acar lalu diberi sedikit air dan dimasak hingga matang, namun tetap renyah. Hidangan ini banyak diolah oleh masyarakat Betawi, Sunda, dan Jawa. Selain disajikan untuk hidangan sehari-hari, acar juga biasanya dihidangkan pada saat acara kenduri, baik dalam menu prasmanan maupun sebagai salah satu hidangan yang dimasukkan pada nasi dus atau nasi besek.

◇ Urap Bayam



Urap adalah hidangan berupa sayuran yang direbus kemudian dicampur dengan kelapa parut yang dibumbui sebagai pemberi cita rasa. Bayam yang direbus lalu ditiriskan dan dicampur dengan bumbu urap kelapa muda.

Urap lazim ditemukan dalam masakan Indonesia, namun jika ditelusuri, urap berasal dari khazanah masakan Jawa. Urap tidak mengandung daging sama sekali dan dapat dimakan begitu saja sebagai makanan vegetarian, sayuran teman nasi, atau bagian dari hidangan lengkap. Urap biasanya merupakan syarat atau hidangan penting sebagai sayur pengiring dan pelengkap tumpeng Jawa.

◇ **Aneka Sayuran Rebus Bentuk *Barrel***

Hidangan ini terbuat dari aneka jenis sayuran umbi, seperti wortel dan lobak, yang dibentuk *barrel* kemudian direbus hingga matang. Setelah matang, sayuran dipanaskan dengan mentega serta diberi garam dan lada.

◇ **Lawar (Bali)**

Lawar adalah masakan berupa campuran sayur-sayuran segar dan daging cincang yang dibumbui dengan bumbu khas Bali secara merata.

◇ **Plecing Kangkung (Lombok)**

Lauk pauk ini dibuat dari sayuran berbahan dasar kangkung yang direbus sebentar dengan air garam kemudian ditiriskan dan disajikan dengan sambal tomat di atasnya.

◇ **Tumis Jamur Payung**

Hidangan ini berbahan dasar jamur. Untuk membuatnya, jamur dibersihkan kemudian dicuci dan ditumis dengan bumbu tumis lalu dimasak hingga matang.

◇ **Terong Bakar**

Hidangan ini terbuat dari terong ungu yang besar dan lurus yang dibelah memanjang, direndam dalam air bergaram, kemudian dipanggang dalam oven atau dimasak di atas *pan fryer* hingga matang.

④ **Sambal**

Penyajian sambal pada jamuan makan disesuaikan dengan karakteristik masyarakat negara setempat. Bagi masyarakat yang kurang menyukai rasa pedas, pilih jenis cabai yang tidak terlalu pedas kemudian buang sebagian besar biji-biji cabai untuk mengurangi rasa pedas. Biasanya, cabai yang dipilih adalah cabai merah besar (*Capsicum Annuum L.*) yang cerah dan mengilat. Untuk cabai rawit, pilihannya adalah cabai rawit putih dan akan lebih baik lagi jika yang dipetik sebelum tua. Jenis cabai ini tingkatan pedasnya paling rendah dibandingkan yang lain. Beberapa jenis sambal yang dapat dijadikan sebagai pelengkap dalam jamuan, di antaranya:

Bagi masyarakat yang kurang menyukai rasa pedas, pilih jenis cabai yang tidak terlalu pedas kemudian buang sebagian besar biji-biji cabai untuk mengurangi rasa pedas.

◇ **Sambal Bajak (Jawa Tengah)**

Sambal bajak digunakan sebagai pelengkap utama dalam setiap hidangan. Sambal bajak terbuat dari cabai, terasi, tomat, bawang merah, bawang putih, garam, air asam, dan gula merah. Bahan utamanya dipotong kasar dan digoreng dengan sedikit minyak, kemudian dihaluskan dan dipanaskan kembali hingga cairannya menguap.

◇ **Sambal Goang (Betawi)**

Dikenal dengan nama sambal bawang, sambal ini terbuat dari cabai rawit, cabai merah keriting, dan bawang putih segar yang diulek atau dihaluskan bersama.

◇ **Sambal Hijau (Sumatra Barat)**

Sambal hijau atau yang dikenal dengan nama *lado mudo* adalah sambal yang terbuat dari cabai rawit dan aneka jenis cabai hijau (cabai besar, cabai keriting, dan cabai rawit), bawang merah, bawang putih, dan jeruk lemon cui.

Sambal ini memiliki rasa yang tidak terlalu pedas, tapi tetap menggugah selera. Cara membuatnya adalah dengan merebus bahan-bahan sambal kemudian dihaluskan serta ditumis hingga matang dan cairannya menguap, lalu ditambahkan perasan air jeruk lemon cui.

◇ **Sambal Matah (Bali)**

Sambal matah adalah sambal tradisional Bali yang memiliki arti mentah. Bahan-bahannya tidak dihaluskan, tetapi diiris tipis, yakni berupa bawang merah, bawang putih, cabai merah, terasi, garam, sereh, jeruk limau, dan minyak kelapa. Cara membuatnya, minyak dipanaskan terlebih dahulu hingga mendidih kemudian dituangkan pada bahan sambal lalu didiamkan sesaat agar layu.



◇ **Dabu-Dabu (Manado)**

Dabu-dabu adalah kata dalam bahasa Manado, Sulawesi Utara, yang berarti sambal. Sambal ini dibuat dengan cara memotong bahan-bahan berupa cabai rawit merah, cabai merah keriting, bawang merah, batang daun bawang, dan tomat. Potongan bahan-bahan tersebut kemudian ditambahkan dengan garam dan perasan air jeruk nipis atau minyak kelapa.

◇ **Acar**



Acar (*pickle*) adalah hidangan penyerta yang dibuat dengan cara mengawetkan makanan menggunakan cuka dan/atau cairan garam. Awalnya acar dibuat hanya dari timun, namun kini berkembang menggunakan bahan seperti cabai, bawang, dan tomat. Berbagai daerah di dunia memiliki acar khas masing-masing. Dulu, acar dibuat di rumah oleh masing-masing keluarga, tapi seiring berjalan waktu acar mulai dijual secara lokal.

Usia acar sebenarnya sudah sangat tua, jauh lebih tua dibandingkan dengan kopi. Riwayat acar terbentang jauh hingga ke zaman purba dan tidak ada yang bisa memastikan asal-usul penemuan acar. Namun menurut perkiraan,

acar telah berumur lebih dari 4.000 tahun. *New York Food Museum* bahkan menyatakan beberapa tokoh sejarah memuja kehebatan acar yang tak lekang oleh zaman. Beberapa fakta sejarah terkait acar menegaskan bahwa buah timun/ketimun/mentimun (*cucumber*) sebagai bahan dasar pembuatan acar telah digunakan selama lebih dari 3.000 tahun yang lalu di Asia Barat, Mesir Kuno, dan Yunani. Sejarah mencatat pada tahun 2030 SM, ketimun yang merupakan buah asli India dibawa ke Lembah Tigris, di sinilah untuk pertama kalinya, ketimun diawetkan dan dimakan sebagai acar.

Usia acar sebenarnya sudah sangat tua, jauh lebih tua dibandingkan dengan kopi. Riwayat acar terbentang jauh hingga ke zaman purba dan tidak ada yang bisa memastikan asal-usul penemuan acar.

Di Indonesia, acar disajikan sebagai hidangan penyerta makanan, seperti halnya saat menyantap hidangan nasi goreng, mi goreng, mi rebus, sate, gule, soto, dan lain-lain. Acar yang paling populer dan hampir banyak ditemui dan dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah acar berbahan timun, wortel, bawang merah, serta cabai rawit yang direndam dalam cairan campuran cuka, gula pasir, garam, dan air. Acar berkembang dan disesuaikan dengan potensi daerah masing-masing, terkadang ada yang menambahkan acar dengan irisan kol, potongan nanas, atau bawang putih.

⑤ Kerupuk, Keripik, Rempyek, dan Emping

Kerupuk terbuat dari adonan tepung tapioka serta bahan dan bumbu lain, kerupuk memiliki beberapa fungsi dalam hidangan Nusantara, yaitu sebagai pelengkap, makanan ringan atau camilan, serta hiburan saat makan. Kerupuk berbahan dasar tepung tapioka baru ditemukan pada abad ke-19 saat singkong menjadi komoditas andalan yang produksinya melimpah di wilayah Jawa. Pada masa itu, singkong hanya direbus, digoreng, atau dijadikan gaplek. Namun seiring berjalan waktu, singkong mulai dibuat menjadi tepung dan dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan kerupuk aci. Tepung singkong yang sudah diolah, kemudian dicetak dan dijemur, lalu digoreng saat hendak disajikan.

Sama seperti kerupuk yang bisa dibuat dari singkong, keripik juga bisa dibuat dari umbi-umbian, bahkan dari sayuran atau produk olahan kacang-kacangan seperti tempe dan tahu. Bahan-bahan tersebut diiris tipis, kemudian dilapisi atau tidak dilapisi dengan tepung lalu digoreng atau dikeringkan dengan cara lain seperti dijemur atau dioven.



Kemudian ada rempeyek, yang menurut ensiklopedia *Mataram Islam* tulisan De Graaf, sudah ada sejak abad ke-16. Di sana disebutkan bahwa rempeyek sudah ada di Yogyakarta saat Ki Ageng Pamanahan melakukan *bedhol desa* atas perintah Sultan Hadiwidjaya dari wilayah Surakarta ke Alas Mentaok (sebelum Kotagede). Suatu hari, saat rombongan tamu diminta menyeberang sekaligus membersihkan diri di sungai, mereka singgah di kediaman Ki Gede Karanglo dan disajikan beberapa hidangan, antara lain nasi, sayur pecel, rempeyek, dan sayur kenikir.

Emping terbuat dari bahan utama biji melinjo, jagung, atau rumput teki yang dimemarkan dan ditipiskan lalu dijemur hingga kering dan digoreng. Emping memiliki tekstur renyah dan biasa dijadikan sebagai teman makan atau kudapan.



* * *

REMPEYEK TERI

Berikut adalah beberapa jenis kerupuk, keripik, rempeyek, dan emping yang dapat disajikan sebagai teman makan pada jamuan makan kenegaraan:

- ◇ Kerupuk Puli
- ◇ Kerupuk Udang
- ◇ Kerupuk Ikan Palembang
- ◇ Kerupuk Aci
- ◇ Keripik Tempe
- ◇ Rempeyek Kacang Tanah
- ◇ Emping Melinjo
- ◇ Emping Jagung

3 | Dessert

Dessert adalah adalah makanan yang disajikan setelah hidangan utama (*main course*) sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut. Sajian *dessert* sering dinamakan *the final course* atau *the last course*. Syarat sajian *dessert* adalah memiliki rasa manis dengan porsi yang kecil. Makanan penutup ini berfungsi sebagai hidangan yang menyegarkan setelah menyantap hidangan utama yang mungkin memiliki aroma atau rasa yang khas seperti olahan ikan dan daging. Hidangan *dessert* memiliki berat per porsi sebesar 100-120 gram.

Prinsip pemilihan hidangan penutup, khususnya kue basah (jajanan pasar) dan minuman yang berwarna, adalah hindari bahan pewarna kimia. Gunakan bahan pewarna alami seperti kunyit untuk warna kuning, daun pandan dan daun suji untuk warna hijau, kembang telang untuk warna biru, kayu secang untuk warna merah, dan air abu merang untuk warna hitam. Kepekatan warna sebaiknya warna pastel (*soft colour*) atau hindari warna yang mencolok serta hindari tekstur kue yang liat. Untuk acara berkonsep *standing party*, ukuran atau potongan hidangan penutup dibuat *bite size*.

Terdapat beragam jenis hidangan Indonesia yang bisa disajikan sebagai *dessert* seperti aneka kue, kue tradisional, puding, manisan, dodol, bubur manis, kolak, tapai, es krim, *setup* buah, dan minuman tradisional.

Prinsip pemilihan hidangan penutup, khususnya kue basah (jajanan pasar) dan minuman yang berwarna, adalah hindari bahan pewarna kimia.

a. Kue

◇ **Bika Ambon (Medan)**

Bika Ambon adalah salah satu jenis kue basah yang berasal dari Kota Medan, Sumatra Utara. Kue ini memiliki ciri khas warna kuning dan berserat di bagian dalam. Bahan yang digunakan untuk membuat kue ini adalah tepung terigu, telur, gula, dan santan, sedangkan untuk penyedap atau pemberi aromanya menggunakan daun pandan, daun jeruk, atau vanilli.

◇ **Sarang Semut (Caramel Cake)**

Dikenal juga dengan nama bolu karamel, kue ini memiliki tekstur kenyal dan berwarna cokelat hasil dari proses karamelisasi gula pasir. Dinamakan sarang semut karena bagian dalam kue ini berserat layaknya sarang semut.



◇ **Cake Pandan-Suji**

Jenis kue atau bolu yang umum dibuat oleh masyarakat Indonesia ini adalah sejenis *sponge cake* yang menggunakan cairan berupa santan atau air daun pandan dan daun suji sebagai pewarna alami.

◇ **Putu Ayu Pandan**



Putu ayu merupakan kue khas asli Indonesia dari Pulau Jawa, tepatnya Jawa Tengah. Sesuai namanya, ayu yang dalam bahasa Jawa berarti “cantik”, kue ini memang memiliki visual yang sangat cantik dan menarik.

Kue yang kerap disebut Putri Ayu ini juga sangat enak dan lembut ketika disantap. Cita rasanya yang manis dan legit mengangkat kepopulerannya, bukan hanya di lidah orang Indonesia, tetapi juga di lidah masyarakat Asia Tenggara. Tipikal jajanan tradisional ini adalah warnanya yang berundak dua. Hijau di bagian bawah berasal dari warna alami campuran ekstrak daun suji dan daun pandan, sedangkan putih di bagian atas merupakan parutan kelapa muda yang padat. Hal ini membuat tampilan Putu Ayu menjadi sangat menarik, terlihat menggugurkan untuk dinikmati dan mengeluarkan aroma pandan dan suji yang menggugah selera.

Perbedaan putu ayu dengan kue putu adalah pada bahan dasar, teknik persiapan pengolahan bahan, serta cetakan yang digunakan.

Putu ayu termasuk kue yang pembuatannya sederhana. Jajanan pasar ini menggunakan bahan-bahan yang mudah diperoleh seperti tepung terigu, gula pasir, santan, telur ayam, kelapa muda, dan pewarna makanan. Demikian pula proses memasaknya, yang hanya perlu dikukus. Untuk menghindari kue cepat kaku setelah dingin, tambahkan sedikit mentega atau margarin cair. Perbedaan putu ayu dengan kue putu adalah pada bahan dasar, teknik persiapan pengolahan bahan, serta cetakan yang digunakan. Kue putu menggunakan bahan dasar tepung beras yang dikukus terlebih dahulu hingga setengah masak sebelum proses pencetakan pada selongsong bambu, sedangkan putu ayu menggunakan cetakan yang bagian tengahnya berlubang dan bagian tepinya rapat seperti cetakan tulban mini. Saat mencetak, bagian dasar cetakan diberi kelapa muda parut yang telah diberi garam dan dikukus sebanyak $\frac{1}{4}$ bagian cetakan kemudian di atasnya dituang adonan kue yang kental lalu dikukus hingga matang.

◆ Kue Maksuba (Palembang)

Kue tradisional khas Palembang yang terbuat dari telur dan gula, mentega/margarin, susu kental manis, tepung terigu dan vanili ini diolah dengan teknik dipanggang selapis demi selapis hingga sesuai dengan loyang yang digunakan. Bagi yang tidak begitu suka manis, jumlah gula dapat dikurangi, namun akibatnya warna kue tidak bisa menjadi coklat pekat.

◆ Klappertaart (Manado)



Kue khas Manado ini berbahan utama kelapa muda ditambahkan dengan tepung terigu, susu, mentega, dan telur. Resep adonan tersebut merupakan pengaruh dari Belanda saat zaman pendudukan di Manado. Terdapat beberapa macam cara memasak *klappertart*, bisa menggunakan roti untuk menghasilkan *klappertart* yang padat dan bisa dipotong layaknya kue taart pada umumnya, bisa juga dibuat seperti vla kental untuk menghasilkan tekstur yang lembut, seperti memakan *custard* yang langsung meleleh begitu masuk ke mulut. Cara mana pun yang digunakan, kue ini paling nikmat bila disantap dalam keadaan dingin. Sampai saat ini, terdapat 23 daerah penghasil kelapa di Indonesia, namun provinsi Sulawesi Utara yang paling banyak memanfaatkan kelapa muda sebagai bahan kue.

◇ Lapis Surabaya

Kue dengan cita rasa manis yang semakin dikenal hingga ke mancanegara ini awalnya populer di Surabaya dengan nama bolu lapis Surabaya. Ciri khas bolu dengan tekstur yang lembut menjadikan bolu lapis Surabaya kerap dijadikan bingkisan di hari spesial. Kue ini merupakan adaptasi dari *spekkoek*, kue lapis peninggalan kolonialisme Belanda.

◇ Bolu Koja

Bolu koja merupakan kue tradisional asal Bengkulu yang juga dapat dijumpai di Palembang, Jambi, dan Riau dengan nama Bolu Kojo, serta di Kalimantan Timur dan Kalimantan Selatan dengan nama Bingka Pandan. Ciri khasnya adalah menggunakan bahan utama tepung terigu, gula pasir, telur, santan kental, serta air ekstrak daun suji dan daun pandan kemudian diolah dengan teknik dipanggang.

◇ Cake Tapai

Cake tapai adalah produk kudapan semi basah yang dibuat dengan mencampurkan adonan secara bertahap kemudian diakhiri dengan memanggang adonan. Adonan tersebut terdiri dari tapai singkong, tepung terigu, margarin cair, tepung maizena, garam, gula, telur, dan susu cair. Berbahan dasar tapai, *cake* ini memiliki tekstur padat namun tetap lembut dengan cita rasa manis yang sangat cocok dijadikan sebagai hidangan penutup maupun camilan.

◇ Lapis Legit

Lapis legit atau *spekkoek* dibuat dari berbagai macam rempah, di antaranya kapulaga, kayu manis, cengkih, bunga pala, dan adas manis sehingga menghasilkan rasa yang sangat khas dan kaya akan aroma rempah. Kue berbahan dasar kuning telur, tepung terigu, gula, dan mentega/margarin ini memiliki cita rasa manis dengan tekstur yang lembut namun kokoh. Untuk membuatnya, adonan kue dipanggang dalam oven secara bertahap hingga

membentuk lapisan-lapisan yang umumnya berjumlah 18 atau lebih. Saking banyaknya lapisan pada lapis legit, kue ini dikenal juga dengan sebutan kue seribu lapis.

b. Kue Tradisional

◇ Timphan (Aceh)

Kue timphan adalah kue tradisional Aceh yang terbuat dari pisang raja tua atau labu parang kukus yang dilumatkan lalu ditambahkan tepung ketan dan santan hingga menjadi adonan. Kue ini memiliki isian yang terbuat dari campuran tepung terigu, telur, santan, kelapa muda, dan nangka. Cara membuatnya, adonan pisang diletakkan di atas daun pisang muda yang sudah diolesi minyak, kemudian diisi dengan bahan isian, lalu dibungkus dan dikukus hingga matang.

◇ Talam Ubi Ungu

Kue talam adalah salah satu jenis jajanan/camilan tradisional Indonesia yang cukup populer karena bahan-bahannya mudah ditemukan. Hampir seluruh wilayah di Indonesia mengenal kue ini. Dulu kue ini dikenal sebagai kudapan spesial bagi kalangan bangsawan, namun sekarang kue ini banyak kita temui sebagai takjil di bulan Ramadan. Dengan penampilan cukup elegan dan menarik, kue ini bercita rasa manis dan gurih dengan tekstur lembut. Selain itu, kue ini juga memiliki bermacam warna tergantung bahan utama yang digunakan.

Dulu kue ini dikenal sebagai kudapan spesial bagi kalangan bangsawan, namun sekarang kue ini banyak kita temui sebagai takjil di bulan Ramadan.



Kue talam merupakan sejenis kue lapis yang terdiri dari minimal dua lapisan, bagian dasar merupakan bahan utamanya seperti ubi putih, ubi kuning, ubi ungu, sementara bagian atasnya adalah santan yang dikentalkan dengan tepung maizena yang umumnya berwarna putih. Bahan yang digunakan dalam pembuatan talam ubi adalah ubi, tepung beras, tepung tapioka, tepung maizena, gula, santan, garam, dan daun pandan sebagai aroma.

◇ Kue Pepe

Kue yang tergolong dalam kategori kue basah tradisional ini terbuat dari tepung kanji/sagu atau tapioka untuk tekstur yang kenyal, serta gula pasir, santan, dan sedikit garam untuk memberikan rasa gurih. Kue ini dibuat berlapis-lapis dengan perpaduan dua sampai tiga warna. Umumnya, warna yang dipakai adalah hijau tua, merah, dan putih, namun ada juga yang mengombinasikannya dengan warna cokelat dan putih.

◇ Kue Lumpang Pandan

Kue tradisional asal Palembang ini terbuat dari tepung beras dan bahan pewarna alami berupa air daun pandan dan daun suji. Berbentuk bulat dengan bagian tengah yang cekung ke dalam, kue ini biasanya disajikan dengan taburan kelapa parut yang sudah dikukus.

◇ Serabi Tepung Terigu Saus Kinca

Serabi adalah makanan tradisional Jawa Barat yang dibuat dari tepung terigu atau tepung beras, ditambahkan cairan berupa santan, garam, dan telur. Adonan serabi tersebut kemudian dipanggang hingga matang dan bagian bawahnya kecekatan menggunakan cetakan berbahan dasar tanah liat. Serabi disajikan dengan saus kinca yang terbuat dari santan, gula merah, dan daun pandan yang dimasak hingga matang.

◇ Kue Lumpur Kelapa Muda

Kue lumpur adalah makanan ringan dengan bahan utama santan, kentang, tepung terigu, dan telur. Vanila atau vanili biasanya digunakan sebagai pemberi aroma, sementara kismis dan kelapa muda iris biasanya digunakan sebagai hiasan di permukaan kue. Kue ini tergolong kue basah sehingga tidak tahan disimpan lama.

◇ Kue ku Pandan Suji

Kue ku merupakan jenis kue hasil akulturasi dengan Tiongkok. Kue ini berbahan dasar tepung ketan dengan isian kacang hijau kupas yang dimasak dengan gula hingga lembut dan matang. Kue ini memiliki bentuk menyerupai cangkang kura-kura. Bagi masyarakat Tiongkok, kue ini dikenal dengan nama *ang ku kue* yang melambangkan kemakmuran dan kebahagiaan.

◇ Kue Jongkong Kelapa Muda

Makanan tradisional asal Jawa Tengah ini berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan santan dan gula merah kemudian dibungkus daun pisang. Makanan ini terdiri dari dua komponen, yaitu bubur tepung beras atau bubur sumsum dan kuah jongkong. Kue ini terasa semakin nikmat dan istimewa dengan tambahan potongan daging kelapa muda yang diletakkan di bagian atas bubur sebelum dibungkus dan dikukus.

◇ Pisang Goreng Kipas (Pontianak)

Adalah hidangan berbahan dasar pisang yang bagian ujungnya diiris tidak putus sebanyak tiga hingga empat irisan dan dilebarkan seperti kipas. Pisang kemudian dicelupkan ke adonan basah yang terbuat dari tepung terigu, gula, telur, margarin, dan air, lalu digoreng hingga matang. Jika ingin disajikan dalam satu atau dua kali makan (*tidbits*), pisang dapat dibelah dua memanjang hingga terputus kemudian dipotong tiga bagian, lalu dicelup ke adonan dan digoreng satu per satu.

◇ Pisang Goreng Gulung Saus Karamel

Hidangan ini terbuat dari pisang raja/uli/tanduk yang sangat tua kemudian dibelah dua dan digoreng. Saat masih panas, pipihkan pisang dengan *rolling pin* kemudian beri parutan keju di salah satu ujungnya, lalu gulung padat dan diposisikan berdiri. Saat disajikan, taburi bagian atasnya dengan keju kemudian letakkan pada piring *dessert* yang sudah diberi siraman saus karamel.

◇ Nogosari

Nogosari adalah kue tradisional Jawa Tengah berbahan dasar tepung beras yang dimasak bersama santan dan gula pasir hingga matang dan mengental menjadi adonan. Adonan tersebut diletakkan di atas daun pisang dan diberi isian potongan pisang, kemudian dibungkus dan dikukus hingga matang.

◇ Ongol-Ongol

Salah satu penganan tradisional khas Betawi ini berbahan utama tepung sagu yang dimasak dengan air, gula jawa, dan daun pandan hingga matang dan mengental. Setelah matang letakkan hidangan dalam wadah dan dinginkan. Setelah dingin, ongol-ongol dipotong dan digulingkan pada kelapa parut yang sudah dikukus dengan sedikit garam dan daun pandan.

◇ Putu Mayang Saus Kinca

Putu mayang adalah kue tradisional berbahan tepung kanji atau tepung beras yang dibuat adonan dan dibentuk menyerupai gulungan mi lalu dikukus hingga matang. Kue ini disajikan dengan saus kinca yang terbuat dari campuran santan kelapa dan gula merah.

◇ Getuk Trio (Magelang)

Hidangan ini merupakan olahan singkong yang dikukus kemudian dihaluskan dengan gula pasir, santan, dan garam, lalu dibagi menjadi tiga dan dibuat tiga warna berbeda, yaitu putih, cokelat, dan merah muda. Ketiga adonan getuk kemudian dibentuk persegi dan disatukan sehingga memiliki tiga warna yang saling berdampingan.

◇ Srikaya Pandan Suji (Palembang)

Adalah kue tradisional berbahan dasar telur, santan, dan gula pasir yang dimasak dengan teknik dikukus. Sebagai pewarna kue, gunakan air ekstrak daun suji dan daun pandan.

◇ Tapai Goreng Saus Karamel Gula Kelapa/Aren

Hidangan ini terbuat dari tapai singkong yang dipotong kecil-kecil. Potongan itu dicelupkan ke adonan yang terbuat dari tepung terigu, telur, gula pasir, dan mentega/margarin, lalu digoreng hingga matang. Pada penyajiannya, tapai goreng diberi saus karamel, bisa secara langsung atau dalam wadah terpisah.

◇ Colenak (Jawa Barat)

Hidangan tradisional dari Bandung, Jawa Barat, ini dikenal juga dengan nama tapai bakar. Tapai singkong dibakar di atas panggangan hingga berwarna kecokelatan, lalu disajikan dengan saus gula jawa dan kelapa parut yang sudah dikukus.

◇ Kue Mangkok (Sukabumi)

Kue tradisional Indonesia yang dikenalkan oleh imigran Tiongkok ini memiliki tekstur padat namun empuk, berbentuk mekar pada bagian atas, dengan cita rasa yang manis. Kue mangkok ini biasa disajikan pada saat upacara persembahyangan, acara pernikahan, dan perayaan ulang tahun. Kue mangkok di Tiongkok bernama *fa gao*, *fa* artinya kemakmuran karena kue terbuat dari ragi agar mengembang dan *gao* artinya kue, lengkapnya kue kemakmuran. Bagi masyarakat Tiongkok, makanan tidak hanya memiliki gizi yang baik untuk tubuh, melainkan juga arti/lambang/filosofi yang sangat erat kaitannya dengan kehidupan. Sebagai lambang kemakmuran, kue mangkok tepat disajikan sebagai makanan persembahan untuk persembahyangan. Kue mangkok yang berwarna merah biasanya disusun di atas kue keranjang (*nian gao*) sebagai wujud permintaan doa atas kehidupan yang manis dan kian menanjak seperti kue mangkok.

Terdapat beberapa jenis kue tradisional yang mirip dengan kue mangkok (memiliki tiga rekahan di bagian atas), di antaranya kue bolu kukus dan kue apem. Bahan dasar masing-masing kue tersebut berbeda, bolu kukus berbahan utama tepung terigu, sedangkan kue mangkok berbahan utama tapai singkong, tepung terigu, dan tepung beras. Perbedaan bahan tersebut membuat tekstur kedua kue ini berbeda. Bolu kukus bertekstur halus dan lembut, sementara kue mangkok bertekstur kasar dan agak basah, mirip dengan kue apem. Sementara dari bentuknya, kue mangkok dan bolu kukus sama-sama agak tinggi dan sedikit ramping, sedangkan kue apem pendek dan lebar, dikukus pada daun

pisang yang berbentuk takir bujur sangkar. Kue mangkok Sukabumi menggunakan tepung kanji, sementara kue mangkok Sumatra Barat tidak sehingga hasilnya kurang kenyal, agak kasar, dan empuk. Untuk gula, kue mangkok menggunakan gula kelapa atau gula aren sehingga pada umumnya berwarna coklat.



Bahan pengembang yang digunakan untuk membuat kue mangkok pada umumnya adalah soda kue atau *baking powder*, sementara untuk pewarna pada awalnya menggunakan ekstrak air daun pandan, daun suji, kayu secang, dan kunyit dengan cetakan asli dari keramik. Namun, sekarang banyak kue tradisional mengganti bahan pewarna alami dengan bahan pewarna kimiawi.

◇ Moci (Sukabumi)

Adalah makanan tradisional yang terbuat dari tepung ketan dengan bahan isian berupa kacang tanah sangan yang dihaluskan sedikit kasar dan dicampur dengan gula castor. Bagian luar moci dibalut dengan tepung tapioka.

◇ Wingko Babat (Semarang)

Wingko babat adalah jajanan tradisional khas Semarang berbahan dasar kelapa, dicampur gula dan tepung ketan yang selanjutnya dipanggang hingga matang.

c. Puding

◆ Puding Santan Gula Merah (Sumatra Barat)

Olahan agar-agar ini merupakan hidangan tradisional asal Sumatra Barat. Agar-agar dimasak dengan santan, air, gula merah, garam, dan daun pandan hingga mendidih kemudian dimasukkan ke dalam cetakan dan didinginkan. Setelah dingin, puding terbagi menjadi dua lapisan, bagian atas adalah lapisan santan dan bagian bawah adalah lapisan bening.

◆ Puding Sagu Rangi Kelapa Muda Saus Santan (Ambon)



Sagu Ambon yang dikenal juga sebagai sagu lempeng, sagu rangi, atau sagu rumbia adalah sagu berbentuk lempengan berwarna cokelat. Sagu ini berbeda jauh dengan sagu mutiara, yaitu sagu berbentuk butiran yang berwarna-warni (putih, merah muda, dan hijau muda). Walaupun produksi sagu di Indonesia cukup tinggi, pemanfaatannya masih sangat terbatas pada produk tradisional berskala kecil. Hanya di beberapa daerah, seperti Papua dan Maluku, sagu digunakan sebagai bahan makanan pokok.

Untuk mengolah sagu rangi, cukup rendam dengan air dingin selama dua jam hingga mengembang lalu tiriskan. Sagu rangi dapat diolah menjadi puding, sagu kenari, sagu kelapa, sagu kenari kelapa, bubur sagu (*bubume*), dan kue kering lainnya yang berasal dari Sulawesi Utara, Ambon, Maluku dan Papua.

Sagu Ambon yang dikenal juga sebagai sagu lempeng, sagu rangi, atau sagu rumbia adalah sagu berbentuk lempengan berwarna cokelat.

Cara membuat puding dari sagu rangi cukup direndam kemudian disaring. Setelah disaring, rebus sagu hingga mendidih bersama agar-agar, air, santan, gula merah, dan sedikit gula pasir. Adonan agar-agar kemudian dituang ke dalam cetakan yang bagian tengahnya berlubang. Setelah membeku, dikeluarkan dari cetakan dengan cara dibalik kemudian taburkan kelapa muda yang telah dikeruk di atas puding sagu rangi. Untuk membuat sausnya, masak santan dengan sedikit garam, susu, gula pasir, dan tepung maizena yang telah dicairkan hingga mendidih sambil terus diaduk agar tetap emulsi.

◆ Puding Tahu Saus Karamel

Hidangan ini dibuat menggunakan susu kacang kedelai yang dimasak dengan agar-agar dan sedikit garam dengan perbandingan agar-agar dan susu kedelai satu *sachet* agar-agar banding seribu dua ratus ml air sehingga menghasilkan tekstur yang sangat lembut seperti *silky pudding*. Saat disajikan, puding dapat dilengkapi dengan saus karamel.

d. Manisan

Manisan dibuat dari aneka buah-buahan yang diawetkan. Manisan dapat dibedakan menjadi dua, yaitu manisan basah dan manisan kering. Manisan basah dibuat dengan cara memasak buah bersama cairan gula dan merendamnya dalam waktu tertentu hingga teksturnya melunak dan rasa manisnya meresap ke dalam buah. Contoh manisan basah adalah manisan pepaya, manisan anggur Bogor, manisan salak, manisan ceremai, manisan cabai, dan lain-lain.

Manisan kering dibuat dari buah yang diselimuti dengan cairan gula dan gula pasir kemudian dikeringkan menggunakan panas alami atau alat pengering. Contoh manisan kering adalah manisan pala, manisan mangga, manisan nanas, manisan pepaya, dan lain-lain. Berikut adalah beberapa jenis manisan yang dapat disajikan sebagai hidangan penutup:

- ◇ Manisan Kolang-Kaling Kering (Betawi)
- ◇ Manisan Aneka Buah (Medan)
- ◇ Manisan Sayuran (Medan)



* * *

MANISAN KOLANG-KALING

Kolang-kaling bisa ditemukan di berbagai daerah di Indonesia. Pada masyarakat Betawi, kolang-kaling disebut sebagai *bruluk* dan disajikan sebagai manisan. *Bruluk* biasanya berwarna terang seperti merah, hijau, kuning yang mencolok mata, hasil pewarnaan alami dari daun suji, secang, sari buah, atau kombinasi lain berupa air soda warna merah. Pada saat bulan puasa, *bruluk* dijadikan pelengkap es campur dan kolak dan disajikan saat berbuka. Sementara saat hari raya, *bruluk* disajikan sebagai sajian tunggal, tanpa campuran bahan lain. *Bruluk*, seperti halnya kudapan Betawi lainnya, yakni selendang mayang atau cente manis, mencerminkan karakter Betawi.

Untuk membuat *bruluk*, pilih kolang-kaling yang tidak terlalu tua, berukuran besar, dan berwarna bening. Kolang-kaling berasal dari buah aren yang biasanya memiliki rasa asam dan berlendir. Untuk menghilangkannya, cuci buah aren dengan daun bambu di air mengalir dan rendam sebentar agar tidak mengubah warna aslinya.

Selanjutnya, gula pasir dibuat menjadi *simple syrup* dengan diberi pewarna dan perasa atau bisa juga diganti dengan sirup kental rasa manalagi, kokopandan, atau stroberi lalu ditambah gula tebu. Sirup tersebut direbus hingga mendidih, kemudian didiamkan sekitar lima menit. Setelah itu, kolang-kaling direndam selama tiga jam, kemudian ditiriskan, dan diulang kembali prosesnya dari awal hingga kolang kaling memiliki rasa yang manis. Setelah manis, kolang-kaling disimpan pada stoples dan didinginkan di kulkas.

Pada masyarakat Betawi, kolang-kaling disebut sebagai *bruluk* dan disajikan sebagai manisan.

e. Dodol

Dodol merupakan salah satu kudapan atau jajanan khas Indonesia. Pembuatan dodol menggunakan teknik pemekatan yang memakan waktu cukup lama. Dalam proses pembuatan dodol, tersirat makna filosofis yang menggambarkan kebersamaan dan keberagaman. Pembuatan dodol biasanya melibatkan beberapa keluarga. Laki-laki bertugas mengaduk adonan dodol hingga mengental dan matang selama kurang lebih 10 jam, sedangkan perempuan bertugas untuk mempersiapkan bahan dan wadah pengemasnya.

Bagi masyarakat Betawi, dodol merupakan makanan perayaan. Sementara di Garut, dodol menjadi buah tangan yang sangat digemari oleh masyarakat. Cita rasanya yang khas dan tingkat kelenturan yang berbeda-beda membuat makanan ini mampu bersaing. Industri dodol berkembang sejak tahun 1926 dengan proses pembuatan yang sangat sederhana dan bahan baku yang mudah diperoleh, serta tidak menggunakan bahan pengawet dan tambahan lain yang bersifat sintetis, namun memiliki daya tahan cukup lama (tiga bulan). Dodol sangat mudah dikembangkan karena bahan baku utamanya bisa dimodifikasi dengan memanfaatkan bahan yang ada, seperti buah waluh, kentang, kacang, pepaya, nanas, dan sirsak.

Di Jawa, dodol dikenal dengan nama jenang. Jenang dikenal sejak zaman kerajaan Hindu-Buddha sehingga begitu melekat dengan kehidupan masyarakat Jawa dan digunakan dalam berbagai upacara adat dan perayaan, seperti pernikahan dan peringatan daur hidup. Bagi masyarakat Jawa, jenang merupakan simbol dari rasa syukur dan harapan. Dodol yang cukup terkenal di Jawa adalah jenang kudus.



* * *

DODOL SIRSAK

Sementara itu, masyarakat Bali mengenal dua jenis dodol yang populer, yaitu gambiran dan dodol buleleng. Bahan dan pembuatan dodol gambiran pada prinsipnya sama dengan dodol Betawi dan Jawa, perbedaannya terletak pada bentuknya yang kotak, isian berupa kacang hijau yang dihaluskan (kumbu), serta pembungkus daun bambu yang diikat dengan bilah bambu halus. Sedangkan, dodol buleleng, hasil industri rumah tangga wilayah Buleleng, Bali Utara, memiliki bentuk oval dan dibungkus dengan *klobot* (kulit jagung kering) yang kedua ujungnya diikat dengan benang kasar. Namun, setelah tali rafia diproduksi, benang kasar dan bilah bambu jarang digunakan lagi.

Di wilayah Sumatra dan Kalimantan, hidangan dodol yang populer bernama lempok. Bahan dasarnya sama dengan dodol pada umumnya, yaitu tepung beras ketan hitam serta gula aren atau gula kelapa. Kekhasan lempok terletak pada bahan pencampurnya, yaitu durian. Teknik pembuatan lempok juga pada prinsipnya sama dengan dodol, pembedanya adalah bentuk dan teknik membungkusnya. Seiring perkembangan, varian lempok di Pontianak tidak hanya menggunakan durian, tetapi juga menggunakan pepaya, talas ungu (*kribang*), lidah buaya, labu parang, kacang hijau, dan lainnya. Di Samarinda, ada juga lempok yang menggunakan bahan pencampur dari pisang.

f. Bubur Manis

◇ Bubur Biji Sagu

Bubur manis dibuat dari biji sagu mutiara berwarna bening dan transparan yang dimasak hingga matang. Bubur ini disajikan dengan kuah santan yang dimasak dengan sedikit garam dan daun pandan.

◇ Bubur Biji Salak Ubi atau Kentang



Bubur ini terbuat dari ubi jalar kuning atau kentang yang dikukus kemudian dihaluskan dengan tambahan tepung tapioka dan garam dan dibentuk kelereng berukuran kecil. Adonan tersebut kemudian direbus hingga mengapung dan matang. Pada wadah terpisah, dibuat rebusan air, gula merah, dan daun pandan. Adonan yang sudah matang kemudian dimasak kembali dengan rebusan air gula hingga cairan mengental.

Di beberapa daerah, bubur biji salak sering juga disebut dengan nama candil. Hal ini dikarenakan bentuk dan tampilan keduanya hampir sama. Perbedaannya terletak pada bahan bakunya, bubur candil terbuat dari tepung ketan, sementara biji salak menggunakan ubi yang dicampur tepung tapioka.

Bubur ini terbuat dari ubi jalar kuning atau kentang yang dikukus kemudian dihaluskan dengan tambahan tepung tapioka dan garam dan dibentuk kelereng berukuran kecil.

Untuk kuah, biji salak biasanya disantap bersama gula kelapa dan disiram santan kelapa. Sedangkan kuah candil, biasanya dibuat dari bumbu gula kelapa yang diberi daun pandan untuk memberi aroma khas. Sama dengan kuah biji salak, kuah candil juga diberi santan kelapa masak yang kental.

◇ Bubur Kampiun

Bubur kampiun merupakan hidangan khas wilayah Minangkabau, tepatnya Bukittinggi. Hidangan ini terdiri dari campuran beberapa bahan yang berpadu menghasilkan cita rasa manis dan lembut. Bubur kampiun umumnya terbuat dari campuran ketan putih yang dikukus, bubur putih atau bubur sumsum, bubur ketan hitam, kolak pisang/ubi, bubur kacang hijau atau kacang padi, dan bubur conde atau candil.

g. Kolak

Kolak dibuat dengan teknik mengolak, yakni memasak bahan makanan yang umumnya berupa umbi-umbian, pisang, atau kolang-kaling dengan cairan santan serta ditambahkan dengan gula pasir atau gula merah, sedikit garam, dan daun pandan. Bahan makanan tersebut dimasak hingga matang dan cairannya berkurang karena proses evaporasi. Berikut adalah beberapa jenis hidangan kolak yang dapat disajikan pada kegiatan jamuan makan:

- ◆ **Kolak Pisang**
- ◆ **Kolak Labu Parang**
- ◆ **Kolak Ubi**
- ◆ **Kolak Tapai Singkong**

Kolak merupakan takjil atau hidangan buka puasa di Indonesia. Selain di bulan Ramadan, kolak biasanya mudah ditemukan di pasar-pasar tradisional. Kandungan gula dalam kolak cukup ampuh mengembalikan energi yang hilang setelah seharian berpuasa. Dalam buku *Jejak Rasa Nusantara: Sejarah Makanan Indonesia* karya Fadly Rahman, kolak diyakini berperan penting bagi para ulama saat menyiarkan agama Islam di tanah Jawa. Dulu, saat masyarakat Jawa belum mengenal Islam dengan baik, para ulama biasanya menggunakan medium makanan berupa kolak untuk menarik perhatian masyarakat.



Filosofi kolak diambil dari setiap elemen yang ada di dalamnya. Kata kolak merujuk pada “khalik” yang berarti sang pencipta Allah SWT, sementara isiannya yang menggunakan pisang kepok dikaitkan dengan kata “kapok”, yang dalam bahasa Jawa berarti jera. Makanan ini diartikan sebagai pengingat manusia untuk bertobat kepada Allah SWT. Ubi atau disebut juga *telo “pendem”* merujuk pada makna bahwa manusia harus mengubur kesalahan-kesalahan yang pernah dilakukan dan melanjutkan hidup dengan jalan penuh ridho dari Allah SWT.

Dulu, saat masyarakat Jawa belum mengenal Islam dengan baik, para ulama biasanya menggunakan medium makanan berupa kolak untuk menarik perhatian masyarakat.

h. Tapai

Tapai adalah salah satu makanan hasil fermentasi khas Indonesia yang biasanya terbuat dari beras ketan hitam, beras ketan putih, atau umbi-umbian, terutama ubi kayu atau singkong yang difermentasi dengan ragi tapai (*Saccharomyces Cerevisiae*) dan ditambahkan gula pasir. Bahan-bahan yang sudah dicampur dengan ragi dan gula kemudian diletakkan dalam wadah kedap udara atau dibungkus dengan aneka daun seperti daun pisang, daun jambu air, atau daun kemiri. Tapai memiliki karakteristik rasa yang manis, sedikit asam, dengan aroma khas tapai dan tekstur yang lembut. Beberapa jenis tapai dari berbagai daerah di Indonesia adalah:

- ◆ **Tapai Ketan Hitam Padang**
- ◆ **Tapai Ketan Putih Kuningan**
- ◆ **Tapai Ketan Putih Sukabumi**
- ◆ **Tapai Singkong**

i. Es Krim

Es krim di beberapa negara seperti Eropa umumnya adalah produk olahan dari susu yang ditambahkan dengan bahan lain dan dibekukan. Es krim khas Indonesia memiliki keunikan tersendiri, yaitu menggunakan cairan berupa santan dengan tambahan bahan-bahan lokal yang menghasilkan cita rasa unik. Es krim di Indonesia berkembang dan terus dinikmati oleh masyarakat luas karena cita rasanya yang berbeda dengan es krim modern. Beberapa jenis es krim khas Indonesia, di antaranya adalah:

- ◇ **Es Krim Santan Aneka Rasa (Es Puter)**
- ◇ **Es Krim Nangka**
- ◇ **Es Krim Pala**
- ◇ **Es Krim Durian**
- ◇ **Es Krim Kelapa Muda**
- ◇ **Es Krim Cokelat**

Es puter atau es dung dung yang juga dikenal dengan berbagai sebutan, seperti es dong dong, es tung tung, dan es tong tong adalah salah satu hidangan pencuci mulut dari Indonesia serupa es krim berbahan dasar santan sebagai pengganti susu. Es puter ini bertekstur kasar dengan sensasi rasa manis dan semburat agak asin. Sajian ini dibekukan secara tradisional menggunakan alat berbentuk tabung kemudian diputar-putar bersama es batu dan garam. Hingga kini, cara pembuatannya masih sama, yakni tanpa menggunakan mesin ataupun alat khusus.

Penemuan es puter berawal dari dorongan masyarakat yang sangat ingin mencicipi es krim, namun tak bisa menjangkau harganya. Susu yang harganya sangat mahal kala itu akhirnya diganti dengan santan. Penggantian bahan utama inilah yang membuat rasa es puter berbeda, yakni lebih gurih, namun tampilannya sama persis seperti es krim.

Es puter dapat disajikan di dalam cone yang berbentuk kerucut, diapit dengan dua sisi roti tawar, atau dinikmati dalam gelas kaca. Es puter pun bisa diberi tambahan, seperti potongan kacang, ketan hitam, potongan buah, ataupun sagu mutiara. Kini, penjual es puter gerobak sudah jarang ditemukan. Namun, di pernikahan atau arisan, es puter terkadang masih bisa dinikmati. Bahkan, salah satu perusahaan es krim populer di Indonesia kini memproduksi es puter dengan berbagai varian.



Penemuan es puter berawal dari dorongan masyarakat yang sangat ingin mencicipi es krim, namun tak bisa menjangkau harganya. Susu yang harganya sangat mahal kala itu akhirnya diganti dengan santan.

j. Setup Buah Tropis

Hidangan berupa potongan buah yang dimasak dengan air dan direbus serta diberi rempah khas berupa kayu manis dan cengkeh. Bahan tersebut diberi pemanis berupa gula tebu kemudian disajikan dingin. Jenis buah yang biasa dijadikan *setup* di antaranya adalah pisang, nanas, dan jambu.



k. Minuman

① Minuman Dingin

Hidangan berupa potongan buah yang dimasak dengan air dan direbus serta diberi rempah khas berupa kayu manis dan cengkeh. Bahan tersebut diberi pemanis berupa gula tebu kemudian disajikan dingin. Jenis buah yang biasa dijadikan *setup* di antaranya adalah pisang, nanas, dan jambu.

◇ Es Kuwut (Bali)

Es kuwut, minuman khas Bali yang sangat unik dan segar, dibuat dari serutan kelapa dan melon, yang ditambahkan biji selasih, gula cair, air kelapa, es batu, dan perasan jeruk nipis. Sensasi yang menyegarkan ditambah dengan isian melon dan serutan kelapa menjadikan minuman penutup ini kaya rasa.

◇ Es Cendol (Bandung)

Cendol merupakan minuman khas Jawa Barat yang terbuat dari tepung hunkue yang dimasak dengan air ekstrak daun pandan dan daun suji. Adonan ini dicetak menggunakan alat khusus sehingga menghasilkan bentuk lonjong pendek. Sebelum dicetak, siapkan *bowl* berisi es batu berukuran besar dan tambahkan sedikit air. Saat mencetak, adonan cendol diletakkan menggantung di atas wadah supaya jatuh pada es batu dan langsung membeku.

Cendol beku lalu ditiriskan dan siap disajikan dengan santan yang sudah direbus, sirup gula merah, serta es batu. Hidangan ini dapat dikombinasikan dengan potongan nangka atau kelapa muda. Perbedaan antara es cendol dan es dawet terletak pada penggunaan bahan dasarnya. Cendol menggunakan bahan dasar tepung hunkwe, sedangkan dawet menggunakan bahan dasar tepung beras yang dicampur sagu.

Cendol merupakan minuman khas Jawa Barat yang terbuat dari tepung hunkue yang dimasak dengan air ekstrak daun pandan dan daun suji.



◇ **Es Sekoteng Bandung**

Hidangan legendaris asal Bandung ini adalah sejenis minuman dingin dengan bahan isian berupa alpukat, kelapa muda, irisan kolang kaling, dan biji sagu mutiara. Bahan isian tersebut disajikan dengan es batu yang diserut, *simple syrup*, atau sirup merah. Keistimewaan es ini terletak pada racikan gulanya yang pas di lidah dan serutan kelapanya yang sangat lembut. Disebut es sekoteng karena es ini menggunakan pacar cina yang sering digunakan untuk membuat sekoteng. Selain itu, es ini juga menggunakan kelapa muda dan kolang-kaling merah sebagai isian.

Asal-usul penamaan es sekoteng atau es oyen ada beberapa versi. Ada yang mengatakan bahwa nama oyen berasal dari nama penjual es oyen pertama. Namun, ada juga yang menyebutkan bahwa oyen diambil dari nama burung perkutut peliharaan milik penjual es sekoteng pertama yang saat berkicau sering mengeluarkan kata oyen.

Dulunya, es sekoteng Bandung hanya dijual di tepi Jl. Bungsu atau Jl. Veteran Bandung, namun kini es ini sudah tersebar di berbagai penjuru daerah di Indonesia. Jika wedang sekoteng khas Jawa Tengah lebih cocok diminum saat musim hujan, maka es sekoteng khas Bandung sangat cocok dihidangkan saat matahari sedang terik-teriknya.

Asal-usul penamaan es sekoteng atau es oyen ada beberapa versi. Ada yang mengatakan bahwa nama oyen berasal dari nama penjual es oyen pertama.

◇ **Es Palu Butung (Makassar)**

Hidangan ini berbahan dasar pisang raja yang dikukus hingga matang dan lembut kemudian disajikan dengan bubur sumsum, sirup merah, dan es batu.

◇ **Es Pisang Hijau**

Es pisang hijau memiliki kemiripan dengan es palu butung. Perbedaannya terletak pada jenis pisang yang digunakan. Es pisang hijau dibuat dari pisang kepok yang dibungkus dengan adonan berbahan dasar tepung beras yang dimasak dengan air, garam, serta air ekstrak daun pandan dan daun suji, kemudian dikukus hingga adonan dan pisang matang. Penyajiannya sama seperti palu butung, yaitu dengan bubur sumsum, sirup merah, dan es batu.



◇ **Es Kacang Hijau**

Es kacang hijau merupakan sajian mirip bubur kacang hijau dengan santan yang lebih encer dan ditambahkan dengan es batu.

◇ **Es Kelapa Muda**

Minuman ini terbuat dari air dan daging kelapa muda. Daging kelapa muda dikeruk dan diletakkan dalam gelas kemudian ditambahkan air kelapa dan es batu. Minuman ini bisa ditambahkan bahan pemanis seperti sirup merah, sirup gula, atau susu kental manis.

◇ **Es Selendang Mayang (Betawi)**



Minuman ini memiliki bahan isian yang terbuat dari tepung tapioka, air, gula, dan bahan pewarna alami yang dicetak serta didinginkan. Adonan dibuat menjadi tiga warna, yaitu merah dari kayu secang, hijau dari ekstrak daun suji dan pandan, serta putih, kemudian dicetak bersusun sehingga ketiga warna saling menempel. Saat disajikan, potong adonan tipis dan melebar lalu tambahkan sirup kokopandan, kuah santan, dan es batu serut atau pecahan es batu yang hancur. Kekhasan es selendang mayang adalah dicetak pada nampan berbahan email dan dipotong dengan pisau yang terbuat dari bambu tipis dan tajam.

◇ **Es Doger**

Minuman dingin ini menggunakan bahan isian berupa kerukan kelapa, kerukan alpukat, potongan tapai, biji sagu mutiara, dan ketan hitam. Es batu dihancurkan atau diserut kemudian diletakkan di atas bahan isian, lalu disiram dengan sirup kokopandan dan susu kental manis.

◇ **Es Sarang Burung**

Minuman ini berisi parutan agar-agar, selasih, buah kelengkeng kalengan, kemudian ditambahkan sirup vanila dan es batu. Untuk membuat agar-agarnya, gunakan perbandingan bubuk agar-agar dan air, satu bungkus dan 400 cc air, sehingga menghasilkan agar-agar yang lebih padat dan keras.

◇ **Es Serbat Mangga (Lampung)**

Minuman khas Lampung ini sangat mudah dibuat, yaitu mangga dicacah, diberi air gula (*simple syrup*), kemudian bisa juga ditambahkan dengan irisan jeruk nipis dan disajikan dengan es batu. Minuman ini menggunakan jenis mangga kweni sehingga mengeluarkan wangi yang sangat khas dan menonjol. Namun, mangga kweni dapat diganti dengan jenis mangga lain, seperti mangga harum manis, mangga Indramayu, dan mangga golek.



◇ Es Timun Serut

Untuk membuat minuman ini, pilih timun berukuran besar dan berwarna hijau muda kemudian belah dua dan dikeruk dengan alat serutan buah (untuk blewah atau melon) dan direndam dalam sirup gula (*simple syrup*). Saat akan disajikan, ditambahkan sedikit air, es batu, serta air jeruk nipis. Minuman ini dapat dikombinasikan dengan bahan lain seperti pepaya serut, aneka jenis melon, serta *nata de coco*. Bahkan, ada juga yang menambahkan cairan berupa air soda manis.



◇ Es Lidah Buaya

Dibuat menggunakan lidah buaya kemas yang sudah ditiriskan kemudian dicampur dengan *nata de coco*, kelengkeng kalengan tanpa air rendaman, dan potongan nangka, minuman ini disajikan dengan air kelapa, air gula (*simple syrup*), dan es batu. Minuman ini juga dapat divariasikan dengan kelapa kopyor sintetis yang dibuat dari agar-agar bening yang dicampur dengan susu, gula, dan vanili, direbus hingga mendidih, lalu disiramkan sedikit demi sedikit di atas es batu utuh berukuran besar sehingga menghasilkan agar-agar lembaran tipis seperti kelapa kopyor yang dikeruk.

◇ Es Jagung

Es dibuat dari jagung manis yang diparut (tidak diblender) dengan pamarut kelapa dari kayu atau pamarut keju dari *stainless steel*, kemudian direbus dengan gula pasir, air, dan vanili, serta sedikit garam untuk menambah rasa gurih. Campuran bahan-bahan tersebut kemudian dimasak hingga matang dan mengental. Untuk penyajiannya, bubur jagung diberi es batu dan sedikit air serta air gula (*simple syrup*). Es juga bisa divariasikan dengan kelapa muda keruk, *nata de coco*, serta jeruk nipis atau lemon.

◇ Es Kacang Merah

Es ini terbuat dari kacang merah yang telah direbus hingga lunak lalu ditambahkan gula pasir atau gula kelapa dimasak hingga larut, disajikan dalam mangkuk kecil yang telah diberikan es serut kemudian disiram dengan susu kental manis cokelat, sirup gula merah, dan sedikit saus santan. Minuman ini juga bisa dikombinasikan dengan kerukan alpukat dan kelapa muda.



◇ Es Tambring

Es ini merupakan es kelapa muda dengan tambahan gula merah dan air asam jawa. Es juga dapat ditambahkan putih telur sehingga menghasilkan rasa yang unik.

◆ **Es Campur (Medan)**

Minuman dingin ini berisi kacang merah, potongan nangka, tapai singkong, jagung manis pipil, biji delima, dan cendol. Saat disajikan, tambahkan parutan es batu, sirup gula merah, dan kuah santan.

◆ **Sari Buah Tropis**

Minuman ini terbuat dari belimbing tua yang dijus, lalu ditambahkan ekstrak sari jeruk siap pakai, air soda manis, dan perasan jeruk lemon lokal. Bahan isianya berupa puding *jelly*, *nata de coco*, serta selasih kering yang telah direndam di air panas hingga mekar. Semua bahan dimasukkan ke kulkas dan disajikan dalam mangkuk bersama 2-3 irisan jeruk lemon, 3-5 irisan belimbing, serta es batu, atau bisa juga disajikan dalam gelas *sparkling* 150 ml atau gelas berukuran 225 ml.

◆ **Air Kelapa Jeruk Nipis**

Indonesia merupakan penghasil kelapa nomor satu di dunia. Total produksi kelapa Indonesia pada tahun 2020 mencapai 2.777.530 ton (www.pertanian.go.id). Oleh karena itu, kelapa sering digunakan sebagai bahan dasar hidangan asli Indonesia, baik untuk makanan maupun minuman.

Air kelapa jeruk nipis misalnya, minuman ini disajikan dingin menggunakan bahan baku air kelapa segar atau instan yang diberi perasan jeruk nipis dan *simple syrup*.

◆ **Punch Markisa**

Markisa yang dikenal juga dengan nama *passion fruits* merupakan jenis tanaman buah yang tumbuh di daerah tropis dan subtropis. Tanaman ini banyak dibudidayakan di daerah Amerika Selatan dengan sebutan *granadilla* atau *maracuya*. Di Indonesia, ada beberapa daerah yang menjadi sentra produksi buah markisa, di antaranya Sumatra Utara dan Sulawesi Selatan. Markisa juga tumbuh di Sumatra Barat, tepatnya di Kabupaten Solok, Kecamatan Lembang Jaya, dan Lembah Gumanti.

Jenis markisa yang tumbuh di Indonesia, antara lain markisa ungu (*Passiflora Edulis*) dengan ciri-ciri berukuran kecil, rasanya asam dan segar, beraroma harum, serta kadar jus 30%-35%; markisa kuning (*Passiflora Edulis var. Flavicarpa*) dengan ciri-ciri berbentuk lonjong seperti telur, bagian dalamnya berwarna putih lembut, rasanya tidak terlalu asam, dan kadar jus 35-38%; markisa konyal (*Passiflora Ligularis*) dengan ciri-ciri berwarna oranye jika sudah tua, rasanya manis dan dapat langsung dimakan; markisa erbis (*Passiflora Quadrangularis*) biasa juga disebut markisa raksasa karena ukurannya yang besar, biasanya dijadikan campuran es buah; markisa pisang (*Passiflora Mollissima*), ciri-cirinya memiliki rasa manis namun sedikit getir, disajikan dalam keadaan segar dan langsung dikeruk; dan gulupa (*Passiflora Pinnatistipula*) yang memiliki rasa asam dan sedikit manis, serta dapat langsung dikonsumsi.



Salah satu minuman yang terbuat dari markisa adalah *punch* markisa, yaitu jus markisa yang dicampur dengan jus jeruk, *simple syrup*, air soda, dengan pelengkap manisan liko Medan merah sebagai hiasan pada bagian tepi gelas.

② Minuman Panas

Minuman panas serupa dengan minuman dingin, bisa disajikan dengan isian atau tanpa isian. Ada juga minuman panas yang hanya mengutamakan aroma saja. Sama seperti minuman dingin, isian minuman panas yang disajikan sebagai hidangan penutup dapat dikurangi agar tampilan lebih menarik dan tidak kelihatan terlalu penuh.

◇ Wedang Ronde



Minuman panas ini memiliki isian berupa ronde yang terbuat dari adonan tepung beras ketan. Adonan dibuat dengan tambahan bahan pewarna alami berupa ekstrak daun pandan dan daun suji (hijau), serta kayu secang (merah), kemudian dibentuk bola-bola kecil, diisi dengan kacang tanah sangat yang dihaluskan namun tetap sedikit kasar, kemudian dicampur dengan gula pasir. Bahan isian lainnya adalah kolang-kaling, kacang tanah sangrai, dan kacang hijau rebus. Komposisi isian ini dapat dikurangi dan disesuaikan dengan selera tamu. Saat penyajian, semua isian disiram dengan air jahe manis dan terkadang ditambahkan dengan susu kental manis.

Wedang merupakan minuman hangat perpaduan antara budaya Tionghoa dan Nusantara. Di Tiongkok bagian selatan, minuman ini populer dengan sebutan *tangyuan* atau *tangtuan*, disajikan dengan isi yang beraneka atau tanpa isi (polos).

Pada saat Dinasti Ming di bawah kekuasaan Kaisar Yuan Shikai, minuman panas *tangyuan* dikenal dengan nama *yuanxiao*, berasal dari nama Festival Yuanxiao atau Lantern Festival di Tiongkok. Konon, kaisar yang memerintah pada 1912-1916 tidak menyukai nama *yuanxiao* karena pengucapannya serupa dengan “singkirkan Yuan”. Ia memerintahkan untuk mengganti nama *yuanxiao* menjadi *tangyuan*. Secara harfiah, nama ini berarti bulatan bola-bola dalam kuah atau sup yang terbuat dari tepung ketan dan mempunyai tekstur lengket. Sajian ini melambangkan harapan untuk mempererat tali kekeluargaan. Dalam perayaan tertentu, seperti Festival Dongzhi dan Festival Yuanxiao, *tangyuan* dinikmati bersama keluarga. Sama seperti di Indonesia, wedang ronde disantap bersama keluarga usai melakukan sembahyang, bahkan proses pembuatannya pun dibuat bersama-sama. *Tangyuan* di Tiongkok disajikan dengan dua rasa, yaitu kuah rasa manis dan kuah rasa gurih kaldu daging.

Nama wedang ronde berasal dari bahasa Belanda, yakni *rond* yang berarti bulat, kemudian menjadi *rondje* karena dalam bahasa Belanda kata jamak menggunakan akhiran *je*. Bagi orang Belanda di Indonesia, sebutan *rondje* lebih mudah diucapkan daripada *tangyuan*. Namun, kata ini tetap sulit dilafalkan oleh orang Indonesia sehingga *rondje* lama-lama berubah menjadi *ronde*.

Wedang merupakan minuman hangat perpaduan antara budaya Tionghoa dan Nusantara. Di Tiongkok bagian selatan, minuman ini populer dengan sebutan *tangyuan* atau *tangtuan*, disajikan dengan isi yang beraneka atau tanpa isi (polos).

◇ Wedang Tahu (Semarang)



Wedang tahu adalah salah satu minuman hangat hasil akulturasi dengan Tiongkok. *Tauhue* atau dikenal dengan nama wedang tahu atau kembang tahu di Indonesia adalah sebuah panganan tradisional Tionghoa. Pembuatan *tauhue* mirip dengan tahu, yakni kacang kedelai direndam, kemudian diperas sehingga menghasilkan susu kedelai, lalu ditambahkan sedikit agar-agar untuk menghasilkan bentuk yang padat namun tetap lembut, mirip tahu sutra.

Dosen Sejarah Fakultas Sastra, Universitas Sanata Dharma Yogyakarta, Heri Priyatmoko, mengatakan wedang tahu pertama kali masuk ke Semarang pada akhir abad ke-19. Kala itu, wedang tahu dibawa oleh seorang Tionghoa bernama Ong Kiem Nio. Wedang tahu yang diperkenalkan oleh Ong Kiem Nio berbeda dengan wedang tahu yang ada sekarang, yaitu terbuat dari sari kedelai beraroma jahe dan dicampur dengan kembang tahu. Wedang Ong Kiem Nio juga ditambahkan dengan udang kecil (rebon), kecap asin, irisan sayur, daun bawang, serta ketumbar, kemudian dimakan dengan cakwe atau mantou (sejenis bakpao).

Seiring perkembangan zaman, wedang tahu berevolusi, dari yang tadinya bercita rasa gurih, kini menjadi manis. Sari kacang kedelai pun diganti dengan susu kedelai yang dicampur dengan agar-agar. Kuahnya dibuat dari air jahe, daun pandan, daun jeruk, dan kayu manis atau cengkeh agar lebih harum. Kini wedang tahu semakin luas dikenal di wilayah pecinan lain di Indonesia, namun dengan nama yang berbeda-beda. Di Solo, Jawa Tengah, masyarakat menyebut wedang tahu dengan nama 'tahoek', kemudian di Surabaya, Jawa Timur, disebut dengan nama 'tahuwa', di Singkawang, Kalimantan Barat, orang menyebutnya 'bubur tahu', sementara di Palembang, Sumatra Selatan serta Bangka Belitung disebut dengan nama 'kembang tahu'.

Menyantap semangkuk wedang tahu seolah menikmati kelezatan hidangan berbagai daerah. Saat menyantap kreasi olahan hasil akulturasi, kita tidak mempersoalkan perbedaan etnik karena makanan merupakan perekat relasi sosial yang ampuh.

Kala itu, wedang tahu dibawa oleh seorang Tionghoa bernama Ong Kiem Nio. Wedang tahu yang diperkenalkan oleh Ong Kiem Nio berbeda dengan wedang tahu yang ada sekarang, yaitu terbuat dari sari kedelai beraroma jahe dan dicampur dengan kembang tahu.

◊ Wedang Angsle (Malang)

Wedang adalah sebutan untuk minuman yang diseduh dengan air panas dan bermanfaat untuk menghangatkan tubuh. Wedang berasal dari bahasa Jawa dan merujuk pada minuman yang disajikan atau diseduh dengan air panas. Bahan isian minuman ini adalah putu mayang, beras ketan, kacang hijau, potongan roti tawar, dan biji sagu mutiara yang disajikan dengan kuah air jahe.

Wedang adalah sebutan untuk minuman yang diseduh dengan air panas dan bermanfaat untuk menghangatkan tubuh.

Wedang Angsle adalah minuman tradisional khas Malang yang menyerupai kolak. Minuman ini dibuat dari perpaduan kuah santan dan berbagai bahan manis lain yang nikmat disantap saat malam hari. Kuah wedang dibuat dari campuran daun pandan, vanili, serta santan. Berbeda dengan wedang ronde, angfle tidak menggunakan jahe sebagai campuran kuahnya karena akan mengubah rasa manis dari kuah santan.

Isian Angsle terdiri dari petulo, kacang hijau, ketan putih, biji mutiara, potongan roti, dan irisan buah kolang-kaling. Petulo adalah bahan isian yang menyerupai kue putu mayang dan berbentuk seperti mi. Petulo dibuat dari tepung beras, tapioka atau tepung sagu sehingga teksturnya lembut saat masuk ke dalam mulut. Dahulu, wedang angfle dijajakan berkeliling menggunakan gerobak. Namun kini, kita dapat mencicipinya di sejumlah tempat legendaris yang berdiri sejak tahun 1940-an.

◊ Wedang Cemoe

Hidangan khas Jawa Tengah ini memiliki bahan isian berupa kacang hijau, kacang tanah sangrai, biji sagu mutiara, dan potongan roti tawar dengan kuah berupa air jahe. Minuman hasil akulturasi dengan Tiongkok ini aslinya bernama *su ko thung* yang berarti sup empat jenis buah yang dikeringkan, yaitu kacang amandel, buah jail, biji teratai, dan kelengkeng. Selain *su ko thung*, dalam bahasa Hokkian, wedang cemoe juga disebut dengan nama *si gou tang*.



Di Tiongkok, minuman ini telah dikonsumsi sejak Dinasti Qin sekitar tahun 221 SM. Saat itu, Kaisar Qin Shi Huang merasa kesehatannya meningkat setelah minum *su ko thung*. Selain itu, pencernaannya juga lancar dan rasa pegal-pegal akibat kelelahan bisa hilang setelah mengonsumsi *su ko thung*. Karena khasiatnya inilah, minuman ini akhirnya direkomendasikan oleh kaisar untuk dikonsumsi masyarakat hingga saat ini. Belum ada catatan sejarah yang menyebutkan kapan *su ko thung* masuk ke Indonesia, namun yang pasti minuman ini dikenalkan oleh pedagang asal Tiongkok.

Perubahan nama *su ko thung* menjadi wedang cemoe atau biasa disebut wedang sekoteng sebenarnya merupakan adaptasi pelafalan semata. Selain pelafalan, wedang cemoe juga dimodifikasi oleh masyarakat Jawa supaya lebih sesuai dengan selera masyarakat setempat. Wedang cemoe khas Jawa terdiri dari rebusan gula merah, daun pandan, serai, dan jahe. Bahan isianya adalah kacang tanah, kacang hijau, potongan roti tawar, dan pacar cina atau mutiara merah muda yang terbuat dari tepung tapioka. Selain itu, wedang cemoe juga bisa ditambah susu kental manis rasa vanila untuk menambah rasa dan khasiat. Wedang cemoe Jawa mirip dengan wedang cemoe Betawi dan wedang cemoe di berbagai daerah lain di Indonesia, yakni mengandung jahe yang memiliki beragam khasiat untuk tubuh.

③ Teh, Kopi, dan Minuman Herbal

◇ Teh

(a) Teh Aromatik Indonesia

Adalah minuman tradisional yang memadukan daun teh asal Indonesia dengan bahan lain yang memberikan aroma khas. Beberapa contoh di antaranya adalah: teh melati, teh mawar, teh serai, teh jeruk nipis, dan jenis teh aromatik lainnya.

(b) Tisane

Adalah jenis minuman teh yang terbuat bukan dari daun teh, melainkan dari seduhan atau rebusan herbal selain *camellia sinensis*. Tisane adalah teh yang biasanya berasal dari bunga, akar, rempah-rempah, atau daun-daunan. Beberapa contoh tisane adalah teh telang, teh secang, teh serai, teh pandan, dan lain-lain. Teh jenis ini memiliki aroma yang khas, aneka warna dan cenderung tidak cokelat, dan tanpa rasa sepat karena bahannya mayoritas tidak mengandung zat *tanin* seperti daun teh pada umumnya.

(c) Teh Poci (Tegal, Jawa Tengah)



Adalah minuman khas dari daerah Tegal berupa teh yang diseduh dengan air mendidih menggunakan poci tanah liat. Untuk pemanis, biasanya ditambahkan gula batu. Teh poci berkualitas bisa dilihat dari tingkat kepekatannya.

Menurut Yuanita Tanuwijaya dari Universitas Indonesia dalam skripsi berjudul *Upacara Minum Teh Sebagai Bagian Kebudayaan Masyarakat Tiongkok*, tradisi pembuatan poci untuk teh dimulai sejak Dinasti Song dan mencapai puncak kejayaan pada masa pemerintahan Dinasti Ming, yaitu sekitar tahun 1506-1521 SM, ketika hasil karya seni poci sangat diminati oleh keluarga kekaisaran. Di Indonesia, umumnya poci untuk teh dibuat dari tanah liat (*clay*) sehingga poci cukup kuat dan tidak mudah pecah. Dalam artikel yang ditulis oleh Prof. Dr. Yuli Witono berjudul *Indonesian Tea Story*, poci adalah pot atau ketel khusus yang terbuat dari tanah liat yang dibakar.

Tradisi minum teh menggunakan poci telah lama berkembang di Kota Tegal. Posalnya, teh yang disajikan di poci lebih dingin dan mengandung rasa segar alami. Menurut antropolog Pande Made Kutanegara dari Universitas Gadjah Mada, kegiatan minum teh telah menjadi kebiasaan masyarakat Tegal sebelum abad ke-17, mengikuti tradisi masyarakat Tiongkok. Jauh sebelum

ada tanaman teh di Indonesia, teh yang dikonsumsi masyarakat Tegal didatangkan langsung dari Tiongkok.

Sementara penulis Yingyai Shenglan dalam buku *Ma Huan* menjelaskan, perjalanan Cheng Ho di abad ke-15 mencatat bahwa kebiasaan orang Jawa menerima tamu bukan menjamunya dengan minuman teh, melainkan dengan buah pinang untuk dikunyah. Walaupun demikian, tradisi minum teh di Tegal sudah menjadi kebiasaan turun-temurun yang masih dilestarikan hingga saat ini.

Tradisi pembuatan poci untuk teh dimulai sejak Dinasti Song dan mencapai puncak kejayaan pada masa pemerintahan Dinasti Ming, yaitu sekitar tahun 1506-1521 SM.

Area kebun teh di Tegal sendiri sebenarnya tidak terlalu luas dibandingkan daerah lain seperti Pekalongan, Pemalang, atau Batang. Menurut Arfan Habibi dalam *Pelestarian Olahan Teh dan Dampaknya terhadap Masyarakat Slawi*, Slawi merupakan cikal bakal produsen teh di Tegal. Di kota inilah, teh *Tong Tji* lahir pada tahun 1938, diikuti oleh *Teh Sosro* dari keluarga Sosrodjojo yang merintis usaha *Teh Wangi Melati* pada tahun 1940. Teh ini diperkenalkan pertama kali dengan merek *Cap Botol*, kemudian berubah menjadi *Teh Botol Sosro* pada tahun 1974 dengan kemasan seperti yang sekarang beredar di pasaran. Sejak itu, industri teh di Slawi terus berkembang hingga muncul beberapa merek besar seperti *Teh Gopek*, *Teh 2 Tang*, dan *Teh Poci* sehingga Kota Tegal pun dikenal sebagai ikon industri teh.

Daerah Slawi juga terkenal dengan budaya “moci”, akronim dari kata minum (teh) dari poci, yaitu sebuah tradisi minum teh menggunakan semacam teko yang terbuat dari tembikar atau tanah liat. Perkembangan

budaya ini mendorong permintaan kebutuhan teh di Slawi, hingga akhirnya sebagian bahan baku didatangkan dari Jawa Barat selaku sentra produksi teh terbesar di Indonesia. Pasokan daun teh tersebut kemudian diolah di pabrik teh di Tegal menjadi teh wangi melati, teh hijau, dan teh hitam.

Teh Tegal atau sering juga disebut teh Slawi, memiliki ciri tersendiri dalam proses pembuatannya. Daun teh diseduh menggunakan air panas dalam poci tanah liat sehingga mengeluarkan aroma khas kemudian dituangkan ke cangkir berisi gula batu. Gula ini tidak diaduk, tetapi dibiarkan larut bercampur dengan teh secara alami.

Uniknya, bagian dalam poci tanah liat yang digunakan untuk menyeduh teh, tidak pernah dicuci bersih. Setiap poci selesai digunakan untuk menyeduh teh, cukup buang sisa daun teh tanpa perlu mencucinya sehingga timbul kerak pada permukaan poci yang lama-kelamaan berubah warna menjadi hitam. Kerak tersebut dipercaya akan menambah cita rasa dan aroma teh menjadi semakin enak. Semakin lama usia poci untuk menyeduh teh, semakin enak cita rasa dan aroma teh yang dihasilkan.

Teh poci dikenal juga dengan sebutan *nasgithel*. Berdasarkan *Portal Informasi Indonesia*, istilah *nasgithel* dan *wasgithel* di masyarakat Tegal lahir dari tradisi minum teh di Tegal. “*nasgithel*” adalah akronim dari panas, *legi* (manis), dan *kenthel* (pekat), sedangkan “*wasgithel*” akronim dari kata wangi, panas, *sepet*, *legi* (manis), dan *kenthel* (pekat) sebagai gambaran dari cita rasa dan karakteristik teh tersebut. Manis di sini maksudnya manis beraroma bunga melati serta pekat maksudnya berwarna hitam pekat. Tradisi minum teh biasanya dibarengi dengan menikmati makanan kecil yang disajikan.

Menurut sebuah publikasi Direktorat Warisan dan Diplomasi Budaya, terdapat makna filosofis di balik cara penyajian teh poci, yakni bahwa kehidupan selalu pahit pada awalnya, namun jika kita sanggup bersabar, kehidupan yang semula terasa pahit, lambat laun pasti akan berbuah manis pada akhirnya.

Untuk melestarikan budaya dan mengenang Slawi sebagai produsen teh utama, pemerintah mendirikan Tugu Poci di sekitar alun-alun, yang kemudian kini berkembang menjadi tujuan wisata kuliner yang ramai dikunjungi. Di sana, banyak ditemui area lesehan untuk minum teh dan makan. Alun-alun tersebut juga menjadi salah satu area terbuka bagi masyarakat untuk berkumpul, bercengkerama, dan berolahraga. Jika berkunjung ke Tegal, kunjungi Kecamatan Slawi, terutama daerah kebun teh dan Tugu Poci, sempatkan juga untuk membeli oleh-oleh teh khas Slawi yang rasanya lezat dan aromanya begitu khas.

(d) Teh Talua (Sumatra Barat)

Teh Talua atau teh telur adalah minuman khas Sumatra Barat yang terdiri dari campuran teh, gula pasir, telur, dan sedikit perasan jeruk nipis. Telur yang digunakan di sini biasanya adalah telur ayam kampung. Untuk membuatnya, kocok telur dengan sedikit susu dan gula hingga berbusa kemudian seduh dengan air teh yang panas. Terakhir, tambahkan sedikit perasan jeruk nipis untuk mengurangi bau amis. Hidangan ini merupakan salah satu minuman pembangkit energi atau stamina.

(e) Teh Tarik (Aceh)



Minuman asal Aceh ini terbuat dari campuran teh, susu, jahe, kayu manis, kapulaga, dan daun pandan. Cara membuatnya adalah dengan menyatukan semua bahan kemudian campur dengan cara ditarik berulang kali menggunakan dua buah wadah berupa cangkir *stainless* berukuran besar. Cairan teh tersebut akan berpindah dari satu wadah ke wadah lain sehingga menghasilkan campuran teh yang agak berbusa. Istilah tarik dalam teh diambil dari cara penyajian teh yang dituang secara vertikal setinggi mungkin sehingga tampak seperti ditarik. Proses peracikan teh dengan cara ditarik-tarik dari satu cangkir ke cangkir lainnya ini merupakan cara unik yang menjadi faktor pematik bagi siapa pun yang melihatnya sehingga dinamai teh tarik.

Selain cara membuatnya yang unik, racikan teh ini juga berkhasiat menghangatkan dan menambah daya imun tubuh karena mengandung campuran rempah seperti kapulaga. Bagi yang suka manis, teh tarik juga bisa ditambahkan dengan susu kental manis. Minuman ini bisa disajikan baik hangat maupun dingin.

◇ Kopi

(a) Kopi Khas Indonesia (Arabica, Robusta, Liberica, dan Luwak)

Indonesia dikenal sebagai penghasil kopi jenis arabika berkualitas seperti kopi arabika Aceh Gayo, kopi arabika Kintamani Bali, kopi arabika Mandailing, kopi arabika Toraja, dan kopi arabika Java Ijen Raung. Sementara itu, kopi robusta yang terkenal dan terbaik kualitasnya adalah kopi robusta Lampung dan kopi robusta Temanggung. Untuk kopi liberika, yang terbaik adalah kopi liberika Riau. Selain tiga jenis kopi tersebut, terdapat satu jenis kopi yang unik dan bernilai jual tinggi, yaitu kopi luwak. Kopi luwak adalah minuman yang dibuat dari biji kopi yang diproses di perut luwak liar. Minuman ini memiliki rasa lebih halus dari kopi pada umumnya karena bijinya telah difermentasi dalam perut luwak.

Berkat keeksotisan dan kelangkaannya, kopi luwak dinobatkan sebagai salah satu kopi termahal di dunia.

Kopi luwak Indonesia adalah salah satu minuman mewah yang diekspor dengan harga tinggi. Berkat keeksotisan dan kelangkaannya, kopi luwak dinobatkan sebagai salah satu kopi termahal di dunia. Selain itu, kopi luwak Indonesia juga sangat digemari pencinta kopi dunia karena dianggap memiliki rasa yang *smooth* dan ramah di lambung.

(b) Kopi Aromatik (Cengkeh, Jahe, Kayu Manis, Nangka, dan Lainnya)

Kopi aromatik khas Indonesia terbuat dari bubuk kopi yang diseduh dengan air mendidih dan ditambahkan dengan bahan-bahan aromatik seperti cengkeh, jahe, kayu manis, dan bahan lainnya sehingga menimbulkan aroma dan cita rasa yang khas.

◇ Minuman Herbal

(a) Wedang Uwuh

Wedang uwuh mempunyai arti yang unik dalam bahasa Jawa. Wedang berarti “minuman” dan *uwuh* berarti “sampah”, singkatnya minuman sampah. Dinamai demikian karena minuman alami ini terbuat dari beragam tumbuhan yang dicampur menjadi satu sehingga terlihat seperti sampah serta menghasilkan rasa yang tidak biasa. Wedang uwuh menggunakan bahan-bahan herbal seperti jahe, kayu secang, cengkeh, kayu manis, pala, serai, kapulaga, dan pemanis berupa gula pasir atau gula batu.

Kisah wedang uwuh berawal ketika Sultan Agung, Raja Mataram, beserta pengawalnya mencari tempat untuk dijadikan pemakaman keluarga raja. Singkat cerita, dipilihlah lokasi Bukit Merak di Imogiri, Bantul. Namun sebelum benar-benar memutuskan, raja ingin memantapkan hati dengan bersemedi di sana. Malam harinya, hawa dingin menusuk tubuh Raja sehingga raja minta dibuatkan minuman penghangat tubuh. Pengawal kemudian membuatkan wedang secang dan meletakkannya di bawah pohon. Tanpa sengaja, angin berhembus menerbangkan daun dan ranting pohon kemudian masuk ke dalam minuman tersebut. Keesokan harinya, raja minta dibuatkan

Wedang berarti “minuman” dan uwuh berarti “sampah”, singkatnya minuman sampah. Dinamai demikian karena minuman alami ini terbuat dari beragam tumbuhan yang dicampur menjadi satu sehingga terlihat seperti sampah serta menghasilkan rasa yang tidak biasa.

minuman yang sama persis dengan kemarin. Menurutnya, minuman tersebut memiliki cita rasa berbeda dan sangat enak untuk menghangatkan tubuh. Pengawal pun heran dan merasa penasaran. Saat pengawal mengambil bekas wadah minum raja, ternyata ia menemukan banyak daun kering dan ranting dalam wedang secang yang dibuatnya. Dari situlah muncul asal nama wedang uwuh yang kemudian menjadi minuman favorit penghangat tubuh, dari keluarga kerajaan hingga masyarakat biasa.

(b) Air Jahe

Minuman berwarna kecokelatan dan jernih ini terbuat dari rebusan jahe yang disajikan panas. Minuman ini memiliki rasa agak pedas dan manis karena penggunaan gula yang berkhasiat untuk menghangatkan tubuh.

(c) Kunyit Asam

Minuman ini terbuat dari perasan kunyit yang ditambahkan air asam jawa dan gula sehingga memiliki rasa yang asam dan manis menyegarkan.



(d) Gula Asem

Gula asem adalah minuman yang terbuat dari asam dan gula jawa yang direbus, kemudian disaring dan disajikan dalam keadaan dingin.

(e) Bir Pletok



Bir pletok pada awalnya merupakan minuman panas, namun seiring dengan perkembangan zaman, minuman ini dimodifikasi menjadi minuman dingin dengan menambahkan kepekatan seduhan rempah, air soda manis, serta es batu.

Menurut pendiri Wisata Kreatif Jakarta Ira Lathief dalam sesi tur virtual *Budaya dan Kuliner Betawi*, bir pletok merupakan bir halal yang konon tercipta dari pengaruh budaya minum alkohol dan *wine* orang Belanda saat zaman kolonial. Orang Belanda yang mengonsumsi minuman beralkohol atau *wine* saat berpesta untuk menghangatkan tubuh membuat iri masyarakat Betawi. Akhirnya, mereka pun mencoba meramu minuman khas yang menghangatkan, namun tidak memabukkan. Sejak itulah, tercipta bir pletok yang dibuat dari aneka rempah, seperti jahe, serai, kayu manis, dan kayu secang yang direbus dengan gula merah.

Ini bir halnya orang Betawi. Enak diminum dingin dan memiliki efek hangat di tubuh. Ciri khas bir ini adalah berwarna merah dengan rasa rempah yang khas dan manis.

Penggunaan nama bir pletok memiliki dua versi sejarah. Versi pertama, konon saat pembuatan bir pletok terdengar suara “pletok” saat mengocok bir dalam wadah. Versi kedua mengatakan bahwa dahulu saat orang Belanda membuka botol *wine* terdengar bunyi “pletok”.

(f) Wedang Alang-Alang

Wedang alang-alang merupakan minuman hangat yang berisi campuran jahe dan gula pasir, dengan dibubuhi batang serai. Batang serai yang sudah dikeprak pada bagian bawah berfungsi sebagai alat pengaduk minuman. Disajikan hangat dengan asap masih mengepul dan aroma rempah yang khas, minuman dengan cita rasa manis dan sedikit pedas ini ampuh menghangatkan tubuh.



④ Aneka Jus

Minuman tradisional Indonesia juga dapat disajikan sebagai *welcome drink* saat menyambut kedatangan tamu. Jenis minuman yang dapat disajikan sebagai *welcome drink* adalah aneka jus buah Indonesia serta minuman fermentasi. Berikut contoh minuman jus yang bisa disajikan:

(a) Jus Martabe Medan

Merupakan minuman yang menggunakan bahan dasar markisa dan terong belanda, kemudian diberi air atau air soda manis dan disajikan dalam keadaan dingin.

Terong belanda dibawa dan diperkenalkan oleh tentara Belanda yang datang ke Indonesia pada tahun 1941. Para tentara Belanda membawa buah ini untuk dibudidayakan pertama kalinya di Bogor, Jawa Barat. Banyak sejarawan mengatakan bahwa terong belanda yang disebut juga dengan nama buah *tamarillo* aslinya berasal dari Andes, Peru, Bolivia, Ekuador, dan Chili.

(b) Es Jeruk Lemon Cui

Adalah minuman khas Kalimantan dan sebagian daerah di Sumatra. Minuman ini menggunakan jeruk lemon cui yang ditambahkan dengan air dan bila ingin disajikan manis bisa ditambahkan air gula (*simple syrup*). Minuman ini dapat dimodifikasi dengan cara mengganti air menggunakan air soda manis.

(c) Jus Markisa

Minuman sari buah ini umumnya dibuat dari markisa jenis konyal yang memiliki rasa lebih manis dibandingkan varietas lainnya. Penjelasan lebih rinci mengenai minuman ini dapat dilihat pada materi markisa *punch* di bagian minuman dingin.

(d) Jus Sirsak

Sirsak atau *soursoup* (*Annona Muricata L.*) merupakan salah satu jenis buah tropis yang memiliki daging berwarna putih serta berbiji. Buah ini memiliki banyak nama lain, di antaranya nangka belanda, durian belanda, nangka landa (Jawa), nangka walanda, sirsak (Sunda), nangka buris, *nangkèlan*, nangka ènglan (Madura), srikaya jawa (Bali), *boh lôna* (Aceh), *durio ulondro* (Nias), durian betawi (Minangkabau), durian belanda (Malaysia), jambu landa (Lampung), serta nangko belando (Palembang).

Penyebutan “belanda” dan variasinya menunjukkan bahwa sirsak yang diserap dari bahasa Belanda, yakni *zuurzak* yang berarti kantong asam, didatangkan oleh pemerintah kolonial Belanda ke Indonesia, tepatnya pada abad ke-19. Buah tersebut sebenarnya bukan berasal Eropa, melainkan dari Amerika Tengah, namun hingga kini cukup populer di Indonesia.

Penyebutan “belanda” dan variasinya menunjukkan bahwa sirsak yang diserap dari bahasa Belanda, yakni *zuurzak* yang berarti kantong asam, didatangkan oleh pemerintah kolonial Belanda ke Indonesia, tepatnya pada abad ke-19.

Sirsak bisa dijumpai dalam berbagai jenis olahan makanan dan minuman, termasuk jus sirsak. Jus ini merupakan minuman yang terbuat dari buah sirsak yang ditambahkan dengan air. Bila ingin disajikan manis, tambahkan air gula (*simple syrup*).

**(e) Jus Kedondong**

Kedondong merupakan tanaman buah dengan biji tunggal berserabut yang bisa ditemukan di seluruh daerah tropis. Dalam bahasa Inggris, buah ini disebut dengan nama *ambarella*, *ataheitte apple*, atau *great hot plum*, sedangkan di negara lain disebut dengan nama yang berbeda-beda, di antaranya kedondong (Indonesia dan Malaysia), *hevi* (Filipina), *gway* (Myanmar), *mokah* (Kamboja), *kook kvan* (Laos), *makak sarang* (Thailand), dan *côc* (Vietnam). Di Indonesia sendiri, penyebutannya juga berbeda-beda, yaitu kadondong (Sunda), dondong (Jawa), kedundung (Madura), kacemcem (Bali), inci (NTT), karuntung (Makassar), dan kaci (Bugis).

Buah kedondong dapat dimakan langsung dalam kondisi segar atau diolah menjadi rujak, asinan, acar, selai, dan jus. Saat ini, sudah tersedia jus kedondong dalam kemasan botol. Selain buahnya, masyarakat Sunda juga memanfaatkan daun kedondong sebagai penyedap dalam pembuatan pepes ikan, sup, dan lalapan.

(f) Jus Terong Belanda

Jus yang menggunakan bahan dasar terong belanda, dicampur dengan *simple syrup*, air atau es batu, kemudian diblender.

⑤ Minuman Hasil Fermentasi atau Beralkohol Khas Indonesia

Minuman hasil fermentasi harus menggunakan standar industri dengan izin dari BPOM dan memiliki nomor seri MDxxxx agar terjamin keamanan komposisi serta proses pembuatannya. Brem bali dan *wine* salak merupakan hasil fermentasi khas Indonesia yang cukup dikenal oleh wisatawan asing, terutama mereka yang pernah berkunjung ke Bali.

(a) Brem (Bali)

Brem adalah minuman fermentasi khas Bali yang terbuat dari campuran ketan hitam dan putih yang dikemas dalam botol bulat mungil atau botol bir. Minuman beralkohol ini merupakan salah satu minuman tradisional khas Pulau Dewata yang dulunya sering disajikan sebagai pengganti darah dalam upacara Tabuh Rah yang digelar oleh umat Hindu di Bali. Seiring perkembangan zaman, fungsi minuman ini mulai meluas menjadi minuman ucapan selamat datang kepada wisatawan yang berkunjung serta dijadikan sebagai oleh-oleh.

Minuman beralkohol ini merupakan salah satu minuman tradisional khas Pulau Dewata yang dulunya sering disajikan sebagai pengganti darah dalam upacara Tabuh Rah yang digelar oleh umat Hindu di Bali.

Dalam proses pembuatannya, beras ketan difermentasi dengan ragi tapai. Campuran ini kemudian disimpan selama kurang lebih lima hari hingga berubah bentuk menjadi tapai. Setelah itu, tapai diremas-remas kemudian dipisahkan antara air dan ampasnya. Cairan kemudian ditambahkan lagi dengan ragi, lalu disimpan selama 15 hari. Untuk meningkatkan kadar alkoholnya, brem biasanya disimpan lagi selama enam sampai delapan bulan. Kadar alkohol yang terkandung dalam brem berkisar 3-5% dengan warna cokelat yang khas dari ketan hitam.

Banyak merek brem yang dipasarkan di Bali, bahkan ada yang telah berdiri sejak tahun 1967. Brem saat ini dipasarkan, baik di dalam maupun di luar negeri seperti Jepang, Australia hingga beberapa negara di Eropa.

(b) Wine Salak Bali (*Salacca Wine*)

Peningkatan produksi salak di Bali mendorong terciptanya berbagai olahan salak. Diperoleh dari petani salak bali di Desa Sibetan, Kabupaten Karangasem, Provinsi Bali, kesegaran salak bali terbilang cukup singkat setelah dipanen, yaitu 5-10 hari. Untuk memaksimalkan pemanfaatannya, dicari beberapa alternatif untuk mengawetkannya, seperti menjadikannya manisan, dodol, salak kering, sari buah, dan *wine*.

Ketersediaan bahan baku yang berlimpah ini turut mendukung keanekaragaman produk turunan salak Bali yang mempunyai nilai ekonomi. *Wine* salak misalnya, berpotensi menjadi salah satu minuman beralkohol khas Bali dengan kadar alkohol sebesar 13%.

(c) Wine Anggur Bali



Adalah minuman fermentasi dari anggur yang diproduksi di daerah Buleleng, Bali dengan teknologi pengolahan modern sesuai standar Italia. Produk ini merupakan satu-satunya minuman fermentasi anggur yang mengklaim cocok untuk dipasangkan dengan makanan apa saja (*wine pairing*). *Wine* anggur Bali mendapatkan respons positif saat disajikan di Festival Film Cannes ke-70 pada tahun 2017.

Produsen *wine* anggur Bali terus bertambah, beberapa nama yang tersohor di antaranya *Hatten Wines* yang anggurnya berasal dari hasil perkebunan anggur di Bali Utara; *Cape Discovery Wines* yang anggurnya berasal dari hasil tanam di Australia, Prancis, serta Selandia Baru dan diproduksi di Singaraja; dan *Sababay Winery* yang pabriknya berlokasi di Teluk Saba, Bali Timur, dan memproduksi *wine* yang cocok disandingkan dengan makanan tertentu (*wine pairing*). Sebagai contoh, minuman *Pink blossom* produksi *Sababay Winery* cocok dinikmati bersama gado-gado dan sate lilit, sementara *white velvet*-nya yang disajikan dingin cocok dijadikan pendamping saat menyantap gurami bakar, kemudian ada *black velvet* yang pas dipasangkan dengan rendang dan ayam pepes bumbu Bali.

(d) Pongasi (Sulawesi Tenggara)

Pongasi adalah minuman keras yang dikonsumsi oleh suku Tolaki di Sulawesi Tenggara. Pongasi terbuat dari air rendaman beras yang diberi ragi, kemudian diendapkan dengan cara disimpan selama sehari-hari sehingga menghasilkan kadar alkohol sebesar lima persen. Untuk konsumsi sehari-hari, air beras ragi biasanya hanya diendapkan selama tiga sampai tujuh hari. Namun, ada juga sebagian orang-orang Tolaki yang merendamnya selama bertahun-tahun untuk menjalankan ritual budaya.

Saat anak seorang pembesar lahir misalnya, pongasi sudah mulai diendapkan, kemudian disimpan puluhan tahun, hingga akhirnya dibuka menjelang anak dewasa atau menikah untuk diminum bersama-sama keluarga dalam pesta pernikahan.

(e) Saguer (Minahasa)

Saguer berasal dari kata 'air sagu' karena warnanya yang putih susu seperti sagu. Minuman ini adalah hasil fermentasi air nira atau *ari seho* (aren) yang memiliki rasa manis, agak pahit, dan asam. Kadar alkohol saguer berkisar 4-5%. Jika diminum saat masih segar, minuman ini akan mengeluarkan busa.

Penulis Belanda, N. Graafland, dalam bukunya menyebutkan bahwa saguer merupakan minuman para Empung dan Kasuruan (leluhur dan dewa-dewa), yakni minuman dewata yang dianggap suci.

Sejak zaman dahulu, saguer telah menjadi minuman tradisional masyarakat etnis Minahasa. Jessy Wenas, penulis buku sejarah dan kebudayaan Minahasa, menyebutkan bahwa Minahasa mengenal tiga dewa saguer

atau dewa-dewa minuman alkohol, yaitu: *Makawiley*, *Kiri Waerong* (dihubungkan dengan pembuatan gula merah dari saguer yang dimasak), serta Parengkuan (dihubungkan dengan air saguer).

Penulis Belanda, N. Graafland, dalam bukunya menyebutkan bahwa saguer merupakan minuman para *Empung* dan *Kasuruan* (leluhur dan dewa-dewa), yakni minuman dewata yang dianggap suci. Bahkan, dulunya ada hukum adat yang menyatakan bahwa saguer adalah minuman dewa dan leluhur sehingga tidak boleh diperdagangkan. Namun pada abad ke-18, minuman ini mulai boleh diperdagangkan sebagai tambahan penghasilan bagi para petani.

(f) Sopi (Nusa Tenggara Timur)

Sopi berasal dari bahasa Belanda, “*zoopje*” yang artinya alkohol cair. Sopi tidak hanya populer di NTT, tetapi juga akrab di lidah masyarakat Maluku dan Papua. Di Pulau Flores sendiri bahkan ada satu daerah yang beken sebagai produsen sopi terbaik, yakni Kecamatan Aimere, Kabupaten Ngada, NTT. Di daerah ini, sopi diberi label “BM”, kependekan dari bakar menyala, yang menandakan bahwa sopi tersebut telah lulus sertifikasi. Sopi bisa masuk kategori BM jika mudah terbakar saat dituang dan disulut api. Sebaliknya, jika api tidak bisa menyala, bisa dipastikan sopi tersebut tidak akan laku.

Di NTT, sopi juga dikenal dengan nama *moke*. Keduanya sama-sama merupakan minuman beralkohol yang disadap dari pohon lontar, hanya saja proses penyulingannya yang berbeda. *Moke* disuling dengan wadah periuk tanah liat dan uap hasil sulingnya dialirkan memakai batang bambu, sedangkan sopi disuling dengan gentong yang disambungkan dengan pipa.

Keduanya memiliki kadar alkohol yang tinggi hingga mencapai 80 persen dan tergolong dalam kategori minuman alkohol golongan C, yaitu minuman dengan kadar alkohol sebesar 20-45% atau lebih, yang setara dengan

wiski, vodka, dan *tequila*. Oleh karena itu, sopi biasanya dinikmati bersama makanan asin seperti ikan bakar, pisang bakar, dan hidangan lainnya.

Di Pulau Flores sendiri bahkan ada satu daerah yang beken sebagai produsen sopi terbaik, yakni Kecamatan Aimere, Kabupaten Ngada, NTT. Di daerah ini, sopi diberi label “BM”, kependekan dari bakar menyala, yang menandakan bahwa sopi tersebut telah lulus sertifikasi.

(g) Tuak (Medan)

Adalah sejenis minuman beralkohol hasil fermentasi air nira, beras, maupun buah yang mengandung gula. Minuman ini bisa didapatkan di sejumlah kedai penjual tuak yang disebut *lapo tuak*. Kadar alkohol dalam tuak bergantung pada daerah produksinya, namun biasanya berkisar dari 5-20%. Rasa tuak juga bisa bervariasi, ada yang sedikit manis atau sangat manis, tergantung pada gula yang digunakan dalam proses fermentasi. Tuak dengan kualitas buruk biasanya terasa asam karena ada bakteri lain yang masuk ke dalam minuman dan menghasilkan asam laktat. Dalam pesta perayaan adat Batak, tuak kerap disajikan untuk menjamu tamu. Tuak juga dianggap berkhasiat untuk menghangatkan tubuh.

Keamanan Pengolahan Makanan

Dalam mengolah makanan, perlu diperhatikan aspek keamanan pangan agar terhindar dari hal-hal yang tidak diinginkan seperti penyajian makanan tidak layak, keracunan pangan, dan lainnya. Pada dasarnya, terdapat empat prinsip keamanan pangan yang perlu diperhatikan dalam mengolah makanan, yaitu:

a. Pemasakan (*Cook*)

Bahan baku makanan sebaiknya dimasak sesuai dengan ketentuan dasar dalam pengolahan makanan. Sebagian jenis makanan dapat disajikan setengah matang, sementara sebagian lainnya harus disajikan dalam keadaan matang. Saat mengolah makanan dari unggas seperti daging ayam misalnya, tidak boleh tidak, harus disajikan dalam keadaan matang. Sementara itu, makanan yang dapat disajikan setengah matang adalah daging merah jenis tertentu.

b. Pendinginan (*Chill*)

Makanan harus disimpan pada suhu yang benar, terutama saat mendinginkan makanan. *Food Danger Zone* adalah istilah untuk penyimpanan makanan pada suhu di atas kisaran 50°C sampai 600°C. Jangan pernah menyimpan makanan pada area *Food Danger Zone* selama lebih dari satu jam karena pada suhu tersebut bakteri dapat berkembang biak. Jika kita akan menyimpan makanan dalam keadaan dingin, sebaiknya pada suhu di bawah 50°C.

c. Pemisahan dan Penyimpanan (*Separate*)

Pemisahan antara makanan mentah dan makanan matang merupakan keharusan, termasuk berbagai kondisi yang rentan merusak kualitas keduanya. Makanan yang telah diolah harus disimpan dalam kondisi tertutup dengan suhu tertentu. Jika proses memasak melalui dua tahapan, jangan pernah mencampur makanan yang dimasak pada tahap pertama dengan makanan yang dimasak pada tahap kedua.

d. Kebersihan (*Clean*)

Kebersihan makanan sangat penting untuk dijaga, mulai dari saat membersihkan atau mencuci bahan makanan sampai saat makanan tersebut matang dan disajikan. Hal lain yang juga perlu diperhatikan kebersihannya adalah peralatan masak, seperti talenan, pisau, dan panci. Terakhir dan yang paling penting dalam menjamin kebersihan makanan adalah orang yang bertugas mengolah makanan (*food handler*). Ia wajib menjaga kebersihan diri serta memastikan kebersihan makanan sesuai dengan ketentuan yang benar.

Perencanaan Menu

Menu dapat dibuat dalam beragam bentuk seperti kartu, buku, atau dijadikan *table mat*, asalkan tulisan dapat terbaca jelas, tampilan menarik, dan selaras dengan tema jamuan makan.

Langkah berikutnya setelah perencanaan menu adalah penyusunan menu. Menu berisikan berbagai hidangan yang akan menjadi bagian dari jamuan makan. Beberapa hal yang perlu dilakukan saat menyusun menu adalah:

- ◇ Hindari pengulangan bahan dasar makanan
- ◇ Hindari pengulangan warna makanan agar tidak monoton serta perhatikan budaya negara setempat karena beberapa negara tidak menggunakan warna yang terlalu mencolok untuk makanan
- ◇ Hindari penggunaan metode masak yang sama dan sebaiknya kombinasikan proses memasak makanan agar lebih kaya nutrisi dan beragam
- ◇ Usahakan makanan dibuat sesuai dengan musim ketersediaan bahan yang akan digunakan
- ◇ Variasikan rasa dan aroma makanan
- ◇ Siapkan menu makanan bagi tamu yang memiliki permintaan khusus seperti pantangan makanan dari faktor agama, diet, vegetarian, penyakit/alergi, dan lainnya
- ◇ Perhatikan proses penyajian agar tidak menyulitkan tamu yang hadir dan menikmati hidangan tersebut



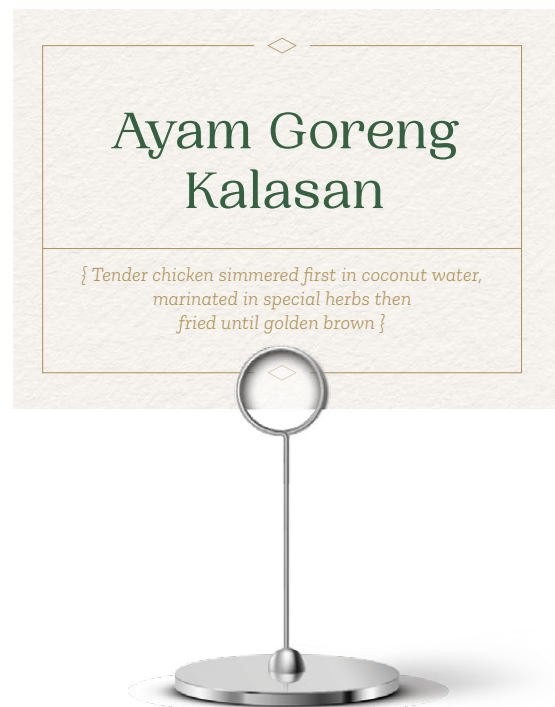


Menu dapat dibuat dalam beragam bentuk seperti kartu, buku, atau dijadikan *table mat*, asalkan tulisan dapat terbaca jelas, tampilan menarik, dan selaras dengan tema jamuan makan.

Pada kartu menu, daftar makanan ditulis pada sisi kanan, sedangkan daftar minuman pada sisi kiri. Walaupun penulisan makanan dan minuman berada pada sisi yang berbeda, urutan penulisan harus berada pada baris yang sama.

Sebagai contoh, untuk satu set menu yang terdiri dari *5-course*: *white wine* menyertai penyajian *appetizer*; diikuti dengan sup dan ikan; *red wine* dan hidangan utama; lalu sampanye dan *dessert*; terakhir kopi atau teh disertai makanan kecil (*petit four, mignardises*). Lazimnya, setelah makan disajikan juga minuman (*after dinner drinks, pousse-café, digestive*) seperti *Cognac, Eau-de-vie* atau *Liqueur*.

Dalam penulisan menu, disarankan nama hidangan ditulis sesuai nama asli dari daerah asalnya. Baru kemudian di bawahnya, ditulis penjelasan hidangan tersebut dalam bahasa yang digunakan di negara setempat atau menggunakan bahasa internasional seperti Inggris atau Prancis.

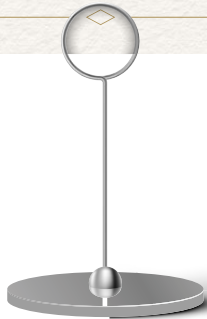


* * *

CONTOH PENULISAN MENU MENGGUNAKAN BAHASA INGGRIS

Sate Ayam Madura

{ Fillet de volaille en brochettes, bien assaisonne,
grilee sur charbon de bois et servie avec
sauce de cacahuete et soya }



* * *

CONTOH PENULISAN MENU MENGGUNAKAN BAHASA PERANCIS

Dalam menyajikan hidangan pada acara jamuan makan yang digelar oleh perwakilan Republik Indonesia, perlu diperhatikan standar dan kualitas produk makanan. Hal-hal yang perlu diperhatikan terutama adalah:

- ◇ Mutu makanan agar menjadi daya tarik bagi tamu/undangan untuk datang lagi
- ◇ Penampilan makanan agar memiliki daya tarik bagi tamu untuk mencicipi
- ◇ Pemilihan bahan baku berkualitas dalam memproduksi makanan
- ◇ Keterampilan tenaga kerja dalam mengolah dan menyajikan makanan
- ◇ Peralatan masak dan saji yang memadai
- ◇ Penyimpanan bahan baku dan hidangan yang benar dengan memperhatikan kesesuaian fasilitas penyimpanan



Berikut adalah contoh penyusunan menu untuk beberapa kegiatan jamuan makan perwakilan RI di luar negeri:

◇ Contoh Susunan Menu *Brunch* I



◇ Contoh Susunan Menu *Brunch II*



◇ Contoh Susunan Menu *Brunch IV*



◇ Contoh Susunan Menu *Brunch III*



◇ Contoh Susunan Menu *Brunch V*



◇ Contoh Susunan Menu *Buffet* untuk *Brunch*



◇ Contoh Susunan Menu Makan Siang I



◇ Contoh Susunan Menu Makan Siang II



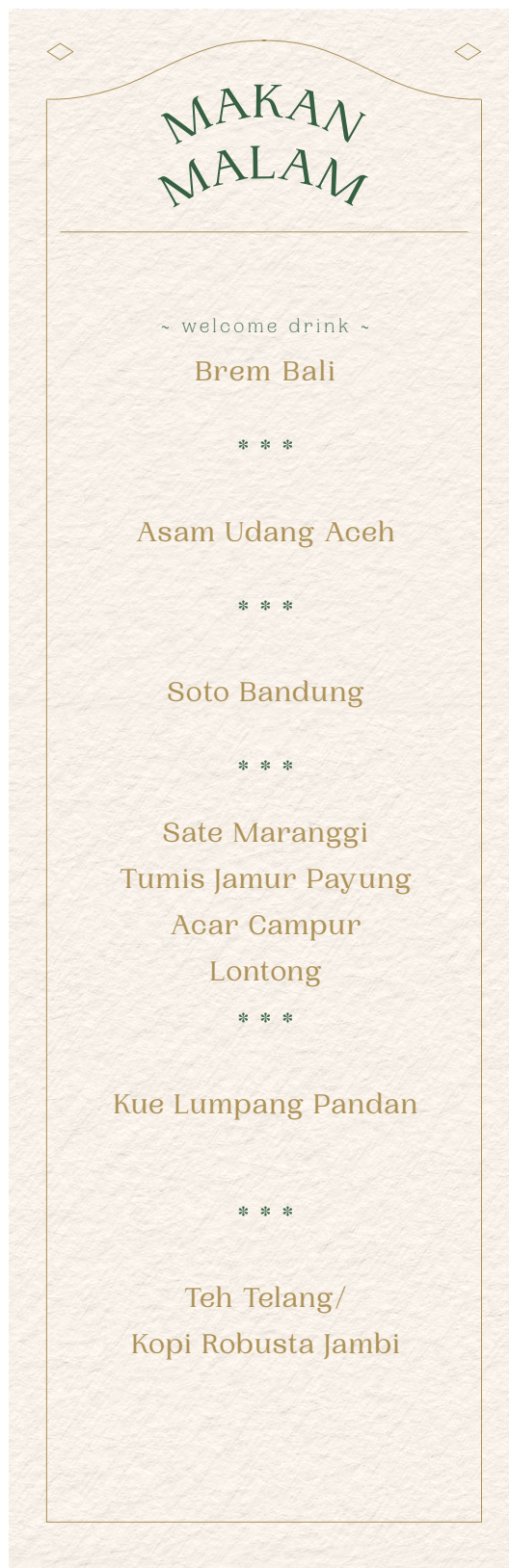
◇ Contoh Susunan Menu *Buffet* untuk Makan Siang I



◇ Contoh Susunan Menu *Buffet* untuk Makan Siang II



◇ Contoh Susunan Menu Makan Malam I



◇ Contoh Susunan Menu Makan Malam II



◇ Contoh Susunan Menu *Buffet* untuk Makan Malam



◇ Contoh Menu *Rijsttafel* untuk Penyajian Buffet/Prasmanan



◇ Contoh Menu *Rijsttafel* untuk Penyajian Meja Makan

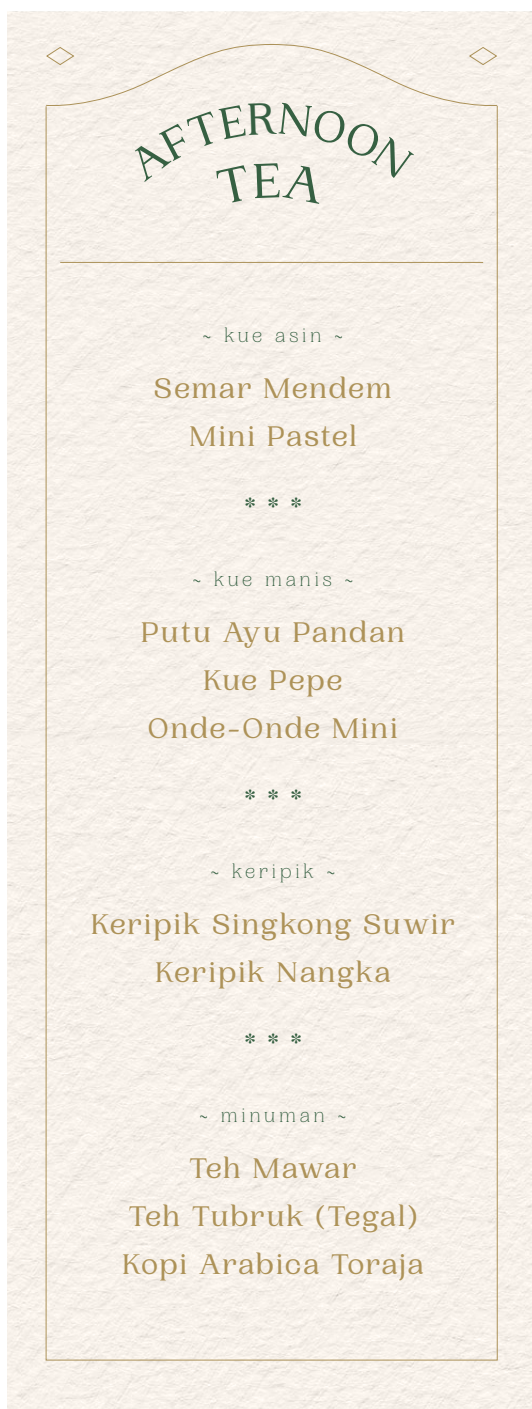


Berikut adalah beberapa contoh susunan menu untuk kegiatan *coffee morning* dan *afternoon tea* dengan hidangan Indonesia:

◇ Contoh Menu *Coffee Morning*



◇ Contoh Menu untuk *Afternoon Tea*



- ◇ Contoh Menu untuk Jamuan Teh Formal
(Buffet Tea/Formal Tea):



- ◇ Contoh menu berisi aneka kue asin (*savouries*) dan kue manis yang dapat disajikan pada saat *cocktail party*:





◇ Contoh Menu *Buffet* Perayaan Kemerdekaan



◇ Contoh Set Menu Perorangan Perayaan Kemerdekaan

Di bawah ini contoh satu set menu yang disajikan dengan sistem *american service*, yakni hidangan sudah disiapkan per porsi dari dapur kemudian dibawa oleh pramusaji ke meja masing-masing tamu.



Instrumen Pendukung

Indonesia memiliki kekayaan kriya peranti saji beserta ragam cara penataannya. Setiap jenis hidangan dan ragam jamuan makan khas masing-masing daerah memiliki cerita tersendiri mengenai penampilannya dan disampaikan melalui keunikan wujud dan fungsi peranti saji yang digunakan. Beragam peranti saji khas Indonesia merupakan produk budaya dan peradaban yang menjadi sebuah identitas bangsa.

Sejarah menunjukkan bahwa tersebarnya beragam peranti saji beserta pengetahuan tentang bahan dan teknik pembuatan serta pemanfaatannya dipicu oleh berkembangnya rute perdagangan yang dikenal sebagai jalur sutera sejak tiga abad sebelum masehi. Puluhan jenis bahan digunakan dalam pembuatan peranti saji di Indonesia, baik itu bahan alami dan olahan dari tanah, batu, dan logam, maupun bahan-bahan alami lainnya berupa aneka jenis tanaman dan tumbuhan yang berada di seantero Nusantara. Terdapat sedikitnya lima jenis bahan peranti yang banyak digunakan di Indonesia, yaitu tanah liat, batuan lunak, tumbuh-tumbuhan, berbagai logam, serta tenunan atau rajutan serat alami dan buatan.

Dari Aceh hingga Kepulauan Nusa Tenggara dan Maluku, peranti saji berbahan dasar tanah liat bakar atau gerabah memiliki posisi istimewa yang belum tergantikan hingga saat ini. Peranti ini mampu menghasilkan aroma dan cita rasa khas pada hidangan yang diolah dan disajikan sehingga berhasil menggugah selera makan. Namun seiring dengan perkembangan zaman, sebagian besar fungsi peranti gerabah mampu digantikan oleh peranti keramik. Seni kerajinan keramik yang terus berkembang ini menghasilkan beragam bentuk dan fungsi seperti piring, mangkuk, mortar, cangkir, dan cawan.

Selain peranti gerabah dan keramik, Indonesia juga mengenal peranti saji bersifat lentur dan lembut berbahan dasar anyam-anyaman tumbuhan. Peranti anyaman ini dibuat dengan dekorasi yang indah, gradasi warna yang khas, serta aneka motif dekoratif yang sarat akan makna. Ada juga peranti dari logam yang digunakan di berbagai daerah di Indonesia sejak milenium terakhir sebelum masehi. Peranti kelompok ini terbuat dari beragam jenis logam seperti besi, perak, perunggu, kuningan, bahkan emas.

Sebagai benda pakai, peranti saji dan alat makan memiliki fungsi utama dan fungsi sampingan. Fungsi utama peranti saji dapat dilihat dari bentuk peranti tersebut. Sebagai contoh, sendok yang berfungsi untuk memindahkan hidangan berkuah dari mangkuk besar ke mangkuk pribadi, piring dan mangkuk sebagai wadah makan, kemudian bejana untuk wadah minuman. Sementara itu, beragam bentuk “kuping” pada mangkuk dan cawan, serta bilah bambu tebal di bibir bakul nasi anyaman menunjukkan cara menggunakan peranti tersebut.

Kegiatan jamuan makan memerlukan peranti saji, peranti makan, dan pendukung berupa linen dan dekorasi yang disesuaikan dengan tema, keperluan, dan jenis acara. Pertimbangan penggunaan seperangkat alat saji tradisional Indonesia bukan hanya bersifat khas-adat, tetapi juga bersifat khas-kalangan. Skala saji dan derajat formalitas kegiatan jamuan makan juga turut menentukan peranti mana saja yang perlu dan pantas digunakan. Berikut ini beberapa peranti saji dan alat makan yang dapat digunakan dalam jamuan makan kenegaraan:

Peranti ini mampu menghasilkan aroma dan cita rasa khas pada hidangan yang diolah dan disajikan sehingga berhasil menggugah selera makan.

a. Peranti Saji

1 | Tanah Liat (Gerabah)



Peranti saji dari tanah liat bakar atau gerabah memiliki daya tarik dan keunggulan tersendiri. Perajin gerabah menggunakan lapisan glazur dari bahan silika yang berfungsi untuk memberi warna dan memperkuat dinding peranti agar bersifat kedap air. Beberapa peranti yang terbuat dari tanah liat bakar adalah:

- ◇ Piring
- ◇ Mangkuk
- ◇ Kendi Air
- ◇ Basi Bertutup
- ◇ Kual
- ◇ Panci
- ◇ Kendi
- ◇ Piring Saji

2 | Kayu

Peranti saji dari kayu memiliki kesulitan tersendiri dalam proses pembuatannya. Sifat kayu yang tidak elastis memerlukan kecakapan pembuat peranti untuk memahat, menyerut, dan membubut kayu hingga mencapai bentuk yang diinginkan. Beberapa jenis peranti saji yang terbuat dari kayu adalah:

- ◇ Dulang
- ◇ Cawan Bergagang
- ◇ Mangkuk
- ◇ Piring
- ◇ Gelas
- ◇ Nampan/Baki

3 | Batok Kelapa

Bahan ini biasa dimanfaatkan sebagai peranti saji karena bentuknya yang cekung sesuai dengan fungsi beragam peranti untuk membagi dan mengambil hidangan. Batok kelapa biasanya dipadukan dengan bahan lain berupa kayu atau anyaman tumbuhan untuk mempercantik tampilan peranti. Beberapa jenis peranti saji dari batok kelapa, di antaranya adalah:

- ◇ Centong Nasi
- ◇ Centong Sayur
- ◇ Mangkuk
- ◇ Cangkir

4 | Bambu, Rotan, dan Lidi

Memiliki sifat lebih lentur, jenis bahan alami ini biasanya dibuat menjadi peranti saji dengan cara dianyam. Peranti berbahan dasar bambu, rotan, dan lidi, di antaranya adalah:

- ◇ Keranjang Rotan
- ◇ Bakul Nasi (Tenggok)
- ◇ Tampah
- ◇ Wadah Anyaman
- ◇ Bakul
- ◇ Tudung Saji

5 | Serat Alam

Berbagai peranti saji tradisional Indonesia dibuat dari bahan serat alam seperti aneka jenis daun, pelepah, dan kulit kayu, dengan

jenis serat, cara pengolahan, dan teknik pengerjaan yang sangat beragam. Bahan ini juga biasanya dimodifikasi dengan bahan lain seperti kayu dan bambu untuk menghasilkan beberapa jenis peranti saji seperti:

- ◇ Basi Tertutup
- ◇ Rantang Susun
- ◇ Basi Besar
- ◇ Tenong dengan Penutup

6 | Logam



Peranti saji dari logam dibuat dengan beragam teknik dan bentuk yang sampai saat ini masih terus berkembang. Aneka bahan logam seperti besi, perak, kuningan, tembaga, perunggu, dan emas dipadukan dengan bahan lain serta dihias dengan motif dekorasi sehingga memberikan kesan mewah dan modern. Beberapa jenis peranti saji dari logam, antara lain adalah:

- ◇ Teko Air
- ◇ Cerek
- ◇ Jambangan Buah Berkaki
- ◇ Tenong
- ◇ Dulang
- ◇ Nampan
- ◇ Peranti Minum Teh
- ◇ Pinggan
- ◇ Dandang
- ◇ Set Piring Saji beserta Pemanasnya
- ◇ Kendil
- ◇ Wadah Garam & Lada
- ◇ Sendok Nasi
- ◇ Sendok Lauk
- ◇ Centong Sayur



* * *

PERANTI SAJI BERBAHAN TEMBAGA

b. Peranti Makan

Peranti makan adalah alat yang digunakan untuk menyantap hidangan yang disajikan. Peranti makan dapat terbuat dari berbagai material dan dipadukan dengan serangkaian desain motif untuk mempercantik tampilannya.

1 | Logam

- ◇ Sendok Makan
- ◇ Sendok Kue
- ◇ Garpu Makan
- ◇ Garpu Kue
- ◇ Sendok Teh
- ◇ Pisau Makan

2 | Kayu

- ◇ Sendok Teh
- ◇ Sendok Makan
- ◇ Garpu Makan

7 | Bahan Lain

Selain bahan-bahan yang sudah disebutkan, terdapat beberapa jenis bahan lain yang umum digunakan sebagai bahan pembuat peranti, di antaranya adalah keramik, porselen, dan kaca. Jenis bahan ini masuk dan berkembang di Indonesia berkat jalur perdagangan yang menjadi gerbang masuk bagi bangsa asing seperti Tiongkok dan Belanda. Beberapa jenis peranti dari bahan-bahan tersebut adalah:

- ◇ Dulang
- ◇ Piring
- ◇ Piring Saji
- ◇ Stoples
- ◇ Mangkuk
- ◇ Nampan



c. Linen

Linen adalah aneka ragam kain yang digunakan untuk menutup meja makan dan keperluan lain saat jamuan makan. Ukuran linen bisa disesuaikan dengan ukuran meja dan kebutuhannya. Beberapa jenis linen, di antaranya adalah:

1 | Skirting

Adalah kain yang berfungsi untuk menutup kaki meja makan agar terlihat lebih rapi dan indah. Pemilihan *skirting* disesuaikan dengan warna dan motif taplak meja yang akan digunakan atau disarankan menggunakan kain batik sebagai alternatif. Disarankan menggunakan kain batik sebagai alternatif.

2 | Taplak Meja



Adalah kain yang digunakan untuk melindungi dan menutup bagian atas meja makan atau prasmanan. Kain ini juga berfungsi sebagai penghias dan dekorasi meja makan. Sebaiknya menggunakan taplak meja polos, agar tidak mengganggu tampilan hidangan yang diletakkan di atasnya.

3 | Runner

Adalah lembar kain panjang dengan warna berbeda dengan warna taplak meja dan motif tertentu yang diletakkan di tengah bagian atas meja atau taplak meja. Kain ini berfungsi sebagai hiasan dan dekorasi pada meja makan atau meja prasmanan.

4 | Serbet Makan (Napkin)

Adalah kain yang disediakan di atas meja makan untuk setiap tamu dan biasanya sudah dilipat dalam beragam bentuk. Serbet makan berfungsi menutupi pangkuan tamu ketika makan dan membersihkan mulut saat acara makan berlangsung atau selesai menyantap makanan. Serbet makan yang dibentuk dengan indah juga dapat dijadikan sebagai hiasan meja makan.

d. Dekor Meja

Dekorasi meja adalah segala sesuatu yang diletakkan di atas meja makan guna memperindah susunan meja makan. Penggunaan dekorasi harus sesuai dengan jenis linen dan peralatan makan yang digunakan pada kegiatan jamuan makan. Hal lain yang perlu diperhatikan dalam mendekor adalah ukuran dan desain dekorasi meja yang digunakan agar disesuaikan dengan meja dan hidangan yang disajikan agar tidak mengganggu pandangan mata. Beberapa jenis dekorasi yang dapat digunakan pada acara jamuan makan, di antaranya adalah:

1 | Vas Bunga

Vas bunga terbuat dari beragam material, seperti keramik, logam, porselen, kaca, bahkan gerabah. Jenis material, ukuran, dan desain vas bunga perlu disesuaikan dengan tema jamuan makan, jenis bunga, dan ukuran meja makan atau prasmanan. Vas bunga biasanya merupakan *center of interest* di meja prasmanan.

5 | Hiasan Logam

Hiasan logam biasanya berupa patung, *candlestick set*, miniatur, dan lain sebagainya yang terbuat dari perunggu, perak, dan kuningan.

6 | Kartu Menu

Adalah kartu berisikan informasi hidangan yang disajikan pada suatu jamuan makan. Kartu menu bisa dibuat dari kertas tebal yang dihiasi dengan desain khas Indonesia atau bisa juga dari kulit atau berbagai jenis kain khas Indonesia yang dibuat menyerupai bingkai berbentuk wayang.



2 | Placemat

Adalah alas makan perorangan yang digunakan pada jamuan makan. *Placemat* dapat terbuat dari beragam jenis bahan seperti kain dan anyaman.

3 | Hiasan Kayu dan Kulit

Hiasan kayu berfungsi sebagai dekorasi meja makan, terutama pada penataan *buffet* atau prasmanan. Hiasan kayu biasanya berupa patung dari berbagai daerah di Indonesia, ukiran, wayang kulit atau wayang golek dengan gunung yang disusun berdampingan, dakon atau congklak, dan lain-lain.

4 | Hiasan Kristal dan Kaca

Hiasan berbahan kristal dan kaca dapat berupa *candlestick set*, patung kristal atau kaca, dan lain sebagainya.



Pengaturan Pramusaji

a. Pengaturan Pramusaji

Elemen pendukung lain yang penting diperhatikan dalam kegiatan jamuan makan adalah penampilan pramusaji. Pramusaji mewakili tuan rumah dalam memberikan pelayanan kepada tamu. Untuk itu, pramusaji perlu menunjukkan sikap yang ramah, sopan, cekatan, dan peduli sehingga memberikan rasa nyaman kepada tamu. Pramusaji juga harus memiliki pengetahuan mengenai hidangan yang disajikan sehingga dapat menjelaskan kepada tamu undangan.

Penampilan pramusaji sebaiknya disesuaikan dengan tema dan konsep jamuan makan. Secara umum, faktor yang harus diperhatikan terkait penampilan pramusaji adalah *personal hygiene* dan *grooming* sesuai ketetapan dan standar yang berlaku. *Personal hygiene* merupakan kebersihan diri dari para pramusaji, seperti kebersihan kulit dan rambut, kebersihan kuku, bau badan, kesehatan mulut, dan lain sebagainya. Sementara itu, *grooming* merupakan kerapian penampilan pramusaji, hal ini meliputi pakaian, riasan wajah, dan atribut lain yang digunakan.

Pakaian pramusaji biasanya berupa seragam standar yang dipakai oleh anggota atau sekelompok orang pada waktu kegiatan tertentu. Penggunaan seragam mampu memberikan pengaruh positif, baik untuk pramusaji maupun instansi atau organisasi yang diwakili. Dengan pemilihan desain, motif, dan warna tertentu, seragam juga bisa dimanfaatkan untuk menyampaikan pesan kepada tamu.

Pakaian pramusaji bisa dikatakan tepat apabila:

- ◇ Sesuai dengan tema dan konsep dekorasi acara jamuan makan;
- ◇ Mencerminkan tingkat formalitas instansi atau organisasi;
- ◇ Nyaman dipakai;
- ◇ Menarik dan dapat meningkatkan kepercayaan;
- ◇ Mudah dirawat.

Pramusaji mewakili tuan rumah dalam memberikan pelayanan kepada tamu. Untuk itu, pramusaji perlu menunjukkan sikap yang ramah, sopan, cekatan, dan peduli sehingga memberikan rasa nyaman kepada tamu.

Selain untuk penampilan, pakaian pramusaji memiliki beberapa manfaat lain, yaitu:

- ◇ Memupuk semangat tim;
- ◇ Membangun kekompakan;
- ◇ Menanamkan kedisiplinan;
- ◇ Membentuk citra positif di mata tamu;
- ◇ Meningkatkan kepercayaan diri;
- ◇ Menunjukkan citra diri (*branding*) dan identitas;
- ◇ Meningkatkan motivasi;
- ◇ Memberikan kenyamanan bagi pramusaji.

Indonesia kaya akan beragam kerajinan berbentuk kain dengan aneka motif dan warna yang memiliki makna dan cerita tentang kearifan lokal. Aneka kain tersebut dapat dijadikan sebagai pakaian bagi pramusaji pada acara jamuan makan kenegaraan. Hal ini dapat menjadi semacam sentuhan nyata untuk mengenalkan budaya Indonesia secara menyeluruh. Motif dan corak kain juga dapat digunakan sebagai aksesoris pada rompi, jas, dasi, dan komponen lain pada pakaian pramusaji. Penggunaan baju daerah yang dimodifikasi pada acara jamuan makan kenegaraan perwakilan RI di luar negeri dapat menjadi identitas pramusaji Indonesia.

Selama penyajian bermacam hidangan berlangsung, kepala perwakilan, istri, dan diplomat lainnya tidak sekadar menjelaskan nama dan asal, bahan baku yang digunakan, cara pembuatan, hingga cerita atau filosofi hidangan kepada para tamu, tetapi juga menjelaskan busana daerah yang dikenakan oleh pramusaji seperti corak, bahan yang digunakan, dan makna dari busana tersebut.

b. Pengadaan Tenaga Pramusaji

Pramusaji yang andal/profesional adalah mutlak dalam sebuah jamuan makan, khususnya untuk jamuan makan yang dilayani, baik formal maupun nonformal. Sedangkan untuk jamuan makan yang tidak dilayani, pramusaji cukup memiliki pengetahuan dasar mengenai teknik pelayanan, seperti cara memegang nampan, cara menggunakan *service cutlery*, dan cara mengambil peralatan yang sudah terpakai (*clear up*) serta menjaga penampilan sesuai ketentuan yang telah disebutkan sebelumnya.

Pramusaji profesional bisa ditemukan di hotel maupun restoran. Saat menyeleksi pramusaji, pilihlah pramusaji yang memiliki postur badan sepadan dan proporsional (tinggi dan postur tubuh). Selain pramusaji hotel dan restoran, mahasiswa Indonesia juga bisa dijadikan pramusaji sebagai *extra* (*part time* atau paruh waktu), apalagi mahasiswa akademi perhotelan yang sudah mengerti dasar-dasar teknik operasional *food & beverage*. Usulan lain yang bisa dipertimbangkan untuk menjadi pramusaji adalah anggota keluarga staf perwakilan. Hingga saat ini, anggota keluarga staf perwakilan kerap mengisi acara jamuan dengan menyumbangkan berbagai suguhan seni yang menarik seperti pertunjukan musik dan tari.



Daftar Pustaka



- Agustriana, S. 2021. "5 Ikon Kuliner Indonesia yang Ditetapkan Kemenparekraf", <https://www.limapagi.id/focus/o72057k/5-ikon-kuliner-indonesia-yang-ditetapkan-kemenparekraf>, diakses pada 5 Mei 2021 pukul 05.05 WIB.
- Akademi Kuliner Indonesia. 2016. *Kuliner Betawi Selaksa Rasa & Cerita*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Ariani, Risa Panti. 2017. *Mengenal Kuliner Bali*. Depok: Rajagrafindo Persada.
- Arum., Asih, Dewi. 2015. *Koleksi Resep Soto & Sup Nusantara*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Bali Hyatt. 1983. *Paon Bali: A Guide to the Balinese Kitchen*. Mata Graphic Design.
- Baskoro, R. M. 2017. "Konseptualisasi dalam Gastro Diplomasi: Sebuah Diskusi Kontemporer dalam Hubungan Internasional" dalam *Jurnal INSIGNIA Vol 4, No 2, November 2017* (35-48).
- Basoni, S. 2018. "Ini 5 Ikon Kuliner Indonesia yang Bisa Dipromosikan ke Mancanegara", <https://food.detik.com/info-kuliner/d-3962142/ini-5-ikon-kuliner-indonesia-yang-bisadipromosikan-ke-mancanegara>, diakses pada 9 April 2021.
- Bromokusumo, A.C. 2013. *Peranakan Tionghoa Dalam Kuliner Nusantara*. Jakarta: PT Kompas Media Nusantara.
- Food, Detik. 2015. "Mustika Rasa, Satu-satunya Buku Masak Resmi yang Diterbitkan Pemerintah Indonesia", <https://food.detik.com/info-kuliner/d-2852237/mustika-rasasatu-satunya-buku-masak-resmi-yang-diterbitkan-pemerintah-indonesia>, diakses pada 5 Maret 2021.
- Fadiati, Ari., Mahdiyah., Widowati, Ita. 2009. *Optimalisasi Sagu Sebagai Pangan Masyarakat Tradisional Menuju Ketahanan Pangan Regional Serta Komersialisasinya dalam Upaya Menembus Pasar Global*. Penelitian Universitas Negeri Jakarta.
- Fadiati, Ari., Mariani., Sachriani. 2018. *Kodifikasi Kuliner Nusantara: Analisis Kritis Terhadap Pangan Tradisional*. Penelitian Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Fadiati, Ari., Mariani., Efrina. 2009. *Buku Ajar Pengolahan Makanan Nusantara*. Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

- Fadiati, Ari., Riski M. Baskoro. 2016. "Indonesian Culinary Development Through Education Gastronomic Diplomacy As An Attempt To Improve Indonesia's Image", paper disampaikan pada Seminar Pendidikan Antara Rusia dan Indonesia. 22-23 September 2016. Moscow, Rusia.
- Fadiati, Ari. 2017. *Survei Pola Konsumsi Hidangan Sehari-Hari pada keluarga Berdasarkan Etnis di Provinsi DKI Jakarta (Glokalisasi Etno Gastronomi Nusantara Sebagai Penguatan Budaya Kesatuan Yang Berbhineka)*. Penelitian Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Fadiati, Ari. 1999. *Makanan Kecil dan Minuman Kontinental Untuk Berbagai Kesempatan*. Bahan Ajar Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta.
- Forum Komunikasi Kuliner Indonesia & Murdijati Gardjito. 2019. *Kuliner Cita Rasa Pedas Gigitan Nikmat Yang Selalu Memikat*. Yogyakarta: Nighthoon Cookeries.
- Ganie, S.N. 2003. *Upaboga di Indonesia*. Jakarta: Gaya Favorit Press.
- Gardjito, Murdijati. 2018. *Makanan Terkait Tradisi dan Ritual Masyarakat Jawa*. Yogyakarta: Dinas Kebudayaan DIY.
- Gardjito, Murdijati. 2019. *Ragam Makanan Dalam Berbagai Kegiatan Masyarakat Yogyakarta*. Yogyakarta: Dinas Kebudayaan DIY.
- Gardjito, Murdijati, dkk. 2017. *Kuliner Yogyakarta Pantas Dikenang Sepanjang Masa*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Gardjito, Murdijati., Pridia, Heni., Millaty, Marosimy. 2019. *Kuliner Sunda Nikmat Sedapnya Melegenda*. Yogyakarta: Gadjah Mada Press.
- Gardjito, Murdijati., Santoso, Umar., Utami, Nurullia Nur. 2018. *Ragam Kuliner Aceh Nikmat Yang Sulit Dianggap Remeh*. Yogyakarta: Gadjah Mada Press.
- Gardjito, Murdijati., Amaliah., Syakur, Afif. 2015. *Pekalongan Dendam Rindu Ruhnya Sari Bumbu*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Gardjito, Murdijati., Teviningrum, Shinta., Dewi, Swastika. 2018. *Kuliner Surakarta Mencipta Rasa Penuh Nuansa*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Gardjito, Murdijati., Utami, Nurullia Nur., Chayatinufus, Chairunisa. 2019. *Kuliner Semarangan Menikmati Rasa di Sepanjang Pesisir Utara Jawa, Mengecap Lezatnya Kekayaan Cita Rasa*. Yogyakarta: Andi Yogyakarta.
- Gardjito, Murdijati., Harmayani, Eni., Santoso, Umar. 2018. *Makanan Tradisional Indonesia Seri 3 Makanan Tradisional yang Populer : Menu Sepiring Lengkap dan Makanan Berbasis Buah-Buahan*. Yogyakarta: Gadjah Mada Press.
- Gardjito, Murdijati., Muliani, Lila., Chayatinufus, Chairunisa. 2019. *Kuliner Minangkabau : Pusaka Nenek Moyang Yang Pantas Disayang*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Gardjito, Murdijati., Santoso, Umar., Harmayani, Eni. 2019. *Pusaka Cita Rasa Indonesia Seri I : Ragam Minuman Indonesia*. Jakarta: Jom Prawarsa Foundation.
- Gardjito, Murdijati., Djuwardi, Anton., Harmayani, Eni. 2013. *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Gardjito, Murdijati., Indrati, Retno., Maryoto, Andreas, Utami, Nurulia Nur. 2019. *Gastronomi Indonesia Jilid 1*. Yogyakarta: Global Pustaka Utama.
- Gardjito, Mudijati. Dwi Larasatie NF. Editor. 2020. *Nasi Goreng Indonesia, Cita Rasa Mendunia*. Yogyakarta: Nightoon Cookeries.
- Gardjito, Murdijati., Sarah Faradina, Aulia Sahfrina A. 2021. *Simpul Gastronomi Yogyakarta I: Makanan Yang Legendaris*. Yogyakarta: Dinas Kebudayaan D.I Yogyakarta.
- Gardjito, M., Indrati, R., Yuniarti, Z., & Hendrasty, H. (2019). *Gastronomi Indonesia*. Yogya: Global Pustaka Utama.
- Harmayani, Eni., Santoso, Umar., Gardjito, Murdijati. 2016. *Makanan Tradisional Indonesia Seri 1 Kelompok Makanan Fermentasi dan Makanan yang Populer di Masyarakat*. Yogyakarta: Gadjah Mada Press.
- Hervinaldy, H. (2021). "Indonesian Economic Diplomacy in Strengthening Coffee Exports in the United States Market 2012-2017" dalam *Journal of Islamic World and Politic*, Vol. 5, No. 1, June 2021 (144-162).
- Intentilia, A.A. (2020). "The Strategy of Cultural and Economic Diplomacy of Indonesia's Foreign Policy" dalam *Jurnal Ilmiah Dinamika Sosial 4 (1) 2020* (63-81).
- Irwansyah (2020) *Gastronomi Brand: Konsep dan Gagasan Awal*. Yogya: Quantum.
- Isnaeni, Hendri F. 2014. "Akar Sejarah Singkong", <https://historia.id/kultur/articles/akar-sejarahsingkong-6kYav/page/1>, diakses pada 5 April 2021 pukul 15.22 WIB.

- Jurnal Prisma. 2021. *Ragam Makanan Kita: Gastronomi & Kuliner Nusantara*. Depok: Prisma Jurnal.
- Kementrian Pertanian. 1967. *Mustika Rasa*. Jakarta: Kementrian Pertanian.
- Kompas Cyber Media. 2012. "Inilah 30 Ikon Kuliner Tradisional Indonesia", <https://travel.kompas.com/read/2012/12/14/17232630/~Travel~News>, diakses pada 14 Desember 2021.
- Kotschevar, Lendal. 2008. *Management by Menu*. John Wiley & Sons.
- Kotschevar, Lendal. 2000. *Foodservice Planning: Layout, Design and Equipment*. Prentice Hall.
- Mariani., Fadiati, Ari., Cahyana, Cucu. 2019. *Analisis Kritis Terhadap Kuliner Indonesia Dalam Rangka Meningkatkan Gizi Masyarakat (Studi Kodifikasi Berbasis Olahan Unggas)*. Penelitian Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Maryoto, Andreas. 2009. *Jejak Pangan: Sejarah, Silang Budaya, dan Masa Depan*. Jakarta: Kompas Media Nusantara.
- Maryoto, Andreas. 2021. *Jejak Kuliner: Dari Dapur Hingga Meja Makan Indonesia*. Jakarta: Kompas Media Nusantara.
- Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- McDonnell, Ian. et.al. 1999. *Festivals and Special Event Management*. John Wiley & Sons.
- Monalisa, A. C., Najibah, N. K., & Adham, M. J. 2017. *Kuliner Nusantara sebagai Jati Diri Bangsa*. Karawang: Universitas Singaperbangsa.
- Montagne, Prosper. 1971. *Larousse Gastronomique*. Paul Hamlyn.
- Owen, Sri. 1990. *Indonesian Food and Cookery*. Prospect Books.
- Papaioannou, K. 2018. "Cultural Policy, Cultural Diplomacy, Culture: Pillars of 'Soft Power'", http://ocerints.org/socioint18_e-publication/abstracts/a38.html, diakses pada 20 November 2021.
- Pendit, I.N.R. 1996. *Petunjuk Praktis Pramusaji FB Service*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Pujayanti, A. 2017. "Gastrodiplomasi – Upaya Memperkuat Diplomasi Indonesia dalam *Jurnal Politika* (38-56).
- Purwasito, A. 2016. *Laporan Penelitian: Gastrodiplomacy sebagai Penjuru Diplomasi Ekonomi Indonesia*. Badan Pengkajian dan Pengembangan Kebijakan, Kementerian Luar Negeri RI dengan Program Studi Hubungan Internasional, Fakultas Ilmu Sosial dan

Ilmu Politik, Universitas Sebelas Maret. Solo: Program Studi Hubungan Internasional FISIP - Universitas Sebelas Maret Surakarta.

- Pusat Kajian Makanan Tradisional. 1999. *Kumpulan Makanan Tradisional I*. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Prisma Research Center. 2021. "Ragam Makanan Kita : Gastronomi & Kuliner Nusantara" dalam *Prisma* Vol.40. Jakarta: LP3ES.
- Pusat Pendidikan Perhotelan dan Pariwisata (Bandung) dan IPB (Bogor). 1980. *Pengolahan Makanan Indonesia dan Penyajiannya*. Ditjen Pariwisata dan Institut Pertanian Bogor.
- Rahman, Fadly. 2011. *Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rahman, Fadly. 2016. *Jejak Rasa Nusantara Sejarah Makanan Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Rahman, Syamsul. 2020. *Pengembangan Industri Kuliner Berbasis Makanan Tradisional Khas Sulawesi*. Yogyakarta: Deepublish.
- Santoso, Umar., Gardjito, Murdijati., Harmayani, Eni. 2017. *Makanan Tradisional Indonesia Seri 2 Makanan Tradisional yang Populer (Sup, Mi, Set Menu, Nasi Goreng, dan Makanan Berbasis Sayur)*. Yogyakarta: Gadjah Mada Press.
- Sangkoyo, Hendro. 2014. *Peranti Saji Indonesia: Ragam dan Kekhasannya*. Jakarta: Dewan Kerajinan Nasional.
- Sangkoyo, Hendro. 2014. *Peranti Saji Indonesia: Kuliner dan Penyajiannya*. Jakarta: Dewan Kerajinan Nasional.
- Seri Buku Tempo. 2015. *Antropologi Kuliner Nusantara Ekonomi, Politik, dan Sejarah di Belakang Bumbu Makanan Nusantara*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Siahaan, Sitanggang dan Malau. 1983. *Makanan : Wujud, Variasi dan Fungsinya serta Cara Penyajiannya Daerah Sumatra Utara*. Medan: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Skrobanek, Detlef. 1991. *The New Art of Indonesian Cooking*. Times Editions.
- Spence, C. 2016. "Gastrodiplomacy: "Assessing the role of food in decision-making", <https://doi.org/10.1186/s13411-016-0050-8>, diakses pada 5 Oktober 2021.
- Sulistyo, N. dkk. 1996. *Tradisi Makan dan Minum di Lingkungan Kraton Yogyakarta*. Yogyakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Daerah Istimewa Yogyakarta.

- Sutrisno, A.E. 2021. "Menyambut Presensi Restorative Justice dengan Konsepsi *Pentahelix Governance*" dalam Kapita Selekta Pemasarakatan II (pp. 2-9). IDE Publishing.
- Trihartono, A. et al. 2020. "The early stage of Indonesia's gastrodiplomacy: in the middle of nowhere?" dalam IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci. 485 012008.
- Ulung, Gagas., Deeron. 2014. *Jejak Kuliner Arab di Pulau Jawa*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Vasant, K. (n/d). *Gastro-Diplomacy: The Art of Currying Favor to Win Hearts*. Vienna: Universität Wien.
- Wayne Gisslen. 2003. *Professional Cooking*. John Wiley & Sons.
- Wiratri, A. 2017. "Cultural Negotiation Through Food", <http://jurnal.uinbanten.ac.id/index.php/kwl/article/download/785/661>, diakses pada 20 November 2021.
- Yani, Y.M., Elnovani Lusiana, E. 2016. "Soft Power dan Soft Diplomacy", dalam *Jurnal TAPIS Vol. 14 No.02 Juli-Desember 2018* (<http://ejournal.radenintan.ac.id/index.php/TAPIS/article/download/3165/2730>)

LAMPIRAN

Resep Handrawina

KHAS NUSANTARA

Resep Hidangan

Dalam mengolah makanan Nusantara saat ini sudah tersedia bumbu dasar putih, kuning, dan merah. Bumbu-bumbu tersebut merupakan bumbu yang hampir selalu digunakan pada dapur Nusantara. Selain itu, juga sudah tersedia bumbu siap pakai sesuai dengan jenis hidangannya, seperti: bumbu sup, bumbu sayur asam, bumbu sayur lodeh, bumbu tumis, bumbu marinasi, bumbu opor, bumbu rendang, bumbu soto Betawi, bumbu kari, bumbu rawon, bumbu asam padeh, bumbu balado, bumbu soto mi, bumbu kalio, dan seterusnya. Namun untuk menambah lezatnya hidangan bumbu tersebut perlu ditambahkan bumbu segarnya.

* * *

HANDRAWINA ADIBOGA NUSANTARA

Makanan Sepinggian Tradisional 151

Bubur Ayam	153
Gado-gado Lontong	155
Lontong Sate Ayam	157
Mi Goreng	159
Laksa	161
Nasi Goreng Komplet	163
Nasi Gudeg	165
Nasi Liwet	169
Selat Solo	171
Ayam Saus Betutu	175
Tumpeng Punar	179

Makanan Pembuka Dingin 181

Asam Udang (Aceh)	183
Asinan Buah	185
Asinan Sayur (Betawi)	187
Selada Bangka	189

Makanan Pembuka Panas 191

Bala-bala	193
Loempia	195
Pempek Adaan Mini	197
Perkedel Jagung	199
Sosis Solo	201

Sup & Soto 203

Asam Pidis Buntut	205
Rawon	207
Sayur Asam	209
Soto Lamongan	211
Sup Ikan Kuah Kuning	213
Soto Betawi	215
Sup Ikan Tuna	217

Lauk Pauk

219

Ayam Panggang Bumbu Opor	221
Ayam Panggang Madu	223
Ayam Goreng Kemiri	225
Rendang Daging	227
Sate Lilit	229
Daging Bumbu Maranggi	231
Se'i Sapi	233
Tumis <i>Baby</i> Buncis	235
Ayam Tangkap	237
Udang Goreng Saus Woku	239

Makanan Pokok

241

Burasa	243
Singkong Goreng (<i>Cassava Fries</i>)	245
Lontong Beras	247
Roti Canai	249
Roti Jala	251

Sayur & Lauk Pauk Sayuran

253

Pecel	255
Acar Kuning Sayuran	257
Iris-iris buncis	259
Urap Bayam	261

Sambal & Acar

263

Acar Segar	265
Sambal Hijau	267
Sambal Matah	269



Kerupuk, Keripik, Rempeyek, & Emping

271

Rempeyek Teri

273

Kudapan & Jajanan

275

<i>Cake</i> Pandan-Suji Kukus	277
<i>Cake</i> Tapai	279
<i>Klappertart</i>	281
Kue Maksuba	283
Putu Ayu Pandan	285
Sarang Semut	287
Timphan Isi Srikaya	289
Talam Ubi Ungu	293
Kue Lumpur Kelapa Muda	295
Srikaya Pandan Suji	297
Kue Mangkok	299
Wingko Babat	301
Puding Santan Gula Merah	303
Puding Sagu Rangi Kelapa Muda	305
Manisan Kolang-Kaling	307
Dodol Sirsak	309
Dodol Durian	311
Bubur Candil	313

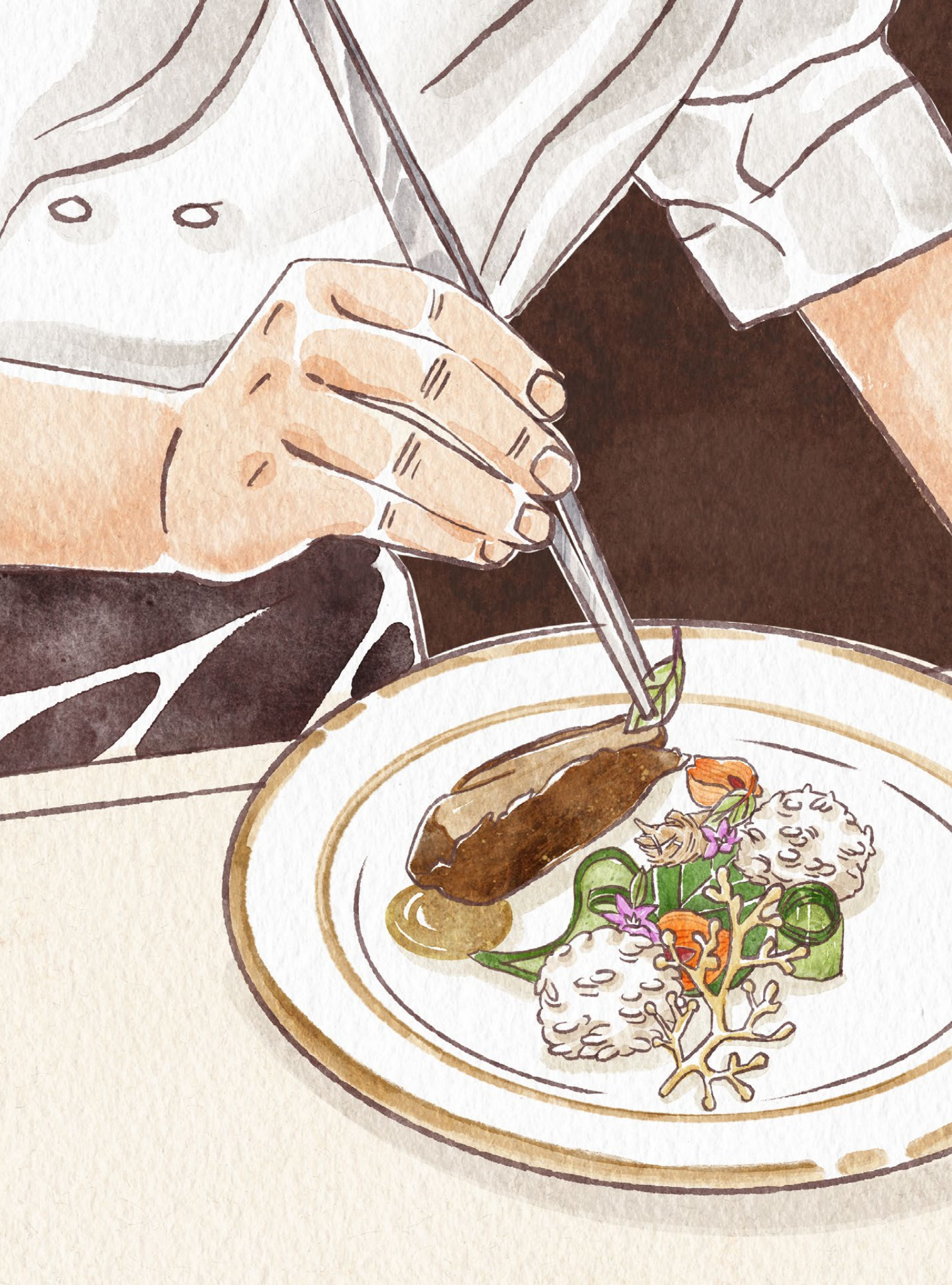
Kolak Pisang & Labu Parang	315
Es Puter	317
<i>Setup</i> Buah	319
Es Kuwut	321
Es Cendol	323
Es Pisang Hijau	325
Es Selendang Mayang	327
Es Doger	329
Es Serbat Mangga	331
Es Timun Serut	333
Es Kacang Merah Modifikasi	335
Es Campur	337
Es Jagung	339
Air Kelapa Lemon	341
Markisa <i>Punch</i>	343
Wedang Tahu	345
Wedang Cemoe	347

Teh, Kopi, & Minuman Herbal

349

Teh Tarik	351
Kopi Jahe	353
Kopi Kayu Manis	355
Wedang Uwuh	357
Air Jahe	359
Kunyit Asam	361
Gula Asam	363
Bir Pletok	365
Wedang Alang-Alang	367





a

Makanan Sepinggian Tradisional



Bubur Ayam

* KHAS SUKABUMI *



BAHAN*Bubur Ayam:*

200 gr	Beras <i>short grain</i> (dicuci bersih)
400 gr	<i>Fillet</i> dada ayam
20 gr	Jahe (dimemarkan)
2 lbr	Daun salam
1 btg	Serai (dimemarkan)
2800 ml	Air
± ½ sdt	Garam
500 ml	Sisa air merebus ayam

Kaldu:

500 ml	Sisa air merebus ayam
--------	-----------------------

BUMBU*Bumbu Kaldu Dasar Putih:*

1 sdt	Bawang putih halus
1 sdm	Bawang merah halus
1 sdt	Kemiri halus

Bumbu Ciri Khas:

½ sdt	Ketumbar halus
¼ sdt	Merica halus
1 sdt	Garam
1½ ruas jari	Kunyit (dihaluskan)

PELENGKAP

- * Cakwe
- * Daun bawang
- * Bawang goreng
- * Kacang kedelai

PENYERTA

- * Sate ampela dan hati ayam
- * Emping
- * Sambal kacang
- * Kecap manis dan kecap asin

CARA MEMBUAT

- ① Ayam dicuci bersih kemudian direbus dengan air dan bumbu lainnya hingga matang. Ayam diangkat kemudian disuwir-suwir dan kaldunya disisihkan.
- ② Beras dimasak dengan cairan kaldu sebanyak 2,5 liter dan garam sambil diaduk hingga menjadi bubur.
- ③ Bubur Sukabumi disajikan bersama ayam suwir, irisan cakwe, kacang kedelai goreng, irisan daun bawang, bawang goreng, dan emping.

CARA MEMBUAT KALDU

- ① Bumbu kaldu ditumis hingga harum dan matang, diberi 500 cc kaldu sisa air merebus ayam. Kemudian dididihkan .
- ② Api dikecilkan dan dimasak 1 jam atau hingga air kaldu tersisa 300 ml. Kaldu siap digunakan.

* *Konsistensi bubur kental*

Gado-Gado Lontong

*

KHAS JAKARTA

*



BAHAN

125 gr	Kol putih (diiris ½ cm)
125 gr	Bayam (direbus)
75 gr	Taoge (dibuang ekornya)
100 gr	Labu siam (dipotong <i>julienne</i>)
150 cm	Kacang panjang (dipotong 2 cm)
150 gr	Timun (dibuang biji dan diiris ½ cm)
250 gr	Tahu putih (digarami, digoreng dan dipotong dadu)
150 gr	Tempe (digarami, digoreng, dan diiris)
250 gr	Kentang kukus (dipotong)
2 btr	Telur rebus (dikupas)
3 btg	Lontong ukuran kecil (dipotong)

BUMBU

Bumbu Kacang:

50 gr	Kacang mete goreng (dihaluskan)
200 gr	Kacang tanah goreng (dihaluskan)
3 bh	Cabai merah besar (dihaluskan)
3 bh	Cabe rawit (dihaluskan)
1 sdt	Terasi (dibakar/digoreng)
± 2 sdt	Garam
± 3 sdt	Gula kelapa/aren
1 sdm	Air asam jawa
500 ml	Air
2 bh	Jeruk limau



PELENGKAP

Bawang goreng

PENYERTA

Emping



CARA MEMBUAT

- ① Kol, bayam, taoge, labu siam, dan kacang panjang direbus hingga matang dan ditiriskan.
- ② *Bumbu kacang* - Cabai merah, cabai rawit, terasi, garam, dan gula dihaluskan. Ditambahkan kacang halus, air, air perasan jeruk limau, dan air asam jawa, diaduk hingga merata menjadi saus yang kental.
- ③ Sayuran yang sudah direbus disajikan bersama lontong, kentang, tahu, tempe, dan telur. Bumbu kacang disiram di atas sayuran, dan ditaburi bawang goreng serta emping disajikan terpisah atau bagian tepi piring.



Lontong Sate Ayam

*

KHAS MADURA

*



BAHAN*Sate Ayam:*

1500 gr	<i>Fillet</i> dada ayam (dipotong 3cmx2,5cmx2cm jajaran genjang)
±½ sdt	Merica
±½ sdt	Garam

Bumbu Kacang:

300 gr	Kacang tanah goreng (dihaluskan)
2 bh	Bawang merah (dihaluskan)
3 siung	Bawang putih (dihaluskan)
3 btr	Kemiri (dihaluskan)
400 ml	Air
2 sdm	Gula kelapa
10 sdm	Kecap manis
±1 sdt	Garam
2 sdm	Minyak

BUMBU*Bumbu Marinasi:*

½ sdt	Kaldu ayam bubuk
±¼ sdt	Merica
±¼ sdt	Garam
2 sdm	Minyak zaitun
125 ml	Air

PELENGKAP

- * Lontong
- * Bawang goreng

PENYERTA

- * Emping
- * Acar
- * Sambal rebus
- * Jeruk limau

CARA MEMBUAT

- ① Ayam diberi bumbu merica, kaldu bubuk, dan garam, diaduk rata lalu ditusuk dengan tusukan sate (1 tusuk 4 potong).
- ② Didelupkan pada bahan marinasi dan dibakar menggunakan bara arang batok hingga matang.
- ③ **Saus kacang** - Bumbu halus ditumis hingga harum dan matang, air dituang lalu direbus hingga mendidih. Kacang tanah goreng dan garam dimasukkan, diaduk rata dan dimasak sampai mengeluarkan minyak (jika belum berminyak dapat ditambah airnya).
- ④ Saus kacang diberi kecap dan perasan jeruk limau, lalu diaduk rata.
- ⑤ Saus kacang dituang pada bagian dasar piring, lalu sate ditaruh di bagian atas saus kacang dan ditabur dengan bawang goreng. Disajikan dengan irisan lontong dan emping.

* Jika tidak terdapat arang batok dapat menggunakan pan fryer berdasar tebal yang telah diberi minyak goreng 2-3 sdm (saat ingin meng-grill pastikan pan fryer telah panas).

Saus kacang dapat dibuat dari selai kacang kasar siap pakai yang direbus dengan bumbu tumis dan diberi air serta diaduk rata. Dimasak hingga berminyak.

Mi Goreng

*

K H A S J A W A

*



BAHAN

200 gr	Mi kering (direbus dan ditiriskan)
300 gr	Dada ayam (dipotong dadu 1cm x1cm)
150 gr	Telur (diorak-arik kasar)
5 bh	Bakso sapi (diiris 4 bagian)
100 gr	Kol (diiris kasar)
5 btg	Caisim (dipotong 2 cm)
2 btg	Daun bawang (dipotong serong)
2 sdm	Minyak goreng (untuk menumis)
± ½ sdt	Kaldu bubuk
± 1 sdt	Garam
2 sdm	Kecap manis
1 sdt	Kecap asin

BUMBU*Bumbu Dasar Putih:*

6 siung	Bawang putih (dihaluskan)
5 bh	Bawang merah (dihaluskan)
3 btr	Kemiri (dihaluskan)
¾ sdt	Merica (dihaluskan)

PELENGKAP

- * Tomat buah (dipotong)
- * Bawang goreng
- * Emping
- * Acar campur

**CARA MEMBUAT**

- ① Telur diorak-arik kasar, lalu dipisahkan. Bumbu halus ditumis hingga harum dan matang, ditambahkan ayam dan bakso, serta diaduk hingga merata.
- ② Telur, kol dan caisim ditambahkan ke dalam bumbu yang telah ditumis, lalu dimasak sampai sayuran setengah matang.
- ③ Mi yang telah diberi kecap, kaldu bubuk, lada, dan garam sebelumnya dimasukkan ke bahan-bahan di atas. Diaduk di atas kompor sampai merata dan matang.
- ④ Mi goreng disajikan pada piring makan diberi taburan bawang goreng dan bahan penyerta di wadah lainnya.



Laksa

*

KHAS BOGOR

*



BAHAN

800 gr	Dada ayam (direbus)
250 gr	Udang kupas kulit (dicincang kasar)
1500 ml	Santan
150 gr	Taoge (dibuang ekor dan blansir)
225 gr	Bihun
3 sdm	Minyak goreng
½ sdt	Gula pasir
± 2 sdt	Garam

BUMBU*Bumbu Dasar Putih:*

9 bh	Bawang merah
3 siung	Bawang putih
3 btr	Kemiri

Bumbu Ciri Khas:

1 sdt munjung	Ketumbar halus
1 btg	Serai
4 lbr	Daun salam
2 ruas jari	Kunyit
3 ruas jari	Lengkuas
2 sdm	Kelapa sangan (dihaluskan)

PELENGKAP

- * Kemangi
- * Bawang goreng
- * Telur ayam rebus

PENYERTA

- * Jeruk nipis
- * Sambal rebus

CARA MEMBUAT

- ① Kaldu ayam disisihkan untuk dijadikan kuah laksa. Ayam dipotong *julienne* dan ditumis sebentar diberi lada dan garam.
- ② Bumbu halus ditumis sampai harum dan matang, ditambahkan udang dan dimasak hingga matang serta sedikit kering lalu direbus pada kaldu ayam. Setelah mendidih dimasukkan kelapa sangan yang sangat halus serta santan.
- ③ Dimasak terus hingga bumbu menyerap.

PENYAJIAN

Bihun diletakkan pada *soup plate* atau *soup cup and soucer*, di atasnya disusun taoge, ayam suwir, dan irisan telur rebus. Disiram dengan kuah laksa yang panas serta ditaburi bahan pelengkap.

* Jika tidak tersedia santan dapat diganti dengan fiber *crème* (multi purpose creamer).

Nasi Goreng Komplet

* KHAS JAWA TENGAH *



BAHAN

250 gr	Nasi (<i>medium grain</i>)
75 gr	Ayam giling
± 1 sdt	Garam
± ¼ sdt	Merica
± ½ sdt	Kaldu bubuk
2 sdm	Minyak goreng

BUMBU*Bumbu Dasar Merah:*

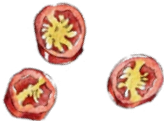
5 bh	Bawang merah (dihaluskan)
3 siung	Bawang putih (dihaluskan)
4 bh	Cabai merah besar buang biji (dihaluskan)

PELENGKAP

- * Sate ayam
- * Telur mata sapi
- * Daun selada (diiris)
- * Tomat (diiris tipis)
- * Timun (diiris tipis)
- * Bawang goreng

PENYERTA

Emping

**CARA MEMBUAT**

- ① Bumbu ditumis hingga harum, ayam giling dimasukkan dan dimasak hingga matang.
- ② Nasi dimasukkan ke bumbu yang telah matang, diaduk hingga tercampur rata.

PENYAJIAN

Nasi goreng disajikan pada *dinner plate*. Setiap *dinner plate* dilengkapi dengan telur mata sapi, sate ayam, irisan timun, tomat, dan irisan daun selada, bawang goreng tabur.



* Nasi goreng di atas adalah nasi goreng khas Indonesia. Kemudian variasinya berkembang menjadi bermacam-macam, tergantung pada kekhasan daerah masing-masing.

Nasi Gudeg

* KHAS YOGYAKARTA *



BAHAN*Gudeg:*

1kg	Nangka muda <i>cacak</i> (tanpa bagian tengah)
500 gr	Tulang iga tanpa lemak
500 gr	Tulang dada ayam
500 gr	Dada ayam (dipotong 10 bagian)
10 btr	Telur ayam ukuran kecil
175 gr	Gula aren (warna kehitaman, disisir)
225 ml	Air
±15 gr	Garam
±10 gr	Kaldu sapi bubuk

*Areh:*

300 ml	Santan instan kental
15 gr	Bawang merah (dihaluskan)
1 lbr	Daun salam
3 lbr	Daun jeruk
5 gr	Lengkuas (dimemarkan)
200 ml	Air
½ sdt	Ketumbar
1 sdt peres	Garam
1 sdt peres	Kaldu bubuk

**BUMBU***Bumbu Dasar Putih:*

50 gr	Bawang merah (dihaluskan)
20 gr	Bawang putih (dihaluskan)
50 gr	Kemiri halus dan kering

Bumbu Ciri Khas:

5 gr	Ketumbar halus
1 btg (25gr)	Serai besar (dimemarkan)
15 gr	Lengkuas (dimemarkan)
2 lbr	Daun salam
4-5 lbr	Daun jeruk

**PELENGKAP**

- * Sambal krecek
- * Opor ayam
- * Pindang telur
- * Tahu tempe bacem
- * Areh

CARA MEMBUAT

Gudeg:

- ① Bawang merah putih, ketumbar, kemiri halus, gula kelapa, garam, kaldu bubuk, air dicampur hingga rata dan diperkirakan jika matang memiliki rasa gudeg yang tepat.
- ② Daun jati sebanyak 3 lembar diletakkan di dasar panci tebal, lalu dibagian atasnya diletakkan daun salam, serai, lengkuas, sebagian nangka, dan sebagian tulang iga. Sisa cincangan nangka dan sisa tulang iga, telur rebus disusun dan cairan bumbu disiramkan dibagian atas. Panci ditutup dan dimasak dengan api sedang ke arah kecil sampai mendidih, selanjutnya api dkecilkan hingga kecil sekali dan dimasak kembali selama 8 jam atau hingga airnya menyerap serta gudeg berwarna coklat kehitaman. Setelah selesai tutup panci dibuka lalu gudeg dikeringkan.

Areh:

- ① Dua buah kelapa tua diparut dan diperas dengan 200 ml air.
- ② Bawang merah, lengkuas, ketumbar, daun jeruk, daun salam, garam, serta kaldu bubuk ditambahkan ke dalam santan dan dimasak hingga mengental serta mengeluarkan minyak. Siap disajikan.

Opor Ayam:

- ① Dada ayam dipotong menjadi 10 bagian dimarinasi dengan bumbu lada dan garam.
- ② Bumbu dasar putih (lihat pada resep gudeg), ketumbar, serai, lengkuas, jahe, daun salam, dan daun jeruk, ditumis hingga harum dan matang. Dada ayam dimasukkan dan disungkup hingga setengah matang, ditambah santan kental dan dimasak hingga matang.

Sambal krecek:

- ① Bumbu dasar merah (cabai merah besar dibuang bijinya, bawang merah, bawang putih dihaluskan), ditambah dengan kemiri halus, gula kelapa, serai, lengkuas, tomat buah dihaluskan/pasta tomat, terasi, daun salam, daun jeruk, dan kaldu bubuk. Ditumis hingga harum dan matang, ditambah dengan santan, ebi bubuk, dan air, dimasak terus hingga mendidih dan bumbu matang.
- ② *Krecek* (kerupuk kulit yang telah digoreng) dimasukkan ke dalam kuah dan dimasak terus hingga airnya menyerap dan kering.

PENYAJIAN

- * Gudeg disajikan di piring saji yang telah diberi samir (daun pisang yang dipotong sesuai dengan bentuk piring), lalu diberi sambal krecek, pindang telur, opor ayam, dan disiram areh pada bagian atasnya.
- * Dapat juga disajikan lengkap secara individual dengan cara bagian paling dasar diberi nasi terlebih dahulu, atau nasi dicetak lalu dibentuk kerucut kecil, dan gudeg serta pelengkapannya diletakkan di sekelilingnya.
- * Penyajian cara lainnya adalah ala tradisional, yaitu nasi diletakkan pada pincuk dari daun pisang yang dilapis-lapis sehingga tebal dan kaku, kemudian diletakkan nasi dibagian dasarnya, serta gudeg dan lauk pauk diatasnya. Akan lebih berkesan tradisional apabila pincuk tersebut diletakkan di atas piring rotan/piring lidi/piring tanah liat. Dapat juga menggunakan piring keramik berwarna putih (*dinner plate*).

* Jika tersedia daun jati dapat diletakkan di dasar panci tebal sebagai alas (2 lembar).

** Jika tidak terdapat nangka segar dapat menggunakan nangka dalam kaleng.

Nasi Liwet

*

K H A S S O L O

*



BAHAN*Nasi Liwet:*

150 gr	Beras (<i>short grain</i>)
200 ml	Santan encer (1 ruas jari di atas tinggi beras)
1 btg	Serai
3 lbr	Daun salam
±½ sdt	Garam

Sayur Sambal Godok:

500 gr	Labu siam (diiiris korek api)
50 gr	Petai (dipotong 2)
800 ml	Santan encer
3 sdm	Minyak goreng
±2 sdt	Gula
±1½ sdt	Garam

BUMBU*Bumbu Merah:*

3 bh	Cabai merah (dihaluskan)
	Bawang merah (dihaluskan)
6 bh	Bawang putih (dihaluskan)
2 bh	

Bumbu Ciri Khas:

4 btr	Kemiri
1 sdt	Terasi
5 gr	Lengkuas (dimemarkan)
3 lbr	Daun salam
2 lbr	Daun jeruk

PELENGKAP

- * Opor ayam suwir
- * Telur pindang
- * Telur kukus
- * Bawang goreng
- * Sambal terasi goreng

PENYERTA

- * Kerupuk kulit

CARA MEMBUAT

- ① **Nasi Liwet** - Beras dicuci dan ditiriskan, dimasukkan ke dalam rice cooker, ditambahkan santan encer, daun salam, dan garam. Dimasak hingga nasi matang.
- ② **Sayur Sambal Godok** - Semua bumbu ditumis hingga harum dan matang. Setelah harum labu siam dan santan dimasukkan ke dalam bumbu, dimasak hingga matang.
- ③ **Areh** - Lihat pada resep pembuatan gudeg.
- ④ **Opor Ayam** - Lihat pada resep pembuatan gudeg.

PENYAJIAN

- * Nasi liwet disajikan di piring saji yang telah diberi samir (daun pisang yang dipotong sesuai dengan bentuk piring), lalu diberi sayur sambal godok, pindang telur, opor ayam, dan disiram areh pada bagian atasnya.
- * Dapat juga disajikan lengkap secara individual dengan cara bagian paling dasar diberi nasi terlebih dahulu, atau nasi dicetak lalu dibentuk kerucut kecil, dan nasi liwet serta pelengkapannya diletakkan di sekelilingnya.
- * Penyajian cara lainnya adalah ala tradisional, yaitu nasi diletakkan pada pincuk dari daun pisang yang dilapis-lapis sehingga tebal dan kaku, kemudian diletakkan nasi dibagian dasarnya dan lauk pauk di atasnya. Akan lebih berkesan tradisional apabila pincuk tersebut diletakkan diatas piring rotan/piring lidi/piring tanah liat. Dapat juga menggunakan piring keramik berwarna putih (*dinner plate*).

Selat Solo

*

K H A S S O L O

*



BAHAN

300 gr	Daging has dalam (diiris lebar dan tipis)
200 gr	Wortel (dipotong <i>barel</i>)
100 gr	Buncis muda (dipotong 3 cm)
200 gr	Kentang (dipotong wedges)
2 btr	Telur rebus (dipotong 3 bagian)
±½ sdt	Garam
250 ml	Air
2 sdm	Minyak goreng/mentega

BUMBU*Bumbu Dasar Putih:*

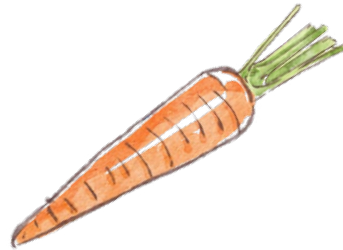
5 bh	Bawang merah (dihaluskan)
4 siung	Bawang putih (dihaluskan)
½ sdt	Kemiri halus
½ sdt	Merica

Bumbu Ciri Khas:

¼ bh	Pala
1 bh	Tomat
3 sdm	Kecap manis

SAUS KUAH ASAM

3 bh	Kuning telur matang
100 gr	Mentega
3 sdm	Jeruk nipis
±1 sdm	Gula pasir
±1 sdt	Garam

**CARA MEMBUAT***Daging untuk Selad Solo:*

- ① Bumbu ditumis hingga harum dan matang, ditambahkan air dan kecap manis, direbus hingga mendidih.
- ② Daging yang telah diberi bumbu merica dan garam, di-pan pada minyak atau mentega yang telah panas, dibalik satu kali saja. Kemudian dimasukkan pada bumbu perebus di nomor 1, dimasak hingga daging matang dan lunak.



Saus Kuah Asam:

Kuning telur dihaluskan, kemudian diberi air panas sedikit demi sedikit hingga tercampur rata, diberi jeruk lemon/nipis, merica, garam, dan sedikit gula pasir. Diaduk hingga rata dan konsistensinya tepat.

Setup Sayuran:

Buncis dan wortel direbus hingga matang dan agak lunak dengan sedikit gula dan garam, kemudian airnya ditiriskan dan dipanaskan diberi mentega, dikocok hingga rata.

Kentang Goreng:

Kentang dikupas dan dipotong wedges lalu direndam air bergaram, digoreng dalam minyak banyak hingga matang dan sedikit kering. Penyajian kentang ini juga dapat direbus hingga airnya menyerap.

PENYAJIAN

Disajikan pada *dinner plate* yang dilengkapi dengan kentang goreng atau kentang rebus dan *setup* sayuran, serta saus kuah asam yang terpisah.



Ayam Saus Betutu

*

KHAS BALI

*



BAHAN*Nasi Liwet:*

±500 gr (1 bh)	Dada ayam dengan kulit
±5 gr (1 sdt)	Air perasan jeruk nipis
±4 gr (½ sdt)	Garam
±2 gr (¼ sdt)	Merica

Bumbu Betutu:

±50 gr	Cabai merah keriting
±5 gr	Cabai rawit merah
±2 gr	Cabai rawit hijau
±100 gr	Bawang merah
±60 gr	Bawang putih
±6 gr	Kemiri, sangrai
±6 gr	Jahe (kupas)
±6 gr	Lengkuas (kupas)
±3 gr	Kunyit kupas (bakar)
±3 gr	Kencur (kupas)
1 btg	Serai (iris tipis-tipis)
1 sdt	Terasi (bakar)
2 lbr	Daun jeruk purut (tanpa tulang daun)
¼ sdt	Ketumbar bubuk
¼ sdt	Jintan bubuk
¼ sdt	Pala bubuk
½ sdt	Cengkeh bubuk
1 sdm	Minyak Kelapa
10 gr	Serai (memarkan)
2 lbr	Daun salam

Saus Betutu:

Bumbu betutu dari hasil masak ayam

200 ml	Air
2 gr	Garam
2 gr	Merica
2 gr	Gula merah
2 gr	<i>Xantan gum (optional)</i>

Plecing kangkung :

120 gr	Kangkung rebus
70 gr	Kacang tanah goreng (tumbuk kasar)
1 sdm	Jeruk limau
100 gr	Sawi rebus untuk membungkus plecing kangkung <i>pocket</i>

Bumbu halus:

15 gr	Cabai merah keriting
6 gr	Cabai rawit merah
150 gr	Tomat merah
4 gr	Terasi bakar
4 gr	Garam
2 gr	Merica bubuk
10 gr	Gula kelapa

Sambal kecombrang:

70 gr	Bawang merah (iris)
30 gr	Kecombrang (iris)
10 gr	Serai iris (ambil bagian putihnya)
18 gr	Cabai rawit (iris)
4 gr	Daun jeruk (buang tulang daunnya & iris tipis)
5 gr	Jeruk nipis (peras)
6 gr	Terasi bakar (cincang halus)
50 gr	Minyak kelapa
4 gr	Garam
2 gr	Gula pasir

PELENGKAP

- * Jagung tumbuk panggang keju
- * *Puree jagung*
- * *Sous vide ayam betutu*
- * Saus betutu
- * Plecing kangkung *pocket*

CARA MEMBUAT

Ayam Betutu :

- ① Ayam dimarinasi dengan air perasan jeruk, lalu ditaburi garam dan merica, didiamkan 15 menit. Bumbu betutu dicincang kasar (kecuali serai dan daun salam). Disisihkan, bumbu betutu dengan minyak kelapa dicampur hingga merata. Ayam dilumuri dengan bumbu hingga merata, setelah itu dimasukkan ke dalam *zip lock bag*, lalu diberi daun salam dan serai.
- ② Ayam dimasak dengan metode *sous vide* di suhu 65 derajat selama 1,5 jam. Ayam dikeluarkan dari plastik, lalu *pan seared* pada bagian kulit hingga kecoklatan. Setelah matang, ayam dipotong menjadi 4 bagian.

Saus Betutu :

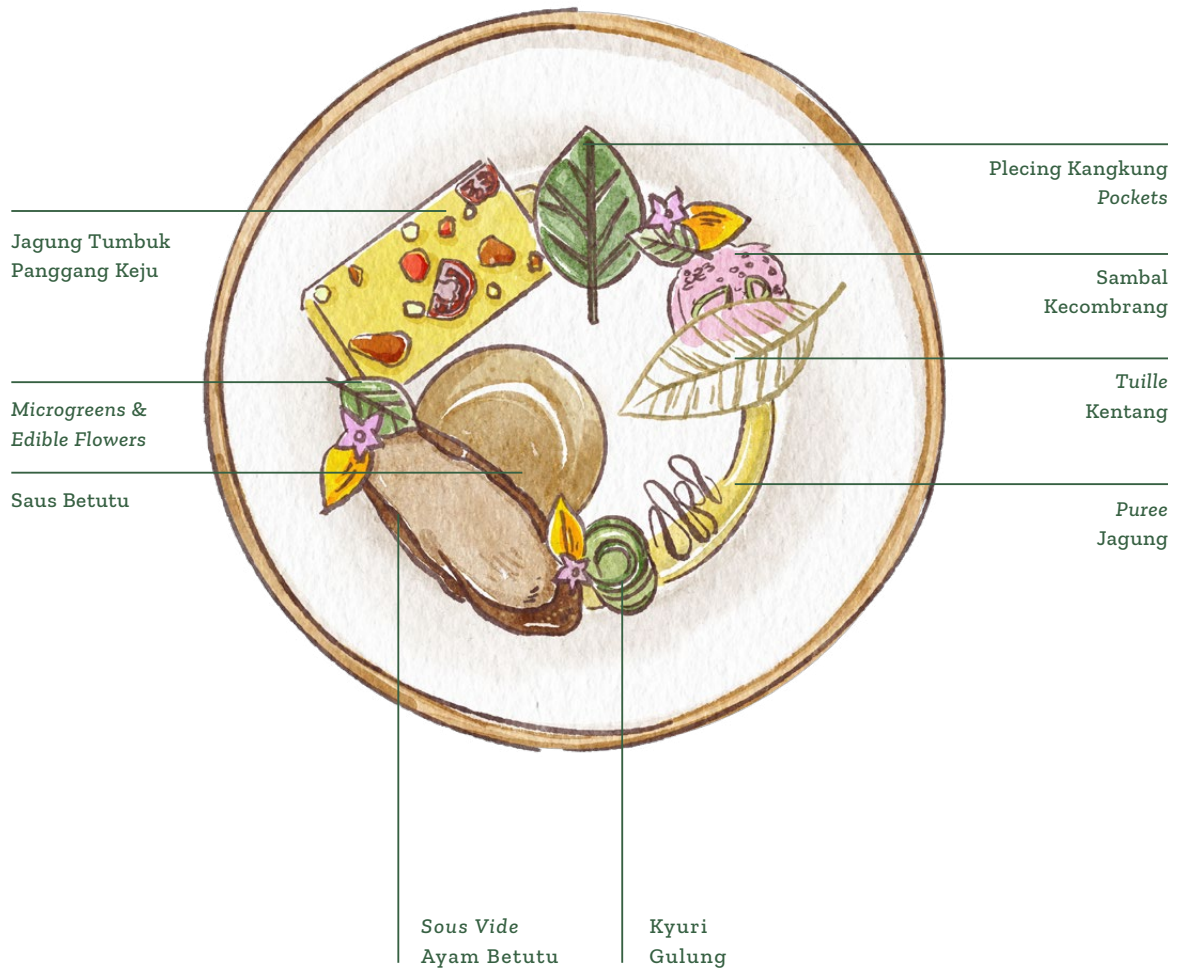
Bumbu betutu didapatkan dari bumbu sisa pada plastic *sous vide* ayam. Ditambahkan air hingga mendidih, diberi gula kelapa, garam dan merica. Setelah itu disaring, *xanthan gum* ditambahkan lalu diaduk menggunakan *hand blender*.

Plecing Kangkung :

Bumbu halus diblender kasar, lalu ditumis hingga harum dan matang. Bumbu didinginkan, lalu kangkung rebus, air limau dan kacang tumbuk diaduk bersama dengan bumbu hingga merata. Kangkung dibungkus sebanyak 40 gram menggunakan daun sawi menyerupai bola.

THE ISLAND OF GODS

by Reinal Setiawan & Rujeno Hugo
Podomoro University Jakarta



Tumpeng Punar

* KHAS JAWA TENGAH *



BAHAN

600 gr	Beras (<i>short grain</i>)
± 700 ml	Santan encer
3 jari	Kunyit (diparut)
2 lbr	Daun salam
5 lbr	Daun jeruk
50 gr	Serai
± 5 gr	Garam

PELENGKAP

- * Bawang goreng
- * Tumis cabe merah besar (diiris)

PENYERTA

Kerupuk udang mini/emping



CARA MEMBUAT

- ① Kunyit dicampur dengan 100 ml air, disaring dengan kain kassa dan direbus dengan 1/4 sdt garam hingga mendidih.
- ② Daun salam dan serai diletakkan dibagian dasar *rice cooker*, kemudian beras, santan, air kunyit, serta garam dimasukkan. Dimasak hingga matang.



* Jika nasi kuning akan dibuat tumpeng yang besar maka beras dapat dicampur dengan beras ketan sebanyak 10% dari total beras biasa.

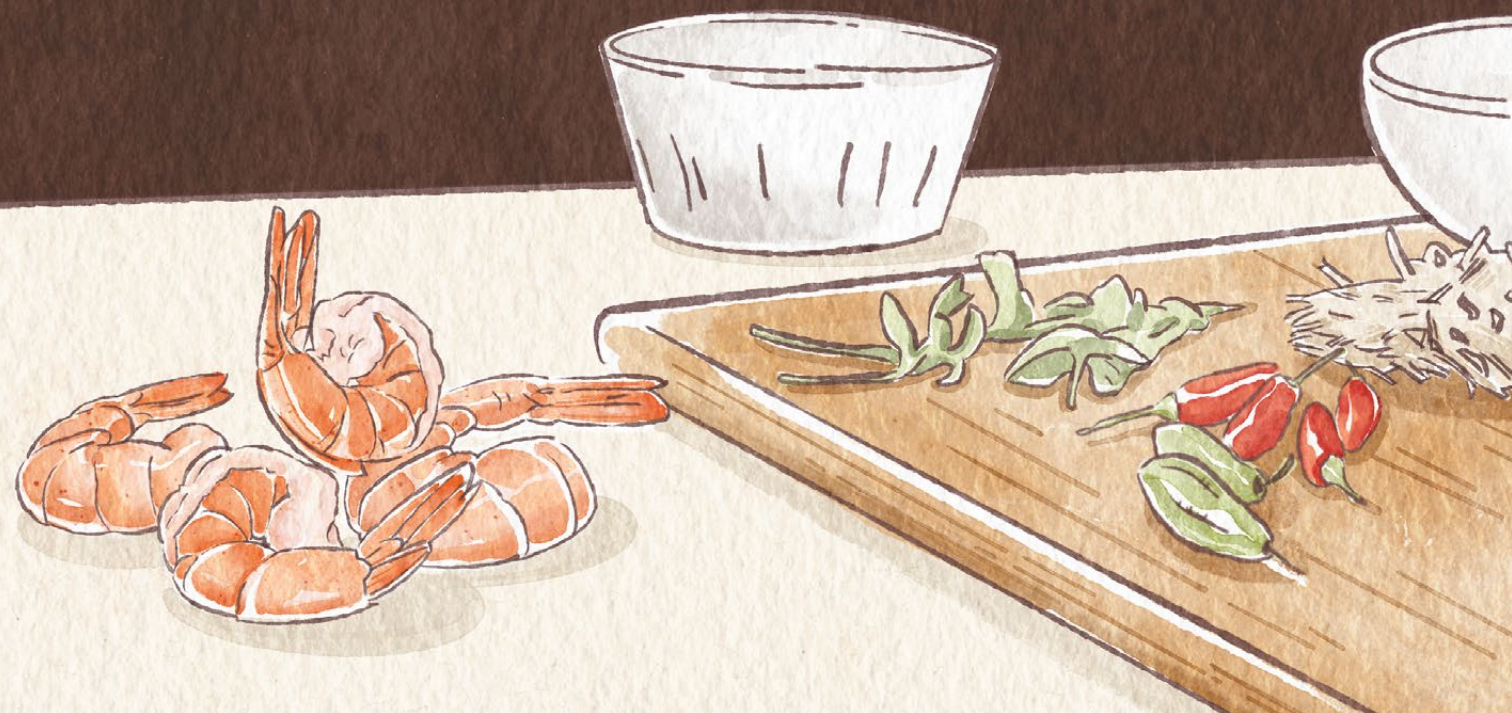
** Lauk penyerta untuk tumpeng dapat disesuaikan dengan situasi dan kondisi wilayah. Prinsipnya adalah lauk pauk yang tergolong dalam kelompok lauk pauk kering atau berkuah sangat sedikit.





b

Makanan Pembuka Dingin



Asam Udang

*

K H A S A C E H

*



BAHAN

300 gr Udang kupas segar



BUMBU

6 bh Bawang merah (diiris)
 4 bh Belimbing wuluh (diiris bulat tipis)
 3 bh Cabai merah besar (dibuang biji, diiris *julienne*)
 3 bh Cabai rawit
 500 ml Air
 ± 1 sdt Garam
 ± ¼ sdt Kaldu bubuk

CARA MEMBUAT

- ① Udang dicuci bersih, ditiriskan, dimarinasi dengan merica, garam, air jeruk lemon/nipis, serta air hingga bumbu terserap, lalu ditiriskan.
- ② Bawang merah, belimbing wuluh, cabai merah, cabai rawit, kaldu bubuk, dan garam, direbus hingga mendidih. Udang dimasukkan dan dimasak sebentar, dirasakan bumbunya (sedikit asam dan sedikit asin) dan diangkat. Disimpan dalam lemari es. Keluarkan dari lemari es saat akan disajikan.



PENYAJIAN

Dapat disajikan pada gelas *cocktail*. Tepi gelas dapat dihias dengan udang dan irisan belimbing wuluh.

* Udang dibelah dan dibersihkan pada bagian punggung dan perut.

Asinan Buah

* KHAS BOGOR *



BAHAN

4 bh	Apel jenis renyah (dipotong dadu 1,5cm×1,5cm×1,5cm)
1 bh	Pepaya matang yang keras (dipotong dadu 1,5cm×1,5cm×1,5cm)
1 bh	Nanas manis (dipotong dadu 1,5cm×1,5cm×1,5cm)
2 bh	Mangga harum manis (dipotong dadu 1,5cm×1,5cm×1,5cm)

KUAH

10 bh	Cabai merah besar buang biji (dihaluskan)
250 gr	Gula pasir dari tebu
± 6 bh	Jeruk lemon/nipis
1½ ltr	Air
± 1 sdm	Garam

CARA MEMBUAT

- ① Apel direndam dengan air minum dan garam, lalu ditiriskan.
- ② Cabai, gula pasir, dan sebagian air diblender hingga halus. Dituang dalam wadah diberi jeruk lemon/nipis yang telah diperas dan disaring. Buah-buahan dicampur di dalam wadah tersebut dan ditambahkan air hingga semua bahan terendam, dirasakan asam, manis, dan asinnya sehingga menjadikan komposisi yang tepat. Disimpan di lemari pendingin minimal 3 jam, dirasakan kembali ketika akan disajikan.

PENYAJIAN

Dapat disajikan menggunakan *dessert bowl* atau *cocktail glass*.

* Penggunaan buah dapat disesuaikan dengan ketersediaan buah yang ada.

Asinan Sayur

*

KHAS BETAWI

*



BAHAN

150 gr	Daun selada bokor/keriting
100 gr	Kol (diiris tipis)
150 gr	Taoge (dibersihkan ekornya)
100 gr	Sawi asin (dipotong 2 cm)
150 gr	Wortel (dipotong juliene)
150 gr	Timun (diiris bulat ½ cm)
200 gr	Tahu (dipotong 1cm×1cm× 2cm)

KUAH ASINAN

250 gr	Kacang tanah goreng (dihaluskan)
6 bh	Cabai merah dibuang biji (dihaluskan)
1 sdm	Ebi (direndam, dihaluskan, disangan/dipanggang)
1 sdm	Gula pasir
±50 ml	Sirup gula kelapa/aren
± 4 sdt	Garam
100 ml	Air
± 3 sdt	Cuka aren

PELENGKAP

Kacang tanah goreng

PENYERTA

Kerupuk mi

CARA MEMBUAT

Kuah asinan - Kacang, cabai, ebi, gula pasir, dan air direbus hingga matang dan menyatu. Ditambahkan garam, sirup gula kelapa/aren, dan cuka diaduk rata, serta dirasakan asam, asin, manisnya.

PENYAJIAN

Sayuran diletakkan pada bagian dasar *salad bowl*, tahu ditaruh pada bagian atas, dan bumbu kacang disiram, serta kerupuk mi secara terpisah. Apabila ingin disajikan secara individual dapat diletakkan pada *salad bowl* perorangan.

* Penggunaan cuka dapat diganti dengan cuka apel atau cuka beras.

Selada Bangka

*

K H A S B A N G K A

*



BAHAN

100 gr	Daun selada bokor/keriting (dipotong)
100 gr	Taoge
100 gr	Timun (dipotong)
100 gr	Tahu putih goreng (dipotong 1,5cm×1,5cm×1,5cm)
100 gr	Kentang rebus (dipotong)

**SAUS**

200 gr	Kacang tanah goreng (dihaluskan)
6 bh	Cabai merah buang biji (direbus dan dihaluskan)
1 sdt	Terasi goreng
20 gr	Ebi (direndam, dihaluskan, dan disangan)
30 gr	Gula kelapa
250 ml	Air
2 sdm	Cuka
±½ sdm	Garam

PELENGKAP

- * Kentang goreng
- * Telur rebus

**CARA MEMBUAT**

Kuah asinan - Kacang tanah goreng dihaluskan hingga mengeluarkan minyak. Cabai merah, terasi, gula kelapa, dan ebi ditambahkan, lalu dihaluskan kembali. Air, garam, gula pasir, dan cuka ditambahkan, lalu diaduk hingga rata.

**PENYAJIAN**

Sayuran, tahu, dan kentang disajikan pada *salad bowl*. Saus disiramkan di atasnya, keripik kentang diletakkan pada tepi piring atau disajikan secara terpisah.



A watercolor illustration on a dark brown background. On the left, a glass pitcher pours a golden-brown liquid into a copper-colored pot. On the right, a white plate with a gold rim holds several round, golden-brown fried items, possibly fritters or dumplings, garnished with green leaves and red flowers. The overall style is artistic and hand-drawn.

C

Makanan Pembuka Panas

Bala-bala

* KHAS JAWA BARAT *

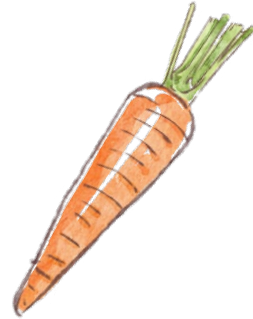


BAHAN

200 gr	Tepung terigu
50 gr	Tepung beras
150 gr	Wortel (diiris memanjang)
100 gr	Kol (diiris memanjang)
50 gr	Taoge
20 gr	Daun bawang
50 gr	Telur
± 1 sdt	Garam
150 ml	Air
500 ml	Minyak goreng

BUMBU*Bumbu Dasar Putih:*

5 bh	Bawang merah (dihaluskan)
3 siung	Bawang putih (dihaluskan)
2 btr	Kemiri
1 sdt	Merica

**CARA MEMBUAT**

- ① Bumbu, tepung terigu, dan tepung beras dicampur, air ditambahkan sedikit demi sedikit, diaduk hingga merata. Sayuran dimasukkan diaduk kembali sampai rata.
- ② Adonan diambil sebanyak satu sendok sayur (50 ml), digoreng dalam minyak panas, ditiriskan. Digoreng hingga semua adonan habis.



* Tepung terigu dapat diganti dengan tepung bakwan siap pakai.

Loenpia

* KHAS SEMARANG *



BAHAN**Loenpia:**

12 lbr	Kulit loenpia
200 gr	Udang kupas
250 gr	<i>Fillet</i> dada ayam cincang
500 gr	Rebung rebus
150 gr	Telur (diorak-arik)
9 siung	Bawang putih cincang
±½ sdt	Garam
±½ sdt	Gula pasir
1½ sdt	Ebi (disangrai dan dihaluskan)
	Minyak goreng
	Putih telur

Bumbu Rebung:*(dicampur jadi satu)*

3 sdm	Kecap asin
3 sdm	Kecap manis
¼ sdt	Merica
300 ml	Kaldu ayam
±1½ sdt	Gula pasir
±½ sdt	Garam

Bahan Saus Kental/Kanji:*(dimasak bersama)*

3 sdm	Tepung kanji
1½ sdt	Kecap
1½ sdt	Gula pasir
300 ml	Air

Bahan Saus Bawang Putih:*(dicampur bersama, lalu disatukan dengan saus kental/kanji)*

6 siung	Bawang putih
1 sdt	Gula pasir
½ sdt	Garam
1½ sdm	Air
1½ sdt	Cuka

PENYERTA

- * Lokio
- * Acar timun dan cabai rawit

CARA MEMBUAT

- ① Udang dan ayam ditumis, ditambahkan garam, gula, dan merica, serta aduk dan angkat. Bawang putih cincang ditumis hingga wangi, bumbu rebung, tumisan udang dan ayam, ebi, dan telur orak-arik dimasukkan ke dalam tumisan bumbu dimasak hingga matang dan angkat.
- ② Seluruh permukaan kulit loenpia diolesi dengan sedikit saus kental, diisi dengan 3-4 sdm adonan rebung di atasnya, dilipat ke tengah, sisi kiri dan kanan kulit loenpia, lalu digulung. Ujung kulit loenpia dioles dengan putih telur, dilekatkan dan digulung.
- ③ Setelah dibungkus dan dilipat, dapat disajikan segera sebagai loenpia basah, atau digoreng. Untuk jenis yang digoreng, loenpia digoreng dalam minyak banyak hingga kering dan angkat. Hidangkan dengan pelengkapannya, campuran saus kental/kanji dan saus bawang putih, lokio, acar timun, dan cabai rawit

* Jika tidak terdapat rebung segar dapat menggunakan rebung kaleng.

Pempek Adaan Mini

* KHAS PALEMBANG *



BAHAN

500 gr	Ikan tenggiri giling	
180 gr	Tepung tapioka] diayak bersama
75 gr	Tepung terigu	
100 gr	Telur	
50 gr	Bawang merah/bombay	
50 gr	Santan instan	
250 ml	Air	
± 15 gr	Garam	
± 8 gr	Gula pasir	
500 ml	Minyak goreng	

PENYERTA

- * Cuko
- * Timun



CARA MEMBUAT

- ① Ikan tenggiri dan air dimasukan ke dalam wadah, lalu diaduk sampai mengental.
- ② Garam, gula, dan merica dimasukkan ke dalam adonan ikan, diaduk kembali sampai adonan ikan tercampur rata. Ditambahkan telur, santan, dan bawang bombai, diaduk sampai merata.
- ③ Tepung tapioka dan tepung terigu dimasukan sedikit demi sedikit ke dalam adonan ikan, diaduk kembali hingga semua bahan tercampur.
- ④ Minyak dipanaskan, adonan dibentuk bulat-bulat dan digoreng dengan api sedang hingga matang.



* Apabila menggunakan jenis ikan lainnya terutama ikan yang sangat lunak, maka perlu ditambahkan sedikit tepung.

** Untuk menghasilkan pempek adaan yang kenyal, satu sendok adonan diletakkan pada telapak tangan sebelah kiri kemudia di tekan sebanyak 5 kali, baru dikeluarkan dari sela-sala jari jempol dan telunjuk yang mengepal dan langsung dituang di dalam minyak panas.

Perkedel Jagung

* KHAS JAWA TIMUR *



BAHAN

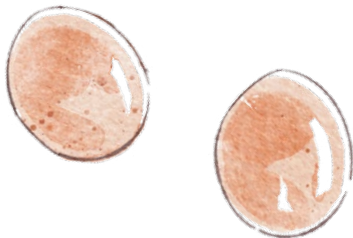
150 gr	Jagung manis (diparut)
150 gr	Udang kupas (dicincang kasar)
100 gr	Telur ayam
80 gr	Tepung bakwan instan
10 gr	Daun bawang (diiris halus)
±1 sdt	Garam
±½ sdt	Kaldu bubuk
500 ml	Minyak goreng

BUMBU*Bumbu Dasar Putih:*

5 bh	Bawang merah
2 siung	Bawang putih
±¼ sdt	Merica halus

**CARA MEMBUAT**

- ① Semua bahan dan bumbu yang telah dihaluskan dicampur serta diaduk hingga rata.
- ② Adonan diambil 1 sdm, digoreng dalam minyak panas hingga matang dan berwarna kekuningan, diangkat dan ditiriskan.
- ③ Disajikan dalam kondisi panas menggunakan *appetizer plate*.



Sosis Solo

*

K H A S S O L O

*



BAHAN**Kulit:**

150 gr	Tepung terigu
10 btr	Telur
225 ml	Santan
30 gr	Putih telur (untuk perekat)
±¼ sdt	Garam
500 ml	Minyak goreng

Isi:

300 gr	Daging sapi cincang
20 gr	Bawang bombai
± 1 sdt	Garam
½ sdt	Gula pasir
½ sdt	Kaldu bubuk

**BUMBU****Bumbu Dasar Putih:**

6 bh	Bawang merah
3 siung	Bawang putih
3 btr	Kemiri

**CARA MEMBUAT**

Kulit - Telur dikocok, ditambahkan santan terigu, garam, dan minyak, diaduk rata sampai menjadi adonan yang licin. Wajan anti lengket dipanaskan, diberi sedikit minyak, lalu dibuat dadar tipis. Diulangi sampai adonan habis dan sisihkan.

Isian :

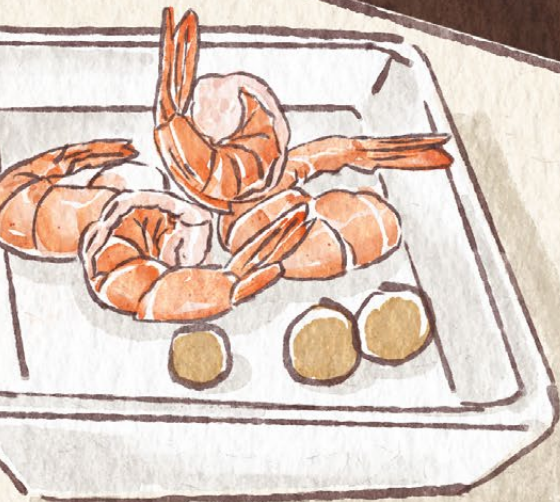
- ① Bumbu halus ditumis sampai harum dan matang, daging cincang dimasukkan sambil diaduk. Ditambahkan garam, gula, dan kaldu bubuk, diaduk rata, serta dimasak hingga matang.
- ② Lembaran kulit dadar diberi bahan isi, digulung menyerupai loempia, direkatkan dengan putih telur. Sosis solo digoreng dengan minyak banyak dan panas sampai matang, diangkat, dan ditiriskan.





d

Sup & Soto



Asam Pidis Buntut

*

KHAS MANADO

*



BAHAN

1 kg	Buntut sapi
5 bh	Tomat merah besar (belah, buang biji, blender)
3 btg	Daun bawang
1,5 ltr	Air
± 2 sdt	Garam
± 1 ruas jari	Gula kelapa
1 sdt	Kaldu bubuk
2 sdm	Minyak goreng

PENYERTA

Jeruk nipis

BUMBU*Bumbu Dasar Merah:*

8 bh	Cabai merah besar dibuang biji (dihaluskan)
3 siung	Bawang putih (dihaluskan)
10 bh	Bawang merah (dihaluskan)

Bumbu Ciri Khas:

1 btg	Serai (dimemarkan)
1 ruas jari	Jahe (dimemarkan)
5 lbr	Daun jeruk

**CARA MEMBUAT**

- 1 Didihkan air dan buntut sapi direbus hingga lunak
- 2 Semua bumbu ditumis hingga harum dan matang. Bumbu dimasukkan ke dalam rebusan buntut. Ditambahkan garam, kaldu bubuk, tomat halus, dan gula kelapa, serta diberi irisan batang dan daun bawang. Dimasak hingga semua bahan matang, dan api dimatikan.

**PENYAJIAN**

Dapat disajikan menggunakan *soup bowl*, atau *soup cup and saucer* jika ingin disajikan secara individual.

Rawon

* KHAS JAWA TIMUR *



BAHAN

500 gr	Daging lulur dalam/ <i>tenderloin</i> (dipotong dadu 1cm×1 cm)
1,5 ltr	Air
1½ sdt	Air asam jawa
± ½ sdm	Garam
± 1 sdt	Kaldu bubuk
3 sdm	Minyak goreng

PELENGKAP

- * Tauge pendek (diblansir dengan sedikit garam)
- * Daun bawang iris
- * Bawang goreng

PENYERTA

- * Telur asin
- * Sambal
- * Emping

BUMBU*Bumbu Dasar Putih:*

8 bh	Bawang merah (dihaluskan)
4 siung	Bawang putih (dihaluskan)
3 btr	Kemiri (disangan, dihaluskan)

Bumbu Ciri Khas:

3 sdt	Ketumbar
8 bh	Kluwek (dihaluskan)
2 gr	Kunyit (dihaluskan)
2 gr	Jahe (dimemarkan)
1 btg	Serai (dimemarkan)
10 gr	Lengkuas (dimemarkan)
2 lbr	Daun salam
5 lbr	Daun jeruk

CARA MEMBUAT

- ① Air dan daging dimasukkan ke dalam panci, direbus hingga lunak. Serai, lengkuas, jahe, daun salam, dan daun jeruk dimasukkan pada rebusan daging.
- ② Bumbu halus, kunyit, dan kluwek ditumis sampai harum dan matang, ditambahkan ke dalam kaldu. Bubuhkan garam, merica dan kaldu bubuk, dimasak hingga mendidih dan dimasukkan daun bawang iris.

PENYAJIAN

Jika rawon disajikan dengan *soup cup and saucer* maka taoge dapat ditaruh pada bagian dasar isi sup dan diberi bawang goreng tabur.

* Jika menggunakan bumbu rawon siap pakai (bumbu rawon instan) perlu ditambahkan bawang merah, bawang putih, dan bumbu ciri khas.

Sayur Asam

*

K H A S S U N D A

*



BAHAN

250 gr	Daging sapi tanpa lemak (dipotong dadu 1cm×2cm)
100 gr	Labu siam (dibentuk barel, direbus)
25 gr	Daun melinjo muda (direbus)
150 gr	Jagung manis muda (disisir, direbus)
100 gr	Kacang panjang (potong 1,5cm, direbus)
25 gr	Kacang tanah kupas kulit (direbus)
1 ltr	Air
± 1 sdt	Garam
± 1 sdt	Gula kelapa/aren
± ¼ sdt	Kaldu bubuk

BUMBU*Bumbu Dasar Merah:*

2 siung	Bawang putih (dihaluskan)
3 bh	Bawang merah (dihaluskan)
1 bh	Cabai merah besar dibuang biji (belah 2 tidak putus)

Bumbu Ciri Khas:

10 gr	Lengkuas (dimemarkan)
2 lbr	Daun salam
5 gr	Terasi kering
10 gr	Asam jawa/Belimbing wuluh (belah 2)/ Tomat besar

CARA MEMBUAT

- ① Daging direbus hingga empuk, diangkat.
- ② Bumbu halus, asam jawa/belimbing wuluh/tomat cincang, lengkuas, cabai merah, dan daun salam dimasukkan ke dalam air rebusan, dimasak hingga bumbu matang, dan mendidih.
- ③ Garam, gula kelapa, dan kaldu bubuk ditambahkan, diaduk hingga rata.

PENYAJIAN

Sayuran yang telah direbus diletakkan pada *soup cup and saucer*, kuah yang mendidih disiram pada sayuran.

* Apabila ingin mendapatkan warna sayuran yang baik, sayuran dapat direbus terpisah.

** Jika tidak terdapat belimbing wuluh dapat menggunakan asam Jawa/ tamarind paste

Soto Lamongan

* KHAS JAWA TIMUR *



BAHAN

500 gr	Karkas ayam (tanpa lemak)
250 gr	Dada ayam (rebus, potong dadu 1cmx1cm)
50 gr	Soun (rendam, tiriskan)
150 gr	Taoge (buang ekor, blansir)
150 gr	Kol (diiris <i>julienne</i> , diblansir)
1,5 ltr	Air
± ½ sdm	Garam
± ½ sdt	Kaldu bubuk
2 sdm	Minyak goreng

BUMBU*Bumbu Dasar Putih:*

12 bh	Bawang merah (dihaluskan)
6 siung	Bawang putih (dihaluskan)
5 btr	Kemiri (sangan, haluskan)

Bumbu Ciri Khas Soto:

1 sdm	Koya halus
1½ sdt	Ketumbar halus
3 btr	Cengkih
2 ruas jari	Kunyit (dihaluskan)
2 ruas jari	Jahe (dimemarkan)
½ btr	Pala (dimemarkan)
1 btg	Serai (dimemarkan)
1 ruas jari	Lengkuas (dimemarkan)
3 lbr	Daun jeruk
2 lbr	Daun salam

PELENGKAP

- * 2 btr Telur ayam rebus
(dipotong 3 bagian)
- * Seledri
(diiris, dicincang, diperas)
- * Bawang goreng
- * Bawang putih goreng

PENYERTA

- * Sambal rebus
- * Kecap
- * Jeruk nipis

CARA MEMBUAT

- ① Air, karkas ayam, *bouquette garnie* direbus hingga mendidih, dan di-*simmering* dengan api sangat kecil selama ±3 jam. Kemudian kaldu disaring dengan kain kassa. Kaldu direbus kembali hingga mendidih. Dada ayam, bumbu putih yang telah ditumis, bumbu ciri khas, garam dan kaldu dimasukkan ke dalam kaldu yang sedang direbus.
- ② Dada ayam diangkat dan didinginkan, lalu dipotong dadu, serta ditumis dengan garam dan merica.

PENYAJIAN

Jika soto disajikan dengan *soup cup and saucer* maka bahan isi dapat ditaruh pada bagian dasar isi sup diberi bahan pelengkap serta bahan penyerta disajikan terpisah.

* Jika ingin mendapatkan hasil potongan telur yang bagus dapat menggunakan benang.

Sup Ikan Kuah Kuning

*

KHAS MALUKU

*



BAHAN

500 gr	Fillet ikan kakap merah (dipotong 6 bagian)
1 bh	Tomat buah (dipotong 6)
2 bh	Jeruk nipis
5 bh	Cabai merah besar (dibelah 2 tanpa putus, dibuang biji)
20 gr	Daun kemangi tanpa batang
2 sdm	Minyak goreng
1 ltr	Air
± ½ sdm	Garam
± ½ sdt	Kaldu bubuk

**MARINASI**

1-2 bh	Jeruk nipis/lemon
1 sdt	Garam
1/2 sdt	Kaldu bubuk
200 ml	Air

BUMBU*Bumbu Dasar Putih:*

4 bh	Bawang merah (dihaluskan)
2 siung	Bawang putih (dihaluskan)
3 btr	Kemiri halus

Bumbu Ciri Khas:

20 gr	Jahe (dimemarkan)
	Kunyit (dihaluskan)
	Serai (dimemarkan)
	Daun salam
	Daun jeruk

**CARA MEMBUAT**

- ① Ikan dimarinasi selama 1 jam di refrigerator, lalu ditiriskan.
- ② Bumbu ditumis hingga harum dan matang pada panci soup. Minyak sisa menumis disisihkan, dan air dimasukkan serta cabai, bumbu yang tersisa (garam, kaldu bubuk, dan merica) dan *bouquette garnie*. Dimasak hingga air mendidih dan dikecilkan apinya selama 30 menit.

PENYAJIAN

Disajikan menggunakan *soup bowl/soup cup and saucer*.



* Sisa bumbu yang ada disisihkan dari kuah.

Soto Betawi

*

KHAS BETAWI

*



BAHAN

500 gr	Daging sapi (dipotong dadu)
750 ml	Susu pasi segar
100 ml	Santan kental
2 ltr	Air
25 gr	Gula pasir
secukupnya	Garam
secukupnya	Kaldu bubuk
2 sdm	Minyak goreng

BUMBU*Bumbu Dasar Putih:*

50 gr	Bawang merah (dihaluskan)
25 gr	Bawang putih (dihaluskan)
secukupnya	Merica bubuk

Bumbu Ciri Khas:

25 gr	Lengkuas (dihaluskan)
15 gr	Kemiri
25 gr	Jahe
5 gr	Ketumbar bubuk
1 gr	Jintan bubuk
1 gr	Cengkeh
1 gr	Kayu manis bubuk
3 gr	Serai (dimemarkan)

PELENGKAP

- * Kentang goreng
- * Bawang goreng
- * Daun bawang
- * Tomat

PENYERTA

- * Emping
- * Acar
- * Sambal rebus

CARA MEMBUAT

- ① Daging direbus hingga empuk, kemudian susu dan santan ditambahkan, diaduk agar santan dan susu tidak pecah/terpisah.
- ② Bumbu ditumis hingga harum, ditambahkan kayu manis, cengkeh dan serai. Bumbu yang telah ditumis dimasukkan ke dalam rebusan daging, direbus dan ditambahkan garam, kaldu bubuk dan gula pasir, dimasak hingga matang.
- ③ Soto Betawi disajikan di dalam mangkuk ditambah dengan bahan pelengkap.

Sup Ikan Tuna

* KHAS INDONESIA TIMUR *



BAHAN

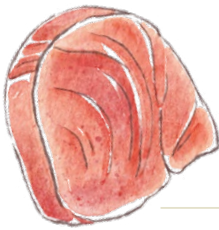
300 gr	Ikan Tuna (dipotong dadu)
1,5 ltr	Kaldu ayam
5 gr	Ebi
20 gr	Sawi asin
2 lbr	Daun selada
1 sdm	Perasan jeruk nipis
1 btr	Putih telur
1 sdt	Kecap ikan
secukupnya	Garam, merica, gula dan kaldu bubuk

BUMBU*Bumbu Dasar Putih:*

10 gr	Bawang putih (dihaluskan)
10 gr	Bawang merah (dihaluskan)

**PELENGKAP**

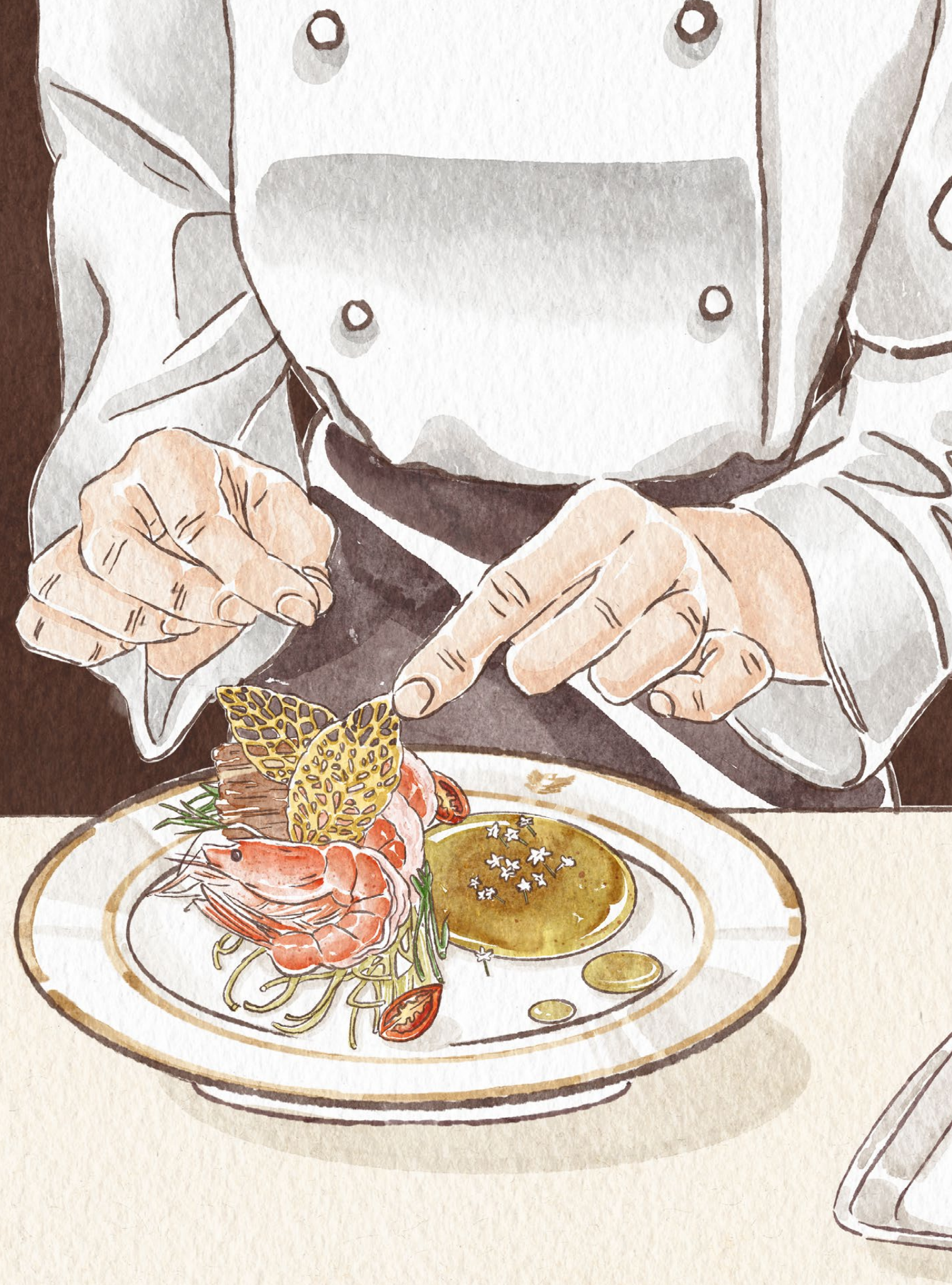
- * Tomat hijau/tomat *cherry*
- * Daun bawang
- * Bawang goreng

**CARA MEMASAK**

- ① Bumbu halus ditumis sampai harum, kaldu ditambahkan direbus hingga mendidih.
- ② Tuna dimasukkan, dimasak hingga 15-20 menit (jangan banyak diaduk agar tidak hancur).
- ③ Sawi asin, kecap asin, air jeruk nipis, garam, merica dan kaldu bubuk ditambahkan, diaduk hingga semua tercampur rata.
- ④ Sup ikan tuna disajikan menggunakan *soup plate/soup bowl* dengan bahan pelengkap.

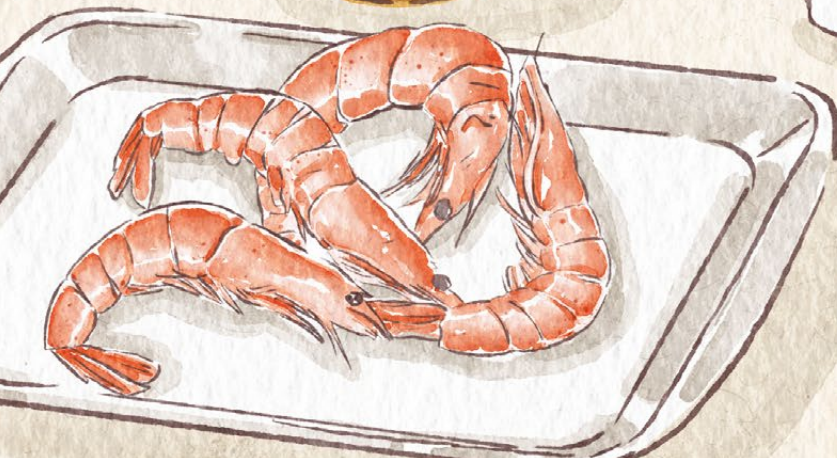


* Perlu diperhatikan penggunaan garam dan kecap asin, karena akan ditambahkan sawi asin.



e

Lauk Pauk



Ayam Panggang Bumbu Opor

*

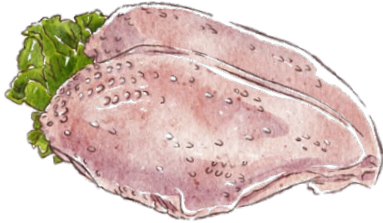
KHAS JEPARA

*



BAHAN

500 gr	Fillet dada ayam
500 ml	Santan instan
±½ sdm	Gula kelapa
±½ sdm	Garam
±½ sdt	Kaldu bubuk

**MARINASI**

1-2 bh	Jeruk nipis/lemon
1 sdt	Garam
½ sdt	Kaldu bubuk
200 ml	Air

BUMBU*Bumbu Dasar Putih:*

10 siung	Bawang merah (dihaluskan)
3 siung	Bawang putih (dihaluskan)
5 btr	Kemiri (dihaluskan)
½ sdt	Merica halus

Bumbu Ciri Khas:

1½ sdm	Ketumbar halus
1 ruas jari	Jahe (dimemarkan)
3 ruas jari	Lengkuas (dimemarkan)
1 btg	Serai (dimemarkan)
2 lbr	Daun salam
3 lbr	Daun jeruk

PELENGKAP

Bawang goreng

**CARA MEMBUAT**

- ① Ayam dimarinasi selama 1 jam di *refrigerator* dan ditiriskan.
- ② Bumbu ditumis sampai harum dan matang, ayam serta santan dimasukkan. Dimasak hingga mendidih dan ayam matang, lalu ditiriskan.
- ③ Ayam dipanggang di-*oven/panfryer*, sesekali dioles dengan bumbu opor, dan dimasak hingga matang.

Saus - Kuah opor disaring dan dimasak hingga mengental, lalu disajikan bersama dengan ayam panggang dan ditabur bawang goreng.



* Jika saus terlalu encer dapat sedikit dikentalkan dengan maizena. Variasi lain dari saus ini dapat ditambahkan irisan cabai hijau yang dimasak bersama dengan saus.

Ayam Panggang Madu

*

KHAS MALANG

*



BAHAN

1 kg	<i>Fillet dada ayam (@ 100 gr)</i>
50 ml	Santan instan
75 ml	Madu
75 ml	Kecap manis
10 gr	Saus sambal
10 gr	Saus tomat/pasta tomat
10 ml	Air jeruk nipis/jeruk lemon
30 gr	Mentega
5 lbr	Daun jeruk
3-5 gr	Merica
7-10 gr	Garam
5 gr	Kaldu bubuk

BUMBU*Bumbu Dasar Putih:*

15 gr	Bawang merah (dihaluskan)
25 gr	Bawang putih (dihaluskan)
5 gr	Kemiri (dihaluskan)

PELENGKAP

Bawang goreng

CARA MEMBUAT

- ① Semua bahan dicampur menjadi satu kecuali madu, lalu dimarinasi selama 2 jam di *refrigerator*.
- ② Disungkup pada penggorengan atau *sauce pan* anti lengket yang tertutup, dimasak dengan api kecil (dapat ditambah 50 ml air jika perlu).
- ③ Setelah cairan hampir habis masukkan madu, diaduk rata, dan tidak perlu ditutup kembali. Dimasak terus hingga sedikit mengering dan disajikan dalam kondisi panas.

PENYAJIAN

Jika ingin disajikan secara individual menggunakan *dinner plate*.

* Proses pemanggangan sekitar 2-3 menit, cukup dilakukan di penggorengan tersebut.

Ayam Goreng Kemiri

*

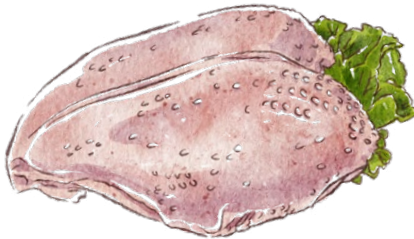
KHAS BREBES

*



BAHAN

8 ptg	Dada ayam (@ 125 gr)
1 sdm	Air jeruk nipis/jeruk lemon
± ¾ sdm	Garam
± 1 sdt	Merica
± ½ sdt	Kaldu bubuk

**BUMBU***Bumbu Dasar Putih:*

120 gr	Bawang merah (dihaluskan)
60 gr	Bawang putih (dihaluskan)
60 gr	Kemiri (dicincang kasar)
40 gr	Kemiri (dihaluskan)

Bumbu Ciri Khas:

1 btg	Serai (dipotong 3 dan dimemarkan)
10 gr	Lengkuas (dimemarkan)
10 gr	Jahe (dimemarkan)
20 gr	Kunyit (dihaluskan)
1 sdt	Ketumbar halus
4 lbr	Daun jeruk
1 lbr	Daun salam

CARA MEMBUAT

- ① Semua bumbu dan air jeruk nipis dicampur rata dengan ayam, lalu disungkup hingga matang. Ayam dipisahkan dengan bumbunya dan untuk bumbu yang tidak halus disisihkan.
- ② Ayam digoreng hingga kuning dan ditiriskan.
- ③ Sisa bumbu diperas dengan kain, lalu digoreng dengan api sedang menuju kecil sambil terus diaduk, hingga matang (bumbu akan kering setelah diangkat dari penggorengan), dan ditiriskan.
- ④ Disajikan dalam kondisi panas dan ditabur dengan bumbu kering tersebut.

**PENYAJIAN**

Ayam disajikan menggunakan *dinner plate*.

Rendang Daging

*

KHAS PADANG

*





BAHAN

1 kg	Daging sapi (dipotong per 50 gr)
400 ml	Santan kental
1 sdm	Bumbu rendang kering
± 1 sdt	Garam
±½ sdt	Merica
±½ sdt	Kaldu bubuk

BUMBU

Bumbu Dasar Merah:

10-12 bh	Bawang merah (dihaluskan)
6 siung	Bawang putih (dihaluskan)
8 bh	Cabai merah besar buang biji (dihaluskan)

Bumbu Ciri Khas:

2 btg	Serai (dimemarkan)
2 ruas jari	Jahe (dihaluskan)
2 ruas jari	Kunyit (dihaluskan)
3 ruas jari	Lengkuas (dimemarkan)
2 bh	Asam kandis
2 bh	Daun kunyit
10 bh	Daun jeruk



CARA MEMBUAT

Bumbu dan santan dimasukkan ke dalam wajan, dimasak hingga mendidih. Daging dimasukkan, dimasak kembali hingga mengental dan sedikit kering.



* Untuk membuat rendang yang berkualitas, pilih kelapa yang tua dan tidak dikupas kulit arinya.

** Menggunakan daging kelapa (round meat), agar daging tidak hancur.

*** Jika sudah lunak dapat diangkat terlebih dahulu dagingnya dan kuah dimasak dengan api kecil hingga mengental.

**** Ada 3 jenis rendang, yaitu: rendang kering, rendang basah, dan rendang berkuah yang populer dengan sebutan kalio.

Sate Lilit

*

K H A S B A L I

*



BAHAN

500 gr	<i>Fillet</i> ikan tenggiri (dihaluskan)
400 gr	Udang kupas (dihaluskan)
6 sdm	Santan kental
75 gr	Kelapa muda (diparut)
20 btg	Serai (untuk tusukan sate)
3 sdt	Air perasan jeruk limau
10 lbr	Daun jeruk (diiris halus)
±3 sdt	Gula kelapa
±2 sdt	Garam
±½ sdt	Kaldu bubuk
3 sdm	Minyak goreng
20 lbr	<i>Aluminium foil</i> (dipotong 10x10 cm)

BUMBU*Bumbu Dasar Putih:*

12 siung	Bawang putih (dihaluskan)
3 siung	Bawang merah (dihaluskan)
5 btr	Kemiri sangrai (dihaluskan)

Bumbu Ciri Khas:

5 bh	Cabe merah besar buang biji (dihaluskan)
10 gr	Kencur (dihaluskan)
20 gr	Kunyit (dihaluskan)
25 gr	Lengkuas (dihaluskan)
15 gr	Serai cincang (dihaluskan)

PENYERTA

Sambal Matah

CARA MEMBUAT

- ① Bumbu ditumis sampai harum dan matang, santan dituang, aduk rata, lalu disisihkan dan tunggu sampai bumbu dingin.
- ② Ikan, udang, bumbu tumis, kelapa parut, daun jeruk, dan air jeruk limau dicampur, diaduk sampai tercampur rata, lalu dibagi menjadi 20-25 bagian.
- ③ Adonan dibentuk oval pada batang serai, lalu dibungkus *aluminium foil*.
- ④ Sate dibakar di atas bara api, dibalik sesekali agar matangnya merata.

* Jika tidak terdapat serai sebagai tusukan sate dapat digantikan dengan batang kelapa yang dibuat tusukan sate.

** Bentuk tusukan sate lilit adalah lebar dan pipih.

Daging Bumbu Maranggi

* KHAS PURWAKARTA *



BAHAN

900 gr	Daging sapi lulur dalam (diiris tipis)
5 sdm	Kecap manis
±40 gr	Gula kelapa
10 gr	Asam jawa (dicampur dengan 50 ml air)
±1 sdt	Garam
±½ sdt	Kaldu bubuk

PELENGKAP

2 bh	Acar tomat Tomat merah keras (dipotong dadu 1,5 x 1,5 cm)
4 bh	Bawang merah (diiris)
8 bh	Cabai rawit (diiris)
±½ sdt	Gula pasir
±¼ sdt	Garam
½ sdm	Cuka

BUMBU*Bumbu Dasar Putih:*

18 bh	Bawang putih (dihaluskan)
12 siung	Bawang merah (dihaluskan)
½ sdt	Merica halus

Bumbu Ciri Khas:

2 sdm munjung	Ketumbar halus
------------------	----------------

**CARA MEMBUAT**

- ① Daging, bumbu halus, gula kelapa, dan kecap dicampur, diaduk hingga merata. Didiamkan selama 30-60 menit agar bumbu meresap.
- ② Daging dimasak menggunakan *fry pan* hingga matang. Daging sesekali dioles dengan minyak goreng yang telah diberi kaldu bubuk dan lada.



Acar tomat - Semua bahan dicampur menjadi satu dan disimpan dalam *refrigerator*, dihidangkan bersamaan dengan daging bumbu maranggi.

PENYAJIAN

Disajikan secara individual dengan menggunakan *dinner plate*.



* *Daging dapat dipotong dadu lalu ditusuk menggunakan tusuk sate.*

Se'i Sapi

*

K H A S K U P A N G

*



BAHAN

500 gr	Daging se'i (diiris 1 cm × 3,5 cm)
20 gr	Bawang bombai ukuran sedang
3 siung	Bawang putih (dihaluskan)
±¼ sdt	Merica
3 sdm	Mentega/margarin <i>unsalted</i>

CARA MEMBUAT

- ① Bawang putih dan bawang bombai ditumis dengan mentega/margarine sampai harum.
- ② Daging dimasukkan dan dimasak sekitar 1-2 menit dengan api sedang, disajikan dalam kondisi panas.

PENYAJIAN

Hidangan ini disajikan dengan sambal luat.

Tumis *Baby* Buncis

* KHAS PONTIANAK *



BAHAN

250 gr	<i>Baby</i> buncis
100 gr	Daging giling
1 sdt	Saus tiram
1 sdt	Kecap manis
secukupnya	Air
secukupnya	Garam, gula pasir, merica bubuk

BUMBU

Bumbu Dasar Putih:

10 gr	Bawang merah (diiris tipis)
10 gr	Bawang putih (diiris tipis)
50 gr	Bawang bombai (diiris tipis)

CARA MEMBUAT

- ① *Baby* buncis dibersihkan dengan membuang bagian tangkainya, kemudian direbus sebentar dengan menggunakan air yang ditambahkan dengan garam.
- ② Bumbu ditumis hingga harum, lalu daging giling, saus tiram, serta kecap manis ditambahkan, diaduk hingga merata dan matang.
- ③ Garam, gula dan merica ditambahkan diaduk hingga rata. *Baby* buncis ditumis sebentar secara terpisah, lalu ditata di piring dan ditambahkan tumisan daging di atasnya.

Ayam Tangkap

*

KHAS ACEH

*



BAHAN

500 gr	Ayam ukuran kecil (dipotong)
2 sdm	Lemon/jeruk nipis
secukupnya	Air
2 sdt	Garam
secukupnya	Minyak goreng

BUMBU*Bumbu Dasar Putih:*

4 bh	Bawang putih (dihaluskan)
1 sdt	Merica halus

Bumbu Ciri Khas:

1 sdt	Ketumbar halus
1 btg	Serai (dimemarkan)
70 gr	Cabai hijau (diiris serong)
5 gr	Jahe (dihaluskan)
2 gr	Kunyit (dihaluskan)
3 gr	Lengkuas (dimemarkan)
50 gr	Daun kari (dipotong)
5 lbr	Daun jeruk

PELENGKAP

Bawang goreng

CARA MEMBUAT

- ① Ayam dan bumbu halus dicampur. Lengkuas serta daun kari dimasukkan.
- ② Air dituang hingga ayam terendam, diaduk rata dan ayam diungkep hingga matang kurang lebih 30 menit. Diaduk sesekali untuk melihat tingkat kematangannya.
- ③ Minyak dipanaskan, ayam digoreng bersama daun kari hingga ayam matang kecoklatan, lalu diangkat dan ditiriskan.
- ④ Ayam ungkep disajikan pada piring saji.

* Jika tidak terdapat daun kari maka dapat diganti menggunakan daun ketumbar.

Udang Goreng Saus Woku

* KHAS MANADO *



BAHAN

500 gr	Udang ukuran besar
25 gr	Jeruk nipis
secukupnya	Garam
secukupnya	Merica
secukupnya	Minyak goreng

**BUMBU***Bumbu Dasar Merah:*

50 gr	Cabai merah (dihaluskan)
2 gr	Cabai rawit merah (dihaluskan)
20 gr	Bawang merah (dihaluskan)
10 gr	Bawang putih (dihaluskan)

Bumbu Ciri Khas:

10 gr	Jahe
10 gr	Kunyit
10 gr	Kemiri (disangrai)

CARA MEMBUAT*Udang:*

- ① Udang dibersihkan dengan membuang kulit bagian tengahnya (disisakan bagian kepala dan ekor). Kotoran yang terdapat di punggung udang dibuang, setelah itu dicuci hingga bersih.
- ② Udang dilumuri dengan perasan air jeruk nipis/lemon dan ditambahkan garam serta merica. Didiamkan beberapa saat sebelum digoreng.

*Saus woku:*

- ① Bumbu halus ditumis hingga harum, ditambahkan air secukupnya. Garam dan merica ditambahkan diaduk hingga merata dan matang.
- ② Saus disaring lalu dikentalkan sedikit dengan menggunakan air yang telah dicampur dengan tepung.





f

Makanan Pokok



Burasa

* KHAS SULAWESI SELATAN *



BAHAN

1 liter	Beras (cuci bersih)
1 liter	Santan sedang
±2 sdm peres	Garam
4 lbr	Daun pandan (dibek-robek)
2 btg	Serai (dimemarkan)
5 lbr	Daun pisang batu
secukupnya	Benang kasur
10 ltr	Air (untuk merebus)

**CARA MEMBUAT**

- ① Beras, santan, garam, daun pandan dan serai dimasak dalam panci sambil diaduk hingga airnya berkurang dan menjadi nasi aru. Kemudian diangkat dan didinginkan.
- ② Nasi aru diambil sebanyak 2 sdm lalu dibungkus dengan daun pisang seperti nagasari/kue pisang. Dua bungkusan nasi aru ditumpuk jadi satu dan diikat atas dan bawahnya dengan benang kasur.
- ③ Bungkusan berikutnya direbus dengan air mendidih hingga matang selama 3 jam. Kemudian diangkat dan didinginkan.



* Saat perebusan, burasa harus benar benar terendam air secara keseluruhan. Ikat kuat dengan tali rafia agak burasa padat pulen. Paling penting, jangan isi terlalu banyak, karena membuat burasa keras dan tidak pulen menyatu.

Singkong Goreng

* KHAS INDONESIA *

Hidangan ini terdapat diberbagai daerah di Indonesia



BAHAN

1 kg	Singkong putih yang empuk (dikupas) potong bentuk <i>french fries</i> 1,2cmx 1,2cmx8cm)
± ½ sdt	Garam
1 liter	Air
250 ml	Minyak goreng

PELENGKAP

Saus sambal

CARA MEMBUAT

- ① Air dilarutkan dengan garam dan singkong direndam dalam larutan tersebut. Kemudian direbus hingga air mendidih, api dimatikan dan ditiriskan airnya lalu didinginkan dan disimpan pada *refrigerator*.
- ② Jika akan disajikan, digulingkan pada tepung kering atau tepung berbumbu yang kering.
- ③ Singkong digoreng dengan minyak banyak pada panas sedang hingga matang. Kemudian disajikan bersama *chilli sauce*.

* Singkong dapat diganti dengan pisang garoho mentah. Pengolahannya, setelah dikupas dan direndam air garam, dicuci dan dipotong *french fries*. Lalu digoreng seperti menggoreng *french fries*.

Lontong Beras

*

KHAS BETAWI

*



BAHAN

1 liter	Beras (cuci bersih)
5 lbr	Daun pisang batu
secukupnya	Lidi
secukupnya	Air

CARA MEMBUAT

- ① Dua lembar daun pisang batu diletakkan dengan bagian yang berwarna hijau tua dijadikan sebagai bagian luar dari kedua sisi kemudian digulung menjadi selongsong atau kulit lontong, lidi disematkan pada salah satu ujung kulit lontong agar tertutup.
- ② Beras dimasukkan ke dalam kulit lontong hingga setengah bagian, lidi disematkan pada ujung kulit lontong yang belum ditutup.
- ③ Lontong direbus dengan air mendidih selama ±3 jam hingga lontong matang.

* Beras yang digunakan adalah jenis beras pulen.

** Secara tradisional dilontong direbus sampai 6 jam.

*** Apabila air perebus berkurang maka dapat ditambah dengan air mendidih.

**** Saat matang ditiriskan hingga dingin.

Roti Canai

*

K H A S A C E H

*



BAHAN

750 gr	Tepung terigu protein tinggi
250 ml	Air
350 gr	Minyak samin
±1 sdt	Garam

**CARA MEMBUAT**

- ① Terigu, air, dan garam dicampur, aduk sampai kalis. Adonan dibagi menjadi 10 bagian, lalu dibulat-bulatkan. Adonan dioles dengan minyak samin, diamkan selama 25 menit.
- ② Tipiskan adonan, lalu dioles kembali permukaan adonan dengan minyak. Gulung-gulung adonan memanjang, lalu bentuk melingkar. Diamkan selama 25 menit.
- ③ Pipihkan adonan lalu, masak di atas wajan/*pan fryer* datar dengan api kecil sampai roti matang.



Roti Jala

*

KHAS MEDAN

*



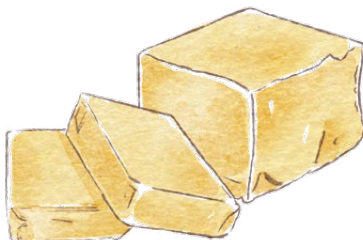
BAHAN

400 gr	Tepung terigu protein sedang
2 btr	Telur
3 sdm	Margarin (lelehkan)
500 ml	Air



CARA MEMBUAT

- ① Telur dan tepung terigu dicampur, lalu air dituang, diaduk sampai adonan licin dan tidak ada tepung yang menggumpal. Margarin cair dimasukkan, aduk rata.
- ② Adonan dimasukkan ke dalam plastik segitiga, digunting bagian ujungnya. Adonan disemprotkan secara acak hingga membentuk jala ke atas wajan datar panas, dimasak hingga matang, lalu angkat.
- ③ Roti jala dilipat menyerupai amplop, disajikan dengan kari ayam.






A hand is shown holding a small, clear glass bowl filled with a bright orange powder. The hand is positioned on the left side of the frame, resting on a wooden surface. The background is a dark brown color.

g

Sayur & Lauk Pauk Sayuran

A wooden plate is filled with several yellow flowers, possibly marigolds, arranged in a circular pattern. The plate is set on a light-colored, textured surface. The background is a dark brown color.

Sayur &
Lauk Pauk
Sayuran

Pecel

*

KHAS MADIUN

*



BAHAN*Nasi Pecel:*

75 gr	Taoge (dibersihkan ekor)
100gr	Kol (diiris)
50 gr	Kenikir
50 gr	Bayam
5 bh	Bunga turi
100 gr	Kemangi
250 ml	Air

Bumbu Pecel:

100 gr	Kacang tanah goreng (dihaluskan)
3 bh	Cabai merah besar (dibuang biji, dihaluskan)
3 bh	Cabai rawit (dihaluskan)
3 lbr	Daun jeruk
1 sdt	Gula kelapa
1 sdt	Asam jawa
½ sdt	Garam

PELENGKAP

- * Tempe goreng
- * Bawang goreng

PENYERTA

- * Nasi
- * Rempeyek/kerupuk puli

CARA MEMBUAT

- ① Sayuran direbus hingga cukup lunak tetapi tidak terlewat matang, lalu ditiriskan.
- ② Bahan sambel pecel dihaluskan, ditambahkan air, aduk hingga tercampur merata dan cukup kekentalannya.

PENYAJIAN

- * Nasi diletakkan pada *dinner plate* (dapat dicetak), sayuran yang sudah direbus diletakkan di sekitar nasi atau menutup nasi, di atasnya disiram bumbu pecel dan diberi hiasan daun kemangi.
- * Penyajian cara lainnya adalah ala tradisional, yaitu nasi diletakkan pada *pincuk* dari daun pisang yang dilapis-lapis sehingga tebal dan kaku, kemudian diletakkan nasi di bagian dasarnya dan lauk pauk di atasnya. Akan lebih berkesan tradisional apabila *pincuk* tersebut diletakkan diatas piring rotan/piring lidi/piring tanah liat. Dapat juga menggunakan piring keramik berwarna putih (*dinner plate*).

* Sayuran yang digunakan dapat disesuaikan dengan ketersediaan yang ada (kacang panjang, buncis, daun selada, wortel potongan julienne, daun singkong, labu siam, dan lainnya).

** Bumbu pecel dapat menggunakan yang siap pakai.

Acar Kuning Sayuran

* KHAS BETAWI *



BAHAN

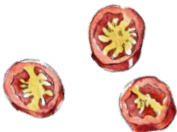
1 kg	Timun (dikupas, dibuang bagian tengah, dan dipotong <i>julienne</i>)
150 gr	Wortel (dipotong <i>julienne</i>)
200 gr	Bawang merah kecil
50 gr	Cabai merah besar (dibuang biji, diiris <i>julienne</i>)
400 ml	Air

**BUMBU***Bumbu Dasar Putih:*

3 siung	Bawang putih (dihaluskan)
6 bh	Bawang merah (dihaluskan)
3 btr	Kemiri (dihaluskan)

Bumbu Ciri Khas:

2 ruas jari	Kunyit (dihaluskan)
2 lbr	Daun Salam
½ ruas jari	Lengkuas
±2 sdt	Cuka
±1 sdm	Gula Pasir
±1 sdt	Garam

**CARA MEMBUAT**

- ① Bumbu ditumis sampai harum, air ditambahkan dan dimasak terus hingga bumbu matang.
- ② Sayuran, bawang merah utuh, dan cabai merah dimasukkan, ditambahkan gula pasir, garam, dan cuka, dimasak hingga kondisi sayuran matang tetapi renyah.



* Bawang merah sebelum dimasak, dimarinasi dalam larutan cuka, garam, dan gula pasir serta 50 cc air, dikocok, dan didiamkan dalam refrigerator ±30 menit.

Iris-Iris Buncis

*

KHAS SOLO

*



BAHAN

500 gr	Baby buncis (dipotong tipis miring)
250 gr	Udang kupas segar (belah punggung)
1 bh	Tomat (dipotong 4-6 bagian)
2 lbr	Daun salam
1 btg	Serai (dimemarkan)
3 iris tipis	Lengkuas (diiris)
±1 sdt	Garam
±½ sdt	Kaldu bubuk
±1 sdt	Gula pasir
1 sdm	Minyak goreng

BUMBU

10 bh	Bawang merah (diiris tipis)
5 siung	Bawang putih (diiris tipis)
8 bh	Cabai merah besar (dibuang biji, diiris korek api)

CARA MEMBUAT

- ① Bumbu ditumis dengan lengkuas, daun salam, dan serai hingga harum dan matang. Udang, gula pasir, kaldu bubuk, dan garam dimasukkan ke dalam tumisan bumbu, diaduk hingga merata.
- ② Buncis, cabai, tomat, dan 2 sdm air ditambahkan, dimasak hingga matang.

* Iris-iris buncis dapat dikombinasi selain dengan udang yaitu dengan daging giling, potongan tipis daging, dada ayam, tahu potong dadu digoreng, serta tempe.

Urap Bayam

* KHAS JAWA TENGAH *



BAHAN

500 gr	Bayam (dibersihkan)
1/3 btr	Kelapa muda (dikupas kulit dan diparut)
3 sdt	Gula kelapa
1½ sdt	Garam
1 sdt munjung	Kaldu bubuk

**BUMBU***Bumbu Dasar Merah:*

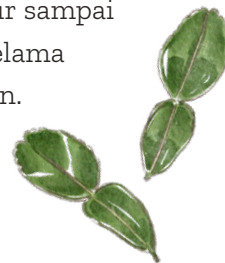
5 bh	Bawang merah (dihaluskan)
3 siung	Bawang putih (dihaluskan)
5 bh	Cabai merah besar (dibuang biji, dihaluskan)

Bumbu Ciri Khas:

2 sdt	Kencur (dihaluskan)
5 lbr	Daun jeruk
2 lbr	Daun salam

**CARA MEMBUAT**

- ① Air dimasak hingga mendidih, bayam direbus hingga matang, diangkat, diberi es batu sambil ditiriskan, dan diperas.
- ② **Bumbu kelapa** - Bumbu dan kelapa parut dicampur sampai merata, setelah tercampur rata kelapa dikukus selama 25 menit sampai matang, diangkat, dan disisihkan. Bayam dan bumbu urap dicampur hingga merata dan disajikan.



* Sayuran untuk urap dapat bervariasi antara lain : daun selada air, irisan halus kol, potongan kecil kacang panjang, daun kenikir, wortel, dan lainnya.



h

Sambal & Acar



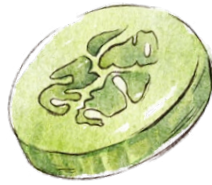
Acar Segar

* K H A S A C E H *



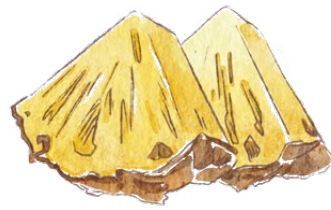
$$\begin{array}{c} \text{6} \\ - \\ \hline \end{array} - \begin{array}{c} \text{8} \\ - \\ \hline \end{array}$$

porsi



BAHAN

150 gr	Timun (dibuang biji, dipotong 1,5cm×1,5cm)
150 gr	Wortel (dipotong 1,5cm×1,5cm)
50 gr	Nanas madu pemalang (dipotong 1,5cm×1,5cm)
50 gr	Bawang merah kecil
39 gr	Cabai merah besar
30 gr	(dibuang biji, diiris <i>julienne</i>)
	Cuka
½ sdm	Garam
3 sdm	Gula pasir



CARA MEMBUAT

- ① Bawang merah direndam dengan cuka dan garam hingga warnanya menjadi ungu cerah, larutan rendaman dibuang jika terlalu asam dapat dicuci dan ditiriskan.
- ② Semua bahan dan bawang merah dicampur, diberi garam, cuka, dan gula pasir. Diaduk rata hingga asam, asin, dan manisnya cukup.
- ③ Disimpan dalam *refrigerator*, dimarinasi minimal 2 jam dan disajikan.



* Dapat disajikan sebagai penyerta pada hidangan, seperti nasi goreng, soto bersantan, sate, dan lainnya.

Sambal Hijau

*

K H A S P A D A N G

*



BAHAN

6 btr	Bawang merah (digiling kasar)
2 siung	Bawang putih (digiling kasar)
4 bh	Cabai rawit hijau (digiling kasar)
8 bh	Cabai hijau besar dibuang biji (digiling kasar)
4 bh	Tomat Hijau (digiling kasar)
±½ sdt	Garam
±¼ sdm	Kaldu bubuk
5 sdm	Minyak goreng

CARA MEMBUAT

Cabai diberi garam lalu dikukus bersama dengan bawang dan tomat hingga layu. Kemudian cabai diblender kasar dan ditumis dengan semua bahan lainnya yang telah dikukus serta garam dan kaldu bubuk. Dimasak hingga matang.

Sambal Matah

*

K H A S B A L I

*





BAHAN

8 bh	Bawang merah (diiris halus)
6 siung	Bawang putih (diiris halus)
15 bh	Cabai rawit merah (diiris)
1 btg	Serai bagian tengah yang muda (diiris halus)
1 sdm	Terasi Bali (ditumis dengan sedikit minyak)
2 btr	Jeruk limau (diperas)
3 lbr	Daun jeruk (diiris halus)
3 sdm	Minyak goreng/kelapa



CARA MEMBUAT

- ① Semua bahan yang telah diiris tipis dicampur menjadi satu, lalu terasi dan air perasan jeruk limau ditambahkan, diaduk rata.
- ② Minyak goreng/kelapa dipanaskan dan dimasukkan diaduk hingga rata.



* Dapat ditambah garam jika diperlukan.



i

Kerupuk, Keripik,
Rempeyek, &
Emping



Rempeyek Teri

* KHAS YOGYAKARTA *





BAHAN

390 gr	Tepung beras
130 gr	Tepung sagu
50 gr	Telur
10 lbr	Daun jeruk (diiris tipis)
350 ml	Air
200 gr	Teri kering
5 gr	Garam

BUMBU

40 gr	Bawang putih (dihaluskan)
50 gr	Kemiri (dihaluskan)
10 gr	Ketumbar halus
30 gr	Kencur



CARA MEMBUAT

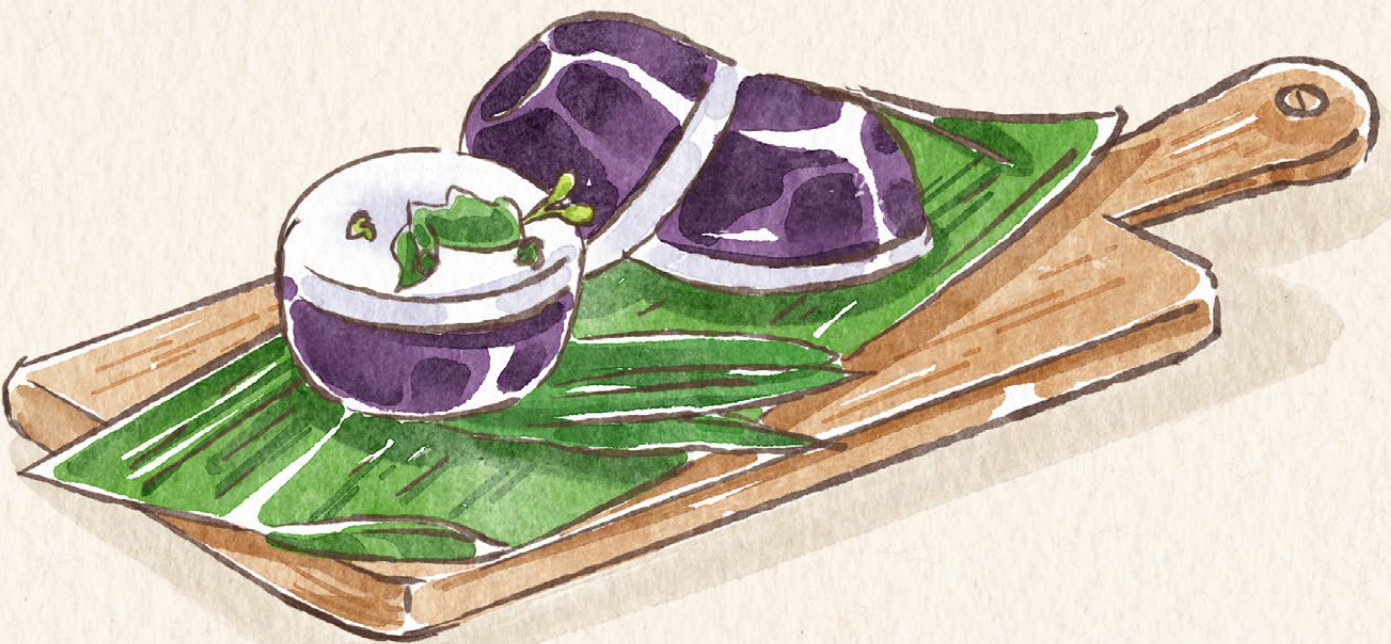
- ① Tepung beras, tepung sagu, bumbu halus, telur dan air dicampur, diaduk hingga rata. Kemudian daun jeruk dan teri ditambahkan, diaduk kembali hingga merata.
- ② Minyak dipanaskan, lalu adonan dituang sebanyak 1 sendok ayur di pinggir wajan kemudian adonan disiram-siram dengan minyak hingga adonan masuk ke dalam minyak. Digoreng hingga coklat keemasan.
- ③ Adonan digoreng hingga habis, dan simpan pada tempat tertutup rapat.





j

Kudapan & Jajanan



- kue -

Cake Pandan- Suji Kukus

* KHAS BANDUNG *



BAHAN

120 gr	Tepung terigu protein rendah
50 gr	Gula pasir (butiran halus)
100 gr	Mentega/margarine (dilelehkan)
5 bh	Kuning telur
5 bh	Putih telur
30 ml	Air daun suji dan pandan kental (dihaluskan dan diperas)
75 gr	Gula (untuk putih telur)
1 sdt	<i>Cream of tartar</i>
½ sdt	Garam

CARA MEMBUAT

- ① Kuning telur dan 50 gr gula pasir dikocok sampai mengental, tepung terigu yang sudah diayak dimasukkan, aduk rata. Mentega dan air daun suji serta pandan dimasukkan, aduk kembali sampai rata.
- ② Putih telur, *cream of tartar*, dan garam, dikocok bersama sampai setengah mengembang. Gula pasir 75 gr ditambahkan sedikit-sedikit sambil terus dikocok hingga mengembang. Adonan putih dituang ke dalam adonan tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan.
- ③ Adonan dituang ke dalam loyang yang telah dioles margarin, ditutup bagian atas dengan kertas roti (*grease paper*), lalu dikukus pada air yang telah mendidih selama 50 menit. Setelah *cake* matang langsung dibuka penutup kertasnya, dikeluarkan dari loyang, dan dinginkan. Dipotong saat akan disajikan.

* Untuk warna dan aroma yang baik diperlukan 10 lembar daun pandan dan 15 lembar daun suji yang ditumbuk hingga hancur, ditambah air sebanyak 50 ml. Diremas-remas, dibungkus pada kain kassa, dan diperas.

- kue -

Cake Tapai

* KHAS PONTIANAK *

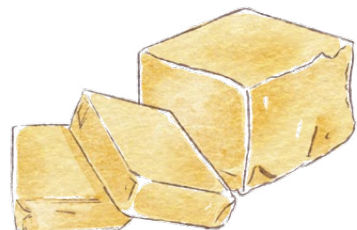


BAHAN

120 gr	Tepung terigu (diayak)
120 gr	Gula pasir
120 gr	Margarine/mentega (dilelehkan)
150 gr	Telur
120 gr	Tapai singkong (dihaluskan)
40 ml	Susu kental manis
¼ sdt	Vanili
½ sdt	Emulsifier (TBM/Ovalet/SP)

**CARA MEMBUAT**

- ① Telur, gula pasir, *emulsifier*, dan vanili dikocok hingga mengembang.
- ② Tapai dan susu kental manis diaduk rata dan dimasukkan ke adonan nomor 1 sambil dikocok.
- ③ Selanjutnya ditambahkan tepung terigu sambil terus dikocok. Margarin dimasukkan, kocok kembali hingga merata.
- ④ Adonan dituang pada loyang tulban ukuran sedang yang telah dioles dengan margarin dan ditabur sedikit tepung terigu serta diratakan. Bagian atasnya dapat ditabur dengan keju cheddar yang diparut serta cincangan halus kenari atau almond iris. Dipanggang selama 45 menit pada suhu 180°C. *Cake* dikeluarkan dari loyang, didinginkan, dan dipotong saat akan disajikan.



- kue -

Klappertart

*

KHAS MANADO

*



10 - 15
porsi

BAHAN

200 gr	Terigu maizena (diayak)
370 ml	Susu kental manis
100 gr	Gula pasir
6 btr	Kuning telur
6 bh	Daging kelapa muda (diserut)
1,2 ltr	Air kelapa
30 gr (2 sdm)	Margarine
secukupnya	<i>Rhum/vanilla</i> esens

TOPPING

200 gr	Kacang kenari (diredam air panas)
100 gr	Kismis
3 btr	Putih telur (dikocok hingga kaku)
secukupnya	Kayu manis bubuk

CARA MEMBUAT

- ① Air kelapa, kuning telur, maizena, gula dan susu dimasak hingga kental dan mendidih. Daging kelapa ditambahkan, lalu dimasak kembali selama 10 menit. Kompor dimatikan, margarin dan *rhum* esens/*vanilla* esens ditambahkan, diaduk hingga merata.
- ② Adonan dimasukkan pada wadah *pirex* atau *aluminium foil* yang sudah diolesi margarin. Putih telur yang sudah dikocok ditaruh di atas adonan serta kenari, kismis dan kayu manis bubuk.
- ③ Dipanggang dengan cara *au bain marie* selama 15 menit dengan suhu 170°C hingga matang dan berwarna kuning kecoklatan.

* Dapat disajikan dalam keadaan dingin maupun panas.

- kue -

Kue Maksuba

* KHAS PALEMBANG *



BAHAN

125 gr	Tepung terigu
10 btr	Telur ayam ukuran besar
200 gr	Gula pasir
125 gr	Mentega/margarine (dicairkan)
500 ml	Susu kental manis
secukupnya	Vanili

**CARA MEMBUAT**

- ① Mentega/margarin dan gula dikocok hingga lembut, telur dimasukkan satu per satu lalu dikocok. Susu dan vanili ditambahkan, diaduk hingga rata. Tepung terigu dimasukkan sedikit demi sedikit, diaduk kembali hingga rata.
- ② Loyang dioles dengan margarin lalu dialas kertas roti, dan dioles lagi dengan margarin lalu dipanaskan sebentar. Adonan dituang ke dalam loyang sebanyak 1 sendok sayur adonan diratakan, dipanggang dengan api bawah kecil dan api atas sedang hingga warnanya kuning kecoklatan. Ditekan-tekan kue dengan sendok, lalu dimasukkan 1 sendok sayur lagi, diulangi terus hingga adonan habis.
- ③ Adonan yang telah matang, ditunggu hingga dingin lalu dikeluarkan dari loyang.



* Jika air pengukus kurang ditambahkan segera dengan air mendidih dan kue tidak keluar dari panci pengukus.

** Disimpan pada refrigerator (disajikan dingin lebih enak)

- kue -

Putu Ayu Pandan

* KHAS JAWA TENGAH *



BAHAN

300 gr	Tepung terigu (diayak)
5 btr	Telur
250 gr	Gula pasir
150 ml	Santan
1 btr	Kelapa muda (dikupas kulit, diparut memanjang)
30 ml	Air daun suji dan pandan kental (dihaluskan dan diperas)
1 sdt	<i>Emulsifier</i> (TBM/Ovalet/SP)
secukupnya	Garam



CARA MEMBUAT

- ① Telur dan gula dikocok sampai mengental, diberi *emulsifier*. Dikocok kembali sampai putih, terigu dimasukkan sambil diaduk, dan santan dituang sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata.
- ② Cetakan putu ayu disiapkan, dioles dengan minyak/margarine, diberi sedikit kelapa parut yang telah diaduk dengan sedikit garam, ditekan-tekan dan dipadatkan, lalu dituang adonan ke dalam cetakan. Dikukus selama 30 menit atau sampai matang, diangkat dan dikeluarkan dari cetakan.



* Untuk warna dan aroma yang baik diperlukan 10 lembar daun pandan dan 15 lembar daun suji yang ditumbuk hingga hancur, ditambah air sebanyak 50 ml. Diremat-remat, dibungkus pada kain kassa, dan diperas.

- kue -

Sarang Semut

* KHAS BANDUNG *



BAHAN

150 gr	Tepung terigu	} diayak
150 gr	Tepung tapioka	
½ sdt	<i>Baking powder</i>	
½ sdt	Soda kue	
500 gr	Gula pasir	
250 gr	Telur	
200 gr	Mentega (dicairkan)	
200 gr	Susu kental manis	
500 ml	Air panas (untuk karamel)	

CARA MEMBUAT

- ① **Karamel** - Gula pasir dipanaskan di atas pan dengan api kecil, jangan diaduk biarkan gula meleleh semua, kemudian air panas dituang secara perlahan lalu diaduk hingga gula larut, diangkat dan dinginkan.
- ② Telur dan susu kental manis dicampur, diaduk hingga rata dengan *whisk* lalu tepung terigu, tepung tapioka, *baking powder* dan *baking soda* dituang kedalam adonan telur lalu karamel dimasukkan, diaduk rata.
- ③ Kemudian mentega ditambahkan diaduk hingga rata, adonan dituang kedalam loyang tulban yang sudah dioles mentega. Dipanggang selama 1 jam atau hingga matang. Dipotong dan disajikan.

- kue tradisional (jajan pasar) -

Timphan Isi Srikaya

*

KHAS ACEH

*



BAHAN

Isian (Srikaya):

7 btr	Telur
400 gr	Gula pasir
400 ml	Santan kental
½ sdt	Garam
¼ sdt	Vanili
10 lbr	Daun pandan (dibelah 2, total 20 lbr)

Kulit Timphan:

500 gr	Labu kuning
500 gr	Tepung ketan
400 ml	Santan
2 sdm	Gula pasir
½ sdt	Garam

Pembungkus:

25 lbr	Daun pisang sangat muda (dipotong 18×12 cm)
--------	---

CARA MEMBUAT

Srikaya:

- ① Telur, gula pasir, santan kental, garam, dan vanili diaduk rata menjadi satu. Dimasukkan 16 lembar daun pandan yang telah diremat dan diikat. Daun pandan tersebut diremat dan diperas berulang pada adonan telur dan santan hingga keluar aroma pandannya, kemudian daun pandan disisihkan.
- ② Adonan telur dan santan di-mixer hingga teraduk rata lalu disaring dengan kain kassa.
- ③ Sisa daun pandan (4 lembar) dimasukkan ke dasar loyang, lalu adonan dituang dan ditutup *aluminium foil* bagian atasnya, lalu dikukus sekitar 45 menit/ketika dicolok menggunakan tusukan sate tidak ada bagian yang menempel pada tusukan.
- ④ Srikaya didinginkan/disimpan dalam *refrigerator*. Ketika akan digunakan dipotong dengan ukuran 5cmx1,5cm.

Kulit:

- ① Labu dan santan dimasak hingga matang dan santan menyerap semua, kemudian di-blender bersama gula pasir dan garam hingga halus.
- ② Dituang pada *bowl*, ditambahkan telur, diaduk hingga tercampur rata. Kemudian dimasukkan tepung beras ketan, diaduk dan diuli hingga kalis.
- ③ Adonan dipotong dan ditimbang 30 gram masing-masing.

Pembungkusan:

- ① Adonan ditaruh di atas satu lembar daun pisang, ditutup atasnya dengan plastik, lalu dipipihkan dengan *rollingpin* atau dengan jari.
- ② Adonan srikaya yang telah dipotong, diletakkan pada salah satu sisi sedikit ke tengah, lalu daun digulung dan daun sisa pada sisi kanan serta kiri ditekuk ke dalam.
- ③ Timphan dikukus selama 45 menit, diangkat, didinginkan, dibersihkan sisa minyaknya dengan tisu/serbet, dan disajikan.



- kue tradisional (jajan pasar) -

Talam Ubi Ungu

*

KHAS BETAWI

*



BAHAN

Talam:

400 gr	Ubi ungu (dikukus, dihaluskan)
70 gr	Tepung beras
150 gr	Tepung tapioka
175 gr	Gula pasir
350 ml	Santan
¼ sdt	Vanili
¼ sdt	Garam

Lapisan:

25 gr	Tepung beras
350 ml	Santan kental
¼ sdt	Garam
3 lbr	Daun pandan



CARA MEMBUAT

Lapisan 1:



- 1 Ubi, tepung beras, tepung tapioka, gula pasir, garam, dan santan dicampur hingga rata lalu disaring.
- 2 Dicitak pada cetakan kue mangkok yang telah dioles dengan sedikit minyak, sebanyak $\frac{3}{4}$ bagian.
- 3 Tutup panci dibungkus dengan serbet di bagian dalamnya, agar air tidak menetes pada adonan. Dikukus selama 10 menit.

Lapisan 2:

Tepung beras, santan, dan garam dicampur menjadi satu, setelah itu disaring dan dituang di atas lapisan 1 hingga penuh, dan daun pandan yang telah diiris berbentuk busur diletakan di atasnya. Dikukus kembali selama 15 menit, didinginkan, dikeluarkan dari cetakan, dan disajikan.



* Ubi dapat diganti dengan ubi ungu

- kue tradisional (jajan pasar) -

Kue Lumpur Kelapa Muda

* KHAS SURABAYA *



BAHAN

200 gr	Tepung terigu	$\frac{3}{4}$ sdt	Garam
325 ml	Air	$\frac{3}{4}$ sdt	Vanili
600 ml	Santan	200 gr	Daging kelapa muda (dikeruk kecil-kecil)
150 gr	Gula pasir		
8 btr	Telur	100 gr	Kismis
100 gr	Margarin/mentega		

CARA MEMBUAT

- ① Air dan margarin dilelehkan dengan api kecil. Tepung terigu, gula pasir, garam, dan vanili dicampur hingga rata, dimasukkan sedikit demi sedikit ke dalam cairan margarin yang dipanaskan sambil terus diaduk hingga gula larut dan adonan menjadi licin. Lalu diangkat dan disisihkan.
- ② Setelah adonan dingin, santan dituang sedikit demi sedikit sambil diaduk. Kemudian telur dimasukkan satu per satu sambil diaduk hingga tercampur rata.
- ③ Cetakan kue lumpur dioles dengan margarine dan dipanaskan dengan api kecil, adonan dituang hingga $\frac{3}{4}$ bagian lalu ditutup. Dimasak hingga setengah matang.
- ④ Daging kelapa muda dan kismis diletakkan di atasnya lalu ditutup dan dimasak kembali hingga berwarna kekuningan dan matang. Kue diangkat dari cetakan dan didinginkan.

- kue tradisional (jajan pasar) -

Srikaya Pandan Suji

* KHAS PALEMBANG *



BAHAN

215 gr	Gula Pasir
180 ml	Santan instan cair
200 ml	Air
8 btr	Telur
100 ml	Air ekstrak daun suji dan pandan
1 sdt	Air kapur sirih
1 sdm	Tepung maizena (dilarutkan dengan 3 sdm air)
1 sdt	Garam

CARA MEMBUAT

- ① Gula dan air dimasak hingga mendidih, lalu diangkat dan didinginkan di suhu ruang. Telur dikocok lepas sambil dituangi sedikit demi sedikit air gula, diaduk hingga tercampur rata, kemudian disaring.
- ② Air ekstrak daun suji yang telah disaring dengan kain kassa, santan, garam, kocokan telur, dan maizena yang telah dicairkan diaduk rata, kemudian disaring dengan *strainer*, lalu dituang ke panci dan direbus hingga hangat kuku (sekitar 5 menit).
- ③ Adonan srikaya pandan dituang ke dalam wadah mangkuk kecil keramik (cucin) atau mangkuk kecil kaca tahan panas. Kemudian dikukus selama 30 menit atau hingga matang dan permukaannya licin, lalu diangkat.

* Untuk warna dan aroma yang baik diperlukan 10 lembar daun pandan dan 30 lembar daun suji yang ditumbuk hingga hancur, ditambah air sebanyak 125 ml. Diremat-remat, dibungkus pada kain kassa, dan diperas.

- kue tradisional (jajan pasar) -

Kue Mangkok

* KHAS SUKABUMI *



BAHAN

250 gr	Tepung beras
50 gr	Tepung terigu
100 gr	Tapai singkong (dihaluskan, disaring)
250 ml	Santan kental
250 ml	Air
190 gr	Gula pasir
3 gr	Garam
5 gr	Pasta talas
½ sdt	<i>Baking powder</i>
½ sdt	<i>Fruit salt</i>
¼ sdt	Vanili



CARA MEMBUAT

- ① Tepung beras, tepung terigu, tapai singkong, dan sebagian air diaduk menggunakan *mixer* 1 menit, lalu sisa air dimasukkan. Gula ditambahkan, *mixer* kembali selama 10 menit sampai gula larut.
- ② Vanilli, pasta talas, garam, dan santan dimasukkan secara bergantian, diaduk hingga semuanya tercampur rata selama 2-3 menit.
- ③ Adonan diambil sedikit dituang ke dalam mangkuk kaca, *fruit salt* dan baking soda ditambahkan, diaduk dengan spatula hingga merata dan mengembang. Sisa adonan dimasukkan sedikit demi sedikit, diaduk dan disaring.
- ④ Cetakan kue mangkok (cucin dipanaskan selama 10menit, lalu adonan dituang ke masing-masing cetakan sampai penuh Dikukus selama 15 menit di api besar, 15 menit api sedang. Setelah matang didinginkan dan dikeluarkan dari cetakan.



* *Garam buah adalah istilah untuk senyawa efervesen yang terdiri dari asam organik seperti asam sitrat atau asam tartarat dan garam seperti natrium bikarbonat, natrium karbonat, atau natrium bitartat dalam kombinasi dengan penambahan rasa dan gula.*

- kue tradisional (jajan pasar) -

Wingko Babat

* KHAS SEMARANG *



BAHAN

300 gr	Tepung beras ketan
50 gr	Margarin/mentega
100 gr	Gula pasir
250 gr	Kelapa muda (dikupas kulit, diparut)
100 ml	Santan
100 ml	Air kelapa muda segar
¼ sdt	Vanili
½ sdt	Garam

CARA MEMBUAT

- ① Santan, air kelapa, gula pasir, garam, vanili, dan margarine direbus hingga semua mencair. Kelapa muda ditambahkan, diaduk dan didinginkan.
- ② Tepung beras ketan dimasukkan pada adonan nomor 1 setelah cairan tersebut dingin, diuli hingga kalis.
- ③ Dipotong timbang 30 gram, lalu dipipihkan dan dimasak pada panci anti lengket yang telah dioles margarin, diangkat, dan disajikan.

* Air kelapa segar dapat diganti dengan air kelapa dalam kemasan.

- puding -

Puding Santan Gula Merah

* KHAS SUMATERA BARAT *



BAHAN

1 ltr	Santan
200 gr	Gula kelapa (disisir)
50 gr	Gula pasir
3 lbr	Daun pandan
40 ml	Susu kental manis
1 bungkus (7 gr)	Agar-agar putih bubuk
¼ sdt	Garam

direbus, disaring



CARA MEMBUAT

Saus Gula Kelapa:

- ① Agar-agar bubuk, santan, dan susu kental manis dicampur, air gula ditambahkan diaduk hingga rata.
- ② Dimasak hingga mendidih sambil diaduk-aduk, lalu dimasukkan ke dalam loyang, didinginkan dan dipotong.



* Apabila menggunakan gula palem bubuk maka tidak perlu disaring.

- puding -

Puding Sagu Rangi Kelapa Muda

*

KHAS AMBON

*



BAHAN

400 ml	Air panas (untuk merendam)	500 ml	Santan
150 gr	Sagu rangi (sagu lempeng ambon)	2 sdm	Tepung maizena
100 ml	Sirup gula kelapa	¼ sdt	Garam
800 ml	Air	½ sdt	Essence santan
4 cm	Kayu manis	±5 sdm	Gula pasir
1 bungkus	Agar-agar bubuk putih	40 ml	Susu kental manis
½ sdt	Vanili		
½ sdt	Garam		
1 bh	Kelapa muda (dikerok)		

*Saus:***CARA MEMBUAT***Puding:*

- ① Sagu rangi diseduh dengan air panas dan didiamkan hingga mengembang. Lalu dihancurkan dengan jari tangan dan disaring dengan saringan.
- ② Agar-agar, air, sirup gula, sagu rangi, garam, dan kayu manis direbus hingga mendidih. Lalu dicetak pada cetakan puding dan didinginkan.

Saus:

Semua bahan dicampur dan direbus sambil diaduk terus hingga mendidih dan sedikit mengental, lalu didinginkan.

PENYAJIAN

Puding dikeluarkan dari cetakan dan diletakkan pada piring saji besar, dipotong sesuai dengan cetakannya. Ditabur dengan kelapa muda kerok. Disajikan dengan saus santan.

* Untuk sirup gula kelapa dibuat dari gula kelapa yang telah disisir (300 gram) direbus dengan 200 ml air hingga tersisa 100 ml.

** Kelapa muda dapat diganti dengan nata de coco.

- manisan -

Manisan Kolang-Kaling

*

KHAS BETAWI

*



BAHAN

1 kg	Kolang-kaling segar ukuran besar dan putih
300 ml	Sirup rasa manalagi atau lainnya
15 lbr	Daun jeruk (dipotong 2)

CARA MEMBUAT

- ① Sirup dan daun jeruk direbus hingga mendidih, diangkat, dan didiamkan sekitar 3 menit.
- ② Kolang-kaling yang telah dicuci direndam dalam cairan sirup sekitar 3 jam, kemudian disaring. Sisa sirup direbus kembali hingga mendidih dan dilakukan seperti pada proses pertama.
- ③ Kolang-kaling direndam kembali seperti pada proses di atas, dilakukan berulang kali hingga rasa manis pada kolang kaling cukup. Didinginkan di *refrigerator* dan siap disajikan.

- dodol -

Dodol Sirsak

* KHAS JAWA BARAT *



BAHAN

1 kg	Sirsak (diambil daging buahnya)
600 gr	Gula pasir
½ sdt	Garam

CARA MEMBUAT

- ① Daging buah sirsak, gula pasir, dan garam dipanaskan dengan api kecil atau sedang menggunakan kuali sambil diaduk secara terus menerus selama 3 hingga 4 jam. Atau hingga adonan dodol memekat (lengket) dan matang.
- ② Adonan dodol dituang ke dalam wadah, didiamkan hingga dingin kemudian dipotong 4cm×1,5cm, dan dibungkus hingga padat membentuk silinder yang ramping diikat kedua ujungnya. Pembungkus bisa kertas roti (*grease paper*) plastik bening, atau plastik pembungkus lempur warna hijau muda.

PENYAJIAN

Dapat disajikan menggunakan daun pandan yang dililit.

* Menggunakan kuali berbahan dasar aluminium atau stainless steel.

** Sirsak dapat diganti dengan buah lain seperti manggis dengan bijinya, tomat, apel, nanas, belimbing wuluh, dan tapai.

- dodol -

Dodol Durian

* KHAS JAWA BARAT *



BAHAN

2 kg	Daging buah durian
500 gr	Gula pasir
½ sdt	Garam

CARA MEMBUAT

- ① Daging buah durian, gula pasir, dan garam dipanaskan dengan api kecil atau sedang menggunakan kuah sambil diaduk terus menerus selama 3 hingga 4 jam atau hingga adonan dodol memekat (lengket) dan matang.
- ② Dodol durian dituang ke wadah, didinginkan kemudian dipotong 4cm×1,5cm dan dibungkus hingga padat membentuk silinder ramping diikat kedua ujungnya. Kertas roti (*grease paper*) atau plastik bening, atau plastik pembungkus lemper warna hijau muda.

* Ciri dari dodol yang sudah matang adalah adonan dodol sudah lebih pekat dan lengket tetapi tidak ada yang menempel pada pengaduknya.

- bubur manis -

Bubur Candil

* KHAS JAWA TENGAH *



BAHAN*Bahan Utama:*

1½ kg	Kentang (direbus)
250 gr	Tepung tapioka
60 gr	Gula
5 gr	Garam
½ sdt	Vanili

Saus Gula Kelapa:

250 gr	Gula kelapa
100 gr	Gula pasir
1½ ruas	Kayu manis
2 lbr	Daun pandan
½ sdt	Garam

Saus Santan:

250 ml	Santan
±30 ml	Gula pasir
½ sdt	Esens santan
½ sdt	Garam

**CARA MEMBUAT**

- ① **Biji Salak** - Semua bahan dicampur ke dalam wadah, aduk hingga semuanya merata, adonan dibentuk bulat-bulat. Bulatan yang telah dibentuk direbus menggunakan air mendidih sampai matang, diangkat, dan tiriskan.
- ② **Saus gula kelapa** - Semua bahan dicampur, dimasak menggunakan api sedang, sesekali diaduk agar santan tidak pecah. Setelah semua gula larut, lalu diangkat.
- ③ **Saus santan** - Semua bahan direbus hingga mendidih dan sedikit mengental, dimatikan, dan didinginkan.

**PENYAJIAN**

Biji salak disajikan dengan mangkuk saji, lalu dituang saus gula merah pada bagian atas.

- kolak -

Kolak Pisang & Labu Parang

*

KHAS KEDIRI

*





BAHAN

250 gr	Labu parang tua (dikupas, dipotong dadu 2 cm)	250 ml	Santan kental
250 gr	Pisang tanduk tua (dikupas, dipotong ketebalan 1,5 cm)	±30 ml	Gula pasir
200 gr	Gula kelapa (diiris)	½ sdt	Santan
2 lbr	Daun pandan (diikat simpul)	½ sdt	Garam
1000 ml	Air		
1 ½ ruas	Kayu manis batang		
½ sdt	Garam		
1 sdm	Gula pasir		

Saus Santan:

CARA MEMBUAT

Kolak:

- ① Air, gula kelapa, gula pasir, kayu manis, daun pandan, dan garam dipanaskan hingga gula larut, diangkat, dan disaring.
- ② Dimasukkan dalam panci kembali, dipanaskan hingga mendidih dan dimasukkan pisang dan labu parang. Dimasak hingga mendidih, empuk dan gula menyerap, diangkat, lalu didinginkan.

Saus Santan:

Semua bahan direbus hingga mendidih dan sedikit mengental, dimatikan serta didinginkan

* Apabila pisang tanduk tua tidak ada, bisa diganti dengan pisang kepok kuning tua.

** Agar lebih bervariasi dapat ditambahkan bahan lainnya, seperti kolong kaling dan ubi jalar

*** Ketika merebus santan untuk saus harus diaduk dan tidak terlalu lama dimasak agar hasilnya tidak berminyak.

- es krim -

Es Puter

* KHAS SURABAYA *



BAHAN

1 liter	Santan kental
5 sdm	Gula pasir
1 lbr	Daun pandan
2 sdt	Tepung maizena (dilarutkan dengan 3 sdm air)
1 bh	Kelapa muda (dikeruk dagingnya)
1-2 tetes	Pewarna makanan (pink)
½sdt	Garam

**CARA MEMBUAT**

- ① Santan, gula pasir, garam, dan daun pandan dipanaskan hingga mendidih sambil diaduk.
- ② Larutan tepung maizena dituang pada bahan nomor 1 sambil terus diaduk hingga mengental. Kemudian diangkat, daun pandan disisihkan, dan didinginkan.
- ③ Daging kelapa muda dimasukkan ke dalam rebusan santan yang sudah dingin, diaduk rata, dituangkan ke dalam wadah, dimasukkan ke dalam *freezer* selama 3 jam.
- ④ Setelah 3 jam, es puter dihaluskan dengan cara diaduk dengan *mixer* menggunakan kecepatan sedang, dimasukkan kembali ke dalam *freezer*, dan didiamkan hingga beku. Lakukan kembali seperti proses sebelumnya hingga 3 kali pembekuan dan pengadukan.



* Warna untuk es puter kelapa muda adalah pink yang sangat muda sekali (*baby pink*).

** Saus santan dapat juga dibuat dari santan instan 200 ml ditambah dengan air 400 ml, direbus dengan ¼ sdt garam, setelah mendidih didinginkan.

- es krim -

Setup Buah

* KHAS MALANG *



BAHAN

200 gr	Jambu biji (dikupas, dibuang bijinya, dipotong 1 cm)
200 gr	Nanas (dikupas, dibelah 4, dipotong melintang $\frac{1}{2}$ cm)
100 gr	Apel hijau (dikupas, dipotong dadu 1 cm)
200 gr	Anggur hijau (tanpa biji)
800 ml	Air
± 4 sdm	Gula pasir
6 btr	Cengkeh
$1\frac{1}{2}$ ruas jari	Kayu manis

CARA MEMBUAT

- ① Air, gula pasir, cengkeh, dan kayu manis dipanaskan hingga mendidih.
- ② Buah-buahan dimasukkan ke dalam larutan gula, diaduk hingga layu, diangkat, dan ditunggu hingga dingin.
- ③ Setup buah disimpan dalam lemari es.

* Jika ingin menggunakan rum dapat ditambahkan kemudian setelah diangkat dari api.

- minuman isi | minuman dingin dengan isi -

Es Kuwut

*

KHAS BALI

*



**BAHAN**

- 1 bh Kelapa muda
- ½ bh Mentimun (diserut atau dibentuk bulat)
- 2 sdm Biji selasih (direndam air matang)
- 1 sdm Gula pasir (dilarutkan dengan 2 sdm air panas)
- 1 bh Jeruk nipis (diperas, diambil airnya)
- Es batu

**CARA MEMBUAT**

- ① Buah kelapa dibelah, air kelapa dituang dalam wadah, dan dagingnya dikeruk ukuran kecil.
- ② Serutan daging kelapa muda dan melon ditata dalam gelas hingga terisi setengahnya.
- ③ Air kelapa dituang ke gelas, ditambahkan larutan gula dan air jeruk nipis, dan biji selasih ditambahkan di atasnya.



- minuman isi | minuman dingin dengan isi -

Es Cendol

* KHAS BANDUNG *



BAHAN*Isi:*

300 gr	Cendol
300 gr	Tapai singkong (dipotong kecil)
300 gr	Nangka matang (dipotong kecil)

Saus Gula Kelapa:

9 bh	Air
3 siung	Gula merah (disisir)
3 btr	Daun pandan Garam

Cendol:

100 gr	Tepung beras
100 gr	Tepung tapioka
80 gr	Tepung hunkue
1.600 ml	Air
100 ml	Ekstrak kental daun suji dan pandan
2 sdt	Garam

Saus Santan:

9 bh	Santan kental
3 siung	Gula pasir
3 btr	Esens santan Garam

PELENGKAP

* Es Serut

CARA MEMBUAT*Cendol:*

- ① Ekstrak daun pandan, tepung *hunkue*, tepung beras, tepung tapioka, garam, dan sisa air diaduk rata. Direbus hingga mengental.
- ② Adonan panas-panas dituang pada cetakan cendol yang di bawahnya telah diletakkan bowl berisi es batu ukuran besar (plastik ½ kg-1 kg) cukup banyak (2-3 bungkus). Cetakan berisi ditekan hingga adonan habis, dibiarkan beberapa saat hingga cendol mengeras.

Saus Gula Kelapa:

Semua bahan saus direbus dan dimasak hingga sedikit mengental, lalu didinginkan.

Saus Gula Kelapa:

Semua bahan saus direbus dan dimasak hingga mendidih, diangkat, dan didinginkan.

* Ekstrak daun pandan dan suji dibuat dari 20 lembar daun pandan, 50 lembar daun suji, yang telah digunting kecil-kecil dan diblender hingga halus bersama separuh air dari bahan cendol. Kemudian disaring dengan kain kassa.

** Proses mencetak cendol harus dalam kondisi panas dan cepat agar adonan tidak membeku.

*** Saus santan dapat juga dibuat dari santan instan 200 ml ditambah dengan air 400 ml, direbus dengan 1/4 sdt garam, setelah mendidih didinginkan.

- minuman isi | minuman dingin dengan isi -

Es Pisang Hijau

* KHAS MAKASSAR *



BAHAN

6 bh	Pisang raja masak (dikupas)
175 gr	Tepung beras (diayak)
50 gr	Tepung tapioka
100 ml	Air ekstrak daun suji dan pandan
½ sdt	Garam

Bubur:

800 ml	Santan
50 gr	Tepung beras
4 sdm	Gula pasir
1 lbr	Daun pandan (diikat simpul)
½ sdt	Garam

PELENGKAP

4 sdm	Sirup coco pandan
4 sdm	Susu kental manis
	Es batu

CARA MEMBUAT*Cendol:*

- ① Tepung beras, garam, air, ekstrak daun suji dan pandan, dipanaskan hingga mendidih sambil diaduk, lalu diangkat.
- ② Tepung tapioka dimasukkan sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga kalis. Adonan dibagi menjadi 6 bagian lalu dibulatkan dan dipipihkan hingga ketebalan sekitar ½ cm. Adonan tersebut dibalutkan pada pisang hingga tertutup semua, kemudian dikukus hingga matang.

Bubur:

Santan, tepung beras, gula pasir, daun pandan, dan garam dicampur, lalu dipanaskan hingga kental dan matang.

PENYAJIAN

Pisang Ijo dipotong-potong, disusun dalam mangkuk saji, kemudian bubur, es serut, sirup, dan susu kental manis dituangkan secara berurutan.

* Pisang raja dapat diganti dengan pisang kapok kuning tua atau pisang uli tua.

** Ekstrak daun pandan dan suji dibuat dari 5 lembar daun pandan dan 15 lembar daun suji, yang telah digunting kecil-kecil dan diblender hingga halus dengan air 100 ml. Kemudian disaring dengan kain kassa.

*** Tutup pengukus harus dibungkus dengan serbet agar air tidak menetes.

- minuman isi | minuman dingin dengan isi -

Es Selendang Mayang

*

KHAS BETAWI

*



BAHAN

100 gr	Tepung beras	<i>Sirup Gula Kelapa:</i>		<i>Saus Santan:</i>	
100 gr	Tepung tapioka	200 ml	Air	100 ml	Santan
80 gr	Tepung hunkue	100 gr	Gula kelapa (disisir)	2 lbr	Daun pandan (diikat simpul)
1.600 ml	Air	100 gr	Gula pasir	½ sdt	Garam
100 ml	Ekstrak kental daun suji dan pandan	1 lembar	Daun pandan (diikat simpul)		
2 sdt	Garam				
3 tetes	Pewarna makanan (merah)				

CARA MEMBUAT*Selendang Mayang:*

- ① Air, daun pandan, tepung hunkue, tepung beras, tepung tapioka, dan garam dipanaskan hingga mendidih.
- ② Adonan dibagi menjadi tiga bagian. Satu bagian ditambahkan pewarna makanan merah, satu bagian ditambahkan air ekstrak daun suji, dan satu bagian lainnya dibiarkan berwarna putih.
- ③ Adonan hijau dituang ke dalam loyang berukuran 24cm×12cm×4cm yang sudah diolesi sedikit sekali minyak, kemudian dikukus pada air yang telah mendidih ±10 menit, dilanjutkan adonan putih dan dikukus kembali ±10 menit, dan yang terakhir adonan merah dituang di atasnya. Semua dikukus hingga matang, didinginkan, dan dipotong bentuk jajaran genjang 2 cm.

Saus:

Gula kelapa, gula pasir, dan daun pandan dipanaskan dalam air hingga mendidih, kemudian diangkat dan disaring.

Kuah:

Santan dipanaskan bersama daun pandan dan garam hingga mendidih sambil diaduk agar santan tidak pecah, kemudian diangkat dan disaring.

PENYAJIAN

Potongan selendang mayang ditata di dalam mangkuk saji, kemudian ditambahkan saus gula kelapa dan saus santan, serta es serut.

* Saus santan dapat juga dibuat dari santan instan 200 ml ditambah dengan air 400 ml, direbus dengan 1/4 sdt garam, setelah mendidih didinginkan.

- minuman isi | minuman dingin dengan isi -

Es Doger

*

KHAS BETAWI

*





BAHAN

50 gr	Tapai singkong (dipotong-potong)
1 bh	Daging kelapa muda (dikeruk)
60 gr	Sagu mutiara (telah direbus dengan sirup gula)
200 gr	Es serut
40 ml	Sirup merah manalagi
40 ml	Susu kental manis putih

CARA MEMBUAT

- ① Tapai singkong, sagu mutiara, daging kelapa muda, es serut ditata di dalam mangkuk saji.
- ② Sirup merah dan susu kental manis disiramkan di atasnya dan disajikan.



* Dapat menggunakan roti tawar potong dan nata de coco

- minuman isi | minuman dingin dengan isi -

Es Serbat Mangga

* KHAS LAMPUNG *



BAHAN

4 bh	Cacakan mangga hampir matang
750 ml	Air
4 sdm	Gula pasir
1 lbr	Vanili
secukupnya	Es Batu

CARA MEMBUAT

- ① Air, gula kelapa, vanili, dan daun pandan dipanaskan hingga mendidih, diangkat, dan disaring.
- ② Parutan mangga dimasukkan ke dalam kuah yang telah dibuat, diaduk hingga rata.
- ③ Es serbat mangga siap disajikan dengan es batu.

* Jenis mangga yang digunakan dapat berupa mangga kweni, indramayu, harum manis, manalagi atau mangga lainnya yang sesuai. Tergantung ketersediaan mangga.

** Pilihan mangga adalah mangga matang namun yang masih keras.

*** Air mineral dapat diganti dengan air soda manis.

- minuman isi | minuman dingin dengan isi -

Es Timun Serut

*

KHAS ACEH

*



BAHAN

7 bh	Timun berdaging tebal (dikupas dan diserut)
500 gr	Melon (dikupas dan diserut/dikeruk)
250 ml	Air
1 liter	Air soda manis
100 ml	Sirup vanilla/ <i>simple syrup</i>
2 bh	Air jeruk nipis
	Es serut

CARA MEMBUAT

- ① Air, timun serut, melon direndam dalam sirup vanilla/*simple syrup* minimal 6 jam di *refrigerator*.
- ② Bahan nomor 1 ditambah dengan air jeruk nipis, soda manis, dan es serut. Jika kurang manis dan asamnya dapat ditambahkan lagi sirup dan jeruk nipis.

PENYAJIAN

Disajikan menggunakan *cocktail glass*/gelas oblong.

* Dapat menggunakan berbagai jenis melon.

- minuman isi | minuman dingin dengan isi -

Es Kacang Merah Modifikasi

* KHAS PALEMBANG *



10 - 12
- -
porsi



BAHAN

500 gr	Kacang merah segar
5 bh	Alpukat (dikeruk)
250 gr	<i>Nata de coco</i>
1 liter	Air
75 gr	Gula pasir
±100 ml	Sirup gula kelapa/gula aren
100 ml	Susu kental manis coklat
	Es serut

CARA MEMBUAT

- ① Kacang merah direbus hingga empuk, ditambahkan gula, dan dimasak kembali sampai gula larut. Jika air perebus kurang dapat ditambahkan hingga gula menyerap pada kacang merah.
- ② Kacang merah diletakkan dalam mangkuk ditambahkan alpukat, *nata de coco*, es serut, dan susu kental manis di atasnya.



* Dapat menggunakan kacang merah kaleng untuk minuman (tanpa saus).

** Sirup gula aren/gula kelapa dibuat dari 150 ml air dengan 100 gr gula aren/gula kelapa yang telah disisir, direbus hingga cairannya tersisa 100 ml, dan disaring. Dapat juga menggunakan sirup gula aren siap pakai.

- minuman isi | minuman dingin dengan isi -

Es Campur

*

K H A S M E D A N

*



10 - 12
- -
porsi

BAHAN

500 gr	Kacang merah segar	125 gr	Biji sagu mutiara
75 gr	Gula pasir		(direbus dengan gula pasir 1 sdm)
± 100 ml	Sirup gula kelapa/ gula aren	150 gr	Cendol hijau
100 gr	Agar-agar kuning/ atau warna lainnya (dipotong dadu)	1 bh	Kelapa muda (dikeruk)
125 gr	Tapai singkong manis (dihaluskan)	600 ml	Saus santan
			Sirup gula aren/ gula kelapa
			Es serut

CARA MEMBUAT

- ① Kacang merah direbus hingga empuk, ditambahkan gula, dan dimasak kembali sampai gula larut. Jika air perebus kurang, dapat ditambahkan hingga gula menyerap pada kacang merah.
- ② Agar-agar direbus dengan 400 ml air dan gula pasir 2 sdm munjung hingga mendidih, dicetak pada loyang persegi, didinginkan, dan dipotong 1cm×1cm.
- ③ Cendol hijau dapat dilihat pada resep Es Cendol Bandung (cara membuat cendol).
- ④ Biji sagu mutiara dimasak hingga matang di bagian tengahnya (tanda matang tidak ada bagian yang putih, semua butir bening).

PENYAJIAN

Kacang merah, tapai singkong, sagu mutiara, agar-agar, dan cendol di tata pada mangkuk saji. Disiram dengan kuah santan, es batu serut, dan ditambahkan sirup gula aren.

* Saus santan dapat juga dibuat dari santan instan 200 ml ditambah dengan air 400 ml, direbus dengan 1/4 sdt garam, setelah mendidih didinginkan.

- minuman isi | minuman dingin dengan isi -

Es Jagung

* KHAS BANJARMASIN *





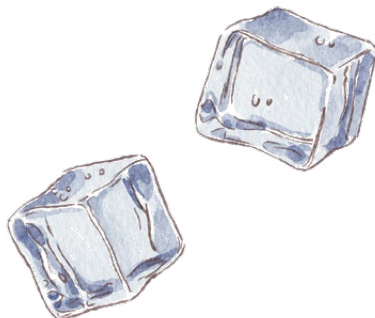
BAHAN

2 bh	Jagung manis (diparut)
1 sdm	Gula Pasir
50 ml	Sirup vanilla
200 ml	Air
1 bh	Kelapa muda (dikeruk)
200 gr	<i>Nata de Coco</i>
¼ sdt	Esens vanili
1 bh	Jeruk nipis
¼ sdt	Garam
15 bh	Es batu



CARA MEMBUAT

- ① Jagung manis parut, gula, esens vanili, dan air dimasak hingga sedikit mengental dan matang.
- ② Setelah dingin dicampur dengan sirup vanilla, kelapa muda, *nata de coco*, air kelapa, dan jeruk dicampur serta diaduk rata. Es batu ditambahkan, dan siap disajikan.



- minuman isi | minuman panas dengan isi -

Air Kelapa Lemon

* KHAS BANGKA BELITUNG *





BAHAN

- 2 liter Kelapa muda/air kelapa kemasan
1 bh Lemon
Simple syrup (secukupnya)



CARA MEMBUAT

- ① Air kelapa, air perasan jeruk lemon, dan *simple syrup* dicampur dan diaduk rata.
- ② Disimpan dalam *refrigerator* dan disajikan dengan menggunakan *highball*.



* Air kelapa dapat diganti dengan air kelapa kemasan.

- minuman isi | minuman dingin tanpa isi -

Markisa Punch

* KHAS MEDAN *



BAHAN

250 ml	Jus markisa konsentrat
500 ml	<i>Orange juice</i>
1 liter	Air soda
1 liter	Air mineral
18-20 bh	Manisan liko medan merah (untuk hiasan)

CARA MEMBUAT

- ① Semua bahan dicampur dan diaduk rata.
- ② Disimpan dalam *refrigerator*.
- ③ Disajikan dengan menggunakan *highball*. Bagian tepi gelas diberi hiasan manisan buah liko medan merah.

- minuman isi | minuman panas dengan isi -

Wedang Tahu

* KHAS SEMARANG *





BAHAN

Kembang Tahu:

1 liter	Sari kacang kedelai
4 sdm	Gula pasir
1 bungkus (7 gr)	Agar-agar putih bubuk (dicairkan dengan 50 ml air)
½ sdt	Garam

Kuah Jahe:

1 liter	Air
4 sdm	Gula pasir
2 sdm	Gula kelapa/aren (disisir)
100 gr	Jahe (dikupas dan dimemarkan)
3 lbr	Daun pandan
2 lbr	Daun jeruk
3 cm	Kayu manis
3 bh	Cengkeh
½ sdt	Garam



CARA MEMBUAT

- ① ***Kembang Tahu*** - Sari kedelai dipanaskan hingga mendidih, kemudian agar-agar, gula, dan garam ditambahkan, lalu dimasak hingga mendidih kembali. Cairan kembang tahu kemudian dituang ke dalam wadah, didinginkan hingga memadat.
- ② ***Kuah Jahe*** - Semua bahan dipanaskan hingga mendidih dan beraroma rempah kemudian disaring.

PENYAJIAN

Kembang tahu diambil dengan sendok besar, dimasukkan dalam gelas, dan kuah jahe dituang. Disajikan dalam keadaan hangat.



- minuman isi | minuman panas dengan isi -

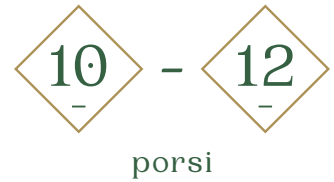
Wedang Cemoe

*

KHAS SOLO

*





BAHAN

Kembang Tahu:

200 gr	Biji sagu mutiara
200 gr	Kolang-kaling
5 lbr	Roti Tawar (dibuang pinggirnya, dipotong dadu 1 cm)
100 gr	Kacang tanah kupas (disangrai)
200 gr	Kacang hijau
80 ml	Susu kental manis

Wedang Jahe:

1 liter	Air
100 gr	Jahe (dikupas dan dimemarkan)
2 btr	Batang serai (dimemarkan)
2 lbr	Daun pandan (diikat simpul)
4 sdm	Gula pasir

CARA MEMBUAT

- ① Air, jahe, serai, daun pandan, dan gula pasir dipanaskan hingga mendidih, diangkat, dan disaring.
- ② Biji sagu mutiara dimasak hingga matang di bagian tengahnya (tanda matang tidak ada bagian yang putih, semua butir bening).
- ③ Kacang hijau direndam ±30 menit, lalu direbus dengan gula 2 sdm hingga lunak.
- ④ Kolang kaling dipotong memanjang, direbus dengan 2 sdm gula pasir.

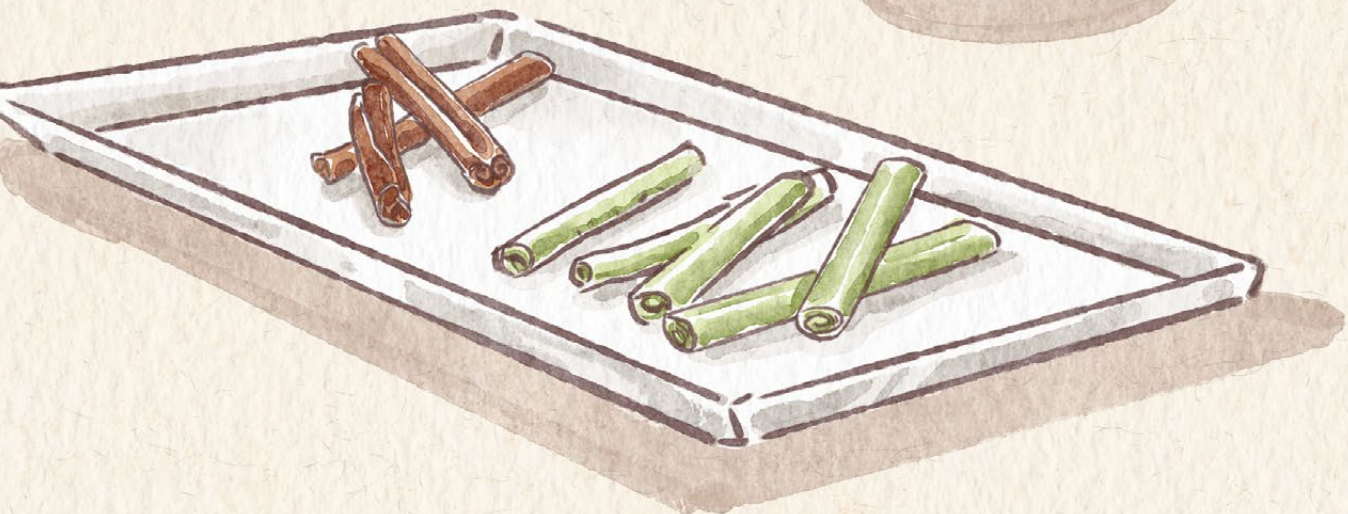
PENYAJIAN

Semua bahan disusun dalam mangkuk saji, wedang panas dituang di atasnya, dan ditabur kacang tanah. Disajikan hangat.



k

Teh, Kopi, & Minuman Herbal



- teh -

Teh Tarik

*

KHAS ACEH

*



BAHAN

500 ml	Air
2 sdm	Teh hitam bubuk
2 sdm	Gula pasir
2 sdm	Susu kental manis

CARA MEMBUAT

- ① Teh diseduh dalam gelas *stainless steel* menggunakan air panas lalu disaring menggunakan saringan kain berbentuk segitiga.
- ② Susu kental manis dan gula dituangkan ke dalam teh yang telah diseduh, diaduk hingga rata.
- ③ Satu gelas *stainless steel* yang kosong disiapkan, kemudian teh dituangkan ke dalam gelas sambil "ditarik". Proses ini dilakukan berulang kali hingga teh dan susu tercampur rata.
- ④ Teh Tarik dituangkan ke dalam gelas untuk disajikan.

- kopi -

Kopi Jahe

*

KHAS BETAWI

*



BAHAN

500 ml	Air
2 sdm	Kopi hitam bubuk
6 cm	Jahe (dikupas, dimemarkan, dibakar)
2 sdm	Gula kelapa/aren (disisir halus)



CARA MEMBUAT

- ① Air, jahe, dan gula kelapa/aren dipanaskan hingga mendidih.
- ② Kopi dimasukkan, diaduk rata, diangkat, dan disaring.
- ③ Kopi jahe siap disajikan.



* Minuman kopi jahe saat ini sudah tersedia dalam bentuk instan.

- kopi -

Kopi Kayu Manis

* KHAS MALUKU *





BAHAN

500 ml	Air
2 sdm	Kopi hitam bubuk
2 ruas jari (8cm)	Kayu manis
2 sdm	Gula kelapa/aren (disisir halus)

CARA MEMBUAT

- ① Air, kayu manis, dan gula kelapa/aren dipanaskan hingga mendidih.
- ② Kopi dimasukkan, diaduk rata, diangkat, dan disaring.
- ③ Kopi kayu manis siap disajikan.



- minuman herbal -

Wedang Uwuh

* KHAS YOGYAKARTA *



BAHAN

700 ml	Air
3 sdm	Gula pasir
7 cm	Jahe
3 lbr	Daun cengkeh kering
5 btr	Cengkeh
20 gr	Serutan kayu secang kering



CARA MEMBUAT

- ① Jahe dibakar, dikupas kulitnya dan dimemarkan.
- ② Semua bahan dimasukkan dalam panci, dipanaskan dalam air hingga mendidih dan berwarna kemerahan
- ③ Wedang uwuh disaring terlebih dahulu sebelum disajikan.



* Minuman wedang uwuh saat ini sudah tersedia dalam bentuk bubuk instan dan bahan siap seduh.

- minuman herbal -

Air Jahe

* KHAS YOGJAKARTA *



BAHAN

500 ml	Air
2 sdm	Jahe (dikupas, dibakar, dimemarkan)
6 cm	Gula kelapa/aren (disisir halus)
2 sdm	Batang serai (dimemarkan)

CARA MEMBUAT

- ① Air dipanaskan hingga mendidih. Jahe, serai, dan gula kelapa/aren dimasukkan dan direbus hingga $\frac{1}{8}$ bagian air menguap.
- ② Minuman disaring dan disajikan selagi panas.

* Minuman air jahe saat ini sudah tersedia dalam bentuk bubuk instan untuk satu cangkir dan adapula dikemas dalam ukur besar.

- minuman herbal -

Kunyit Asam

* KHAS JAWA TENGAH *





BAHAN

1500 ml	Air
250 gr	Gula kelapa/aren (disisir)
± 8 sdm	Gula pasir
75 ml	Air asam jawa
7 cm	Kunyit (dikupas, diiris tipis)
4 lbr	Daun pandan (diikat simpul)
8 lbr	Daun jeruk



CARA MEMBUAT

- ① Air dipanaskan hingga mendidih kemudian semua bahan ditambahkan dan dimasak lagi hingga mendidih, api dimatikan dan disaring.
- ② Kunyit asam didinginkan, disajikan.



* Minuman kunyit asam saat ini sudah tersedia dalam minuman kemasan dalam bentuk botol.

- minuman herbal -

Gula Asam

* KHAS JAWA TENGAH *





porsi

BAHAN

1 liter	Air
± 5 sdm	Gula kelapa/aren
± 3 sdm	Gula pasir
200 gr	Kencur (dikupas, diiris tipis)
50 ml	Air asam jawa

CARA MEMBUAT

- ① Semua bahan dipanaskan hingga mendidih, disaring, lalu didinginkan.
- ② Gula asam disajikan dingin.

** Minuman gula asam saat ini sudah tersedia dalam bentuk kemasan tetra pack dan botol. juga dalam bentuk sirup.*

- minuman herbal -

Bir Pletok

*

KHAS BETAWI

*





BAHAN

1500 ml	Air
4 lbr	Daun pandan (diikat simpul)
125 gr	Jahe (dikupas, diiris tipis)
5 btg	Batang serai (dimemarkan)
3 bh	Cengkeh
3 cm	Kayu manis
¼ btr	Pala
25 gr	Kayu secang
5 lbr	Daun jeruk (dibuang tulang daunnya)
± 8 sdm	Gula pasir



CARA MEMBUAT

- ① Semua bahan dipanaskan hingga mendidih, kemudian kecilkan api dan panci ditutup. Dimasak selama 30 menit hingga aroma rempahnya keluar.
- ② Minuman disaring dan dibuang ampasnya kemudian didinginkan.



* Minuman bir pletok saat ini sudah tersedia dalam bentuk bubuk instan dan dalam bentuk cair dan dikemas dalam botol.

** Minuman ini dapat disajikan panas atau dingin

- minuman herbal -

Wedang Alang-Alang

* KHAS SEMARANG *



BAHAN

60 ml	Air
3 sdm	Gula batu (dihancurkan)
3 cm	Kayu manis (disangrai)
3 cm	Kunyit (dikupas, disangrai, dimemarkan)
4 cm	Kencur (dikupas, disangrai, dimemarkan)
6 cm	Batang serai (dimemarkan)
2 lbr	Daun pandan (diikat simpul)
1 genggam	Akar alang-alang (diikat simpul)

CARA MEMBUAT

- ① Air, akar alang-alang, serai, kayu manis, kunyit, kencur, dan daun pandan dipanaskan hingga mendidih dan beraroma harum.
- ② Gula batu dimasukkan, diaduk hingga gula larut, diangkat dan disaring.
- ③ Wedang alang-alang siap disajikan.

* *Wedang alang-alang dapat juga disajikan dengan gula batu terpisah.*

Indeks

A

Abu 76
Acar 37, 51, 52, 56, 67, 72, 74, 75, 76, 103, 196
Aci 76
adiboga 33, 139
Adonan 58, 59, 86, 89, 91, 94, 194, 200, 230, 250, 252, 274, 278, 280, 282, 284, 290, 291, 298, 300, 310, 324, 326, 328
Afternoon tea 27
Agar-agar 83, 304, 306, 338, 346
Air jahe 94, 95, 96, 360
Air mineral 25
Air soda 334
Akar alang-alang 368
Ale 20, 39
Alkohol 20, 22, 28, 101, 104, 105, 106
Almond 54, 280
Alpukat 40, 90, 91, 92, 336
Aluminium foil 230, 282, 290
Ampas 104, 366
Ampela 154
Anggur 22, 25, 54, 84, 105
Anyaman 125, 128
Apel 55, 118, 119, 186, 188, 310, 320
Apem 82
Aperitif 22
appetizer 25, 52, 53, 55, 63, 109, 122, 200
arang 68, 158
Aren 44, 55, 81, 82, 111, 166, 167, 168, 170, 188, 210, 336, 338, 346, 354, 356, 360, 362, 364
Aroma 66, 68, 76, 77, 79, 80
Arwah leluhur 42
Asam jawa 41, 67, 68, 92, 101, 156, 208, 210, 232, 256, 362, 364
Asam kandis 39, 228
Asam Pidis Buntut 61, 205
Asam sunti 39
Asam Udang 55, 114
Asap 102
Asin 55, 56, 60, 62, 106, 117, 118, 119, 120, 154, 160, 184, 188, 196, 218, 266
Asinan 37, 55, 103, 109, 113, 114, 115, 140, 185, 187, 188, 190
Ayam 43, 44, 45, 47, 48, 49, 51, 99, 105, 107, 166, 177
Ayam bakar bumbu bali 64
Ayam betutu 43, 176, 177, 178
Ayam cincane 43
Ayam goreng 43, 47, 48, 51, 62, 65
Ayam goreng asam garam 51, 116
Ayam goreng bandung 65
Ayam goreng bogor 65
Ayam goreng kalasan 65, 109
Ayam goreng padang 43, 65
Ayam ingkung 43
Ayam masak habang 43
Ayam panggang bumbu opor 68, 221
Ayam rica-rica 65
Ayam tangkap 65, 237
Ayam tuturuga 43
Ayam woku 43

B

Babat 82, 120
Babi 35
Baby buncis 235
Bacem 43, 44, 166
Bajigur 25, 27, 116
Bakar 21, 43, 64, 67, 73, 82, 105, 106, 123, 124, 176, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 397, 398, 399, 400, 401, 402, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 412, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 419, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 437, 438, 439, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500, 501, 502, 503, 504, 505, 506, 507, 508, 509, 510, 511, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 540, 541, 542, 543, 544, 545, 546, 547, 548, 549, 550, 551, 552, 553, 554, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 569, 570, 571, 572, 573, 574, 575, 576, 577, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 591, 592, 593, 594, 595, 596, 597, 598, 599, 600, 601, 602, 603, 604, 605, 606, 607, 608, 609, 610, 611, 612, 613, 614, 615, 616, 617, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634, 635, 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 643, 644, 645, 646, 647, 648, 649, 650, 651, 652, 653, 654, 655, 656, 657, 658, 659, 660, 661, 662, 663, 664, 665, 666, 667, 668, 669, 670, 671, 672, 673, 674, 675, 676, 677, 678, 679, 680, 681, 682, 683, 684, 685, 686, 687, 688, 689, 690, 691, 692, 693, 694, 695, 696, 697, 698, 699, 700, 701, 702, 703, 704, 705, 706, 707, 708, 709, 710, 711, 712, 713, 714, 715, 716, 717, 718, 719, 720, 721, 722, 723, 724, 725, 726, 727, 728, 729, 730, 731, 732, 733, 734, 735, 736, 737, 738, 739, 740, 741, 742, 743, 744, 745, 746, 747, 748, 749, 750, 751, 752, 753, 754, 755, 756, 757, 758, 759, 760, 761, 762, 763, 764, 765, 766, 767, 768, 769, 770, 771, 772, 773, 774, 775, 776, 777, 778, 779, 780, 781, 782, 783, 784, 785, 786, 787, 788, 789, 790, 791, 792, 793, 794, 795, 796, 797, 798, 799, 800, 801, 802, 803, 804, 805, 806, 807, 808, 809, 810, 811, 812, 813, 814, 815, 816, 817, 818, 819, 820, 821, 822, 823, 824, 825, 826, 827, 828, 829, 830, 831, 832, 833, 834, 835, 836, 837, 838, 839, 840, 841, 842, 843, 844, 845, 846, 847, 848, 849, 850, 851, 852, 853, 854, 855, 856, 857, 858, 859, 860, 861, 862, 863, 864, 865, 866, 867, 868, 869, 870, 871, 872, 873, 874, 875, 876, 877, 878, 879, 880, 881, 882, 883, 884, 885, 886, 887, 888, 889, 890, 891, 892, 893, 894, 895, 896, 897, 898, 899, 900, 901, 902, 903, 904, 905, 906, 907, 908, 909, 910, 911, 912, 913, 914, 915, 916, 917, 918, 919, 920, 921, 922, 923, 924, 925, 926, 927, 928, 929, 930, 931, 932, 933, 934, 935, 936, 937, 938, 939, 940, 941, 942, 943, 944, 945, 946, 947, 948, 949, 950, 951, 952, 953, 954, 955, 956, 957, 958, 959, 960, 961, 962, 963, 964, 965, 966, 967, 968, 969, 970, 971, 972, 973, 974, 975, 976, 977, 978, 979, 980, 981, 982, 983, 984, 985, 986, 987, 988, 989, 990, 991, 992, 993, 994, 995, 996, 997, 998, 999, 1000
Baki 27, 125
Baking powder 82, 125, 288, 300
Bakmi 47, 49, 125
Bakpao 95
Bakso 29, 49, 50, 57, 95, 160
Bakso ayam 49
Bakso daging 49
Bakso ikan 49, 50
Bakul 124, 125
Bakul nasi 124, 125
Bakwan 43, 58, 115, 118, 119, 121, 194, 200
Bakwan jagung 58, 119
Balado 43, 113, 122, 139
Bambu 45, 68, 78, 84, 85, 91, 106, 124, 125
Bandeng 68, 69
Bandrek 25, 27, 119
Bara 45, 68, 158, 230
Barbeque 22, 54
Base gede 39
Batok 125, 158
Batu 57, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 97, 98, 100, 101, 103, 123, 244, 248, 262, 322, 324, 326, 332, 338, 340, 368
Bawang bombai 56, 61, 65, 198, 202, 234, 236
Bawang goreng 46, 48, 49, 56, 60, 61, 62, 63, 65, 154, 156, 158, 160, 162, 164, 170, 180, 208, 212, 216, 218, 222, 224, 238, 256
Bawang merah 39, 41, 47, 55, 60, 61, 64, 65, 67, 68, 69, 72, 73, 74, 75, 154, 158, 160, 162, 164, 166, 167, 168, 170, 172, 176, 184, 194, 198, 200, 202, 206, 208, 210, 212, 214, 216, 218, 222, 224, 226, 228, 230, 232, 236, 240, 258, 260, 262, 266, 268, 270
Bayam 38, 46, 61, 72, 156, 256, 261, 262
Bazar 21
Bebek 34, 35, 62, 63
Bejana 124
Bekasam 39
Bekasang 39
Beku 89, 318
Belalang 35
Belanga 43
Belimbing sayur 55
Bengkuang 59, 61
Beras 33, 34, 38, 45, 46, 47, 49, 59, 65, 70, 71, 78, 80, 81, 82, 85, 87, 89, 90, 94, 96, 104, 105, 106, 116, 119, 154, 170, 180, 188, 194, 244, 247, 248, 274, 291, 294, 300, 302, 324, 326, 328
Besek 72
Besi 124, 125
Betutu 43, 175, 176, 177, 178
Biefstuk 50, 64
Bihun 29, 48, 50, 64, 162
Biji 13, 55, 71, 73, 76, 86, 89, 90, 91, 93, 96, 100, 103, 111, 121, 156, 164, 184, 186, 188, 190, 206, 210, 214, 228, 230, 256, 258, 260, 262, 266, 268, 314, 320, 322,

C

338, 348
Biji sagu mutiara 86, 90, 91, 96, 121, 338, 348
Biji salak 86, 314
Biji selasih 89, 322
Bika Ambon 41, 77, 118, 120, 122
Bir 25, 101, 102, 104, 114, 116, 365, 366
Biskuit 22
Bistik 50, 64
blewah 40, 92
bojana 33
bouquette garnie 212, 214
Brunch 20, 26, 42, 110, 111, 112
Buah 55, 75, 122, 160, 168, 185, 186, 214, 300, 312, 319, 320, 322, 344
Buah naga 40
Buah Tropis 40, 89, 93, 103, 122
Buaya 85, 92
Bubur 34, 47, 76, 81, 83, 86, 90, 92, 95, 153, 154, 313, 326
Bubur Kampiun 86, 111
Bubur Manis 76, 86, 313
Buffet 25
Buka Puasa 87, 121
Bulus 35
Bumbu 154, 156, 158, 160, 162, 164, 166, 167, 168, 170, 176, 177, 184, 188, 194, 196, 200, 202, 206, 208, 210, 212, 214, 216, 218, 221, 222, 224, 226, 228, 230, 231, 236, 238
Bumbu asam padeh 139
Bumbu balado 139
Bumbu dasar 39, 60, 61, 62, 64, 65, 69, 72, 160, 162, 164, 166, 167, 168, 172, 194, 200, 202, 206, 208, 210, 214, 222, 224, 226, 228, 230, 232, 258, 262
Bumbu dasar kuning 39, 69, 72
Bumbu dasar merah 39, 164, 168, 206, 210, 228, 240, 262
Bumbu dasar putih 48, 60, 61, 62, 64, 65, 72, 160, 162, 166, 167, 172, 194, 200, 202, 208, 212, 214, 216, 218, 222, 224, 226, 230, 232, 236, 238, 258
Bumbu kalio 139
Bumbu kari 139
Bumbu lengkap 39, 64
Bumbu marinasi 139, 158
Bumbu Opor 68, 139, 221, 222
Bumbu pecel 45, 256
Bumbu rawon 139, 208
Bumbu rendang 139, 228
Bumbu sayur asam 139
Bumbu sayur lodeh 139
Bumbu sup 139
Bumbu tumis 71, 73, 139, 158, 230
Buncis 43, 72, 112, 113, 122, 172, 173, 235, 236, 256, 259, 260
Bunga 37, 38, 61, 63, 67, 68, 79, 97, 98, 127, 256
Bunga lawang 38, 63, 67
Bunga sedap malam 61
Buntut 61, 205, 206
Buras 34, 70, 243, 244
Burung dara 63
Burung merpati 35
Burung puyuh 35
Butler 29

Cabai 39, 41, 47, 59, 60, 61, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 71, 72, 73, 74, 75, 84, 112, 156, 164, 168, 170, 176, 184, 186, 188, 190, 196, 206, 210, 214, 222, 228, 232, 238, 240, 256, 258, 260, 262, 266, 268, 270
Cabai hijau 39, 43, 65, 74, 222, 238, 268
Cabai merah 39, 47, 60, 64, 65, 66, 67, 71, 73, 74, 156, 164, 168, 170, 176, 184, 186, 188, 190, 206, 210, 214, 228, 240, 256, 258, 260, 262, 266
Cabai rawit 39, 59, 60, 61, 68, 69, 73, 74, 75, 156, 176, 184, 196, 232, 240, 256, 268, 270
Cair 27, 56, 78, 79, 89, 106, 252, 266, 298, 366
Cakalang garo rica 43
Cake 77, 79, 112, 117, 119, 277, 278, 279, 280
Cakwe 47, 95, 111, 154
Camilan 37, 38, 75, 79
Candil 86, 121, 313
Cangkir 13, 98, 99, 123, 125, 360
Cawan 123, 124, 125
Cempedak 40
Cendol 40, 51, 89, 93, 116, 323, 324, 326, 338
Cengkih 79, 212
Ceremai 40, 84
Ceret 41
Cetakan 41, 78, 80, 82, 83, 286, 294, 296, 300, 306, 324
Chateaubriand 63
Chef 23, 53
Cikal 98
Cita rasa 28, 36, 37, 39, 46, 49, 54, 57, 61, 65, 66, 68, 69, 70, 72, 79, 82, 86, 88, 98, 100, 101, 102, 123, 124, 186, 334
Cocktail 20, 28, 42, 98, 120, 184, 186, 334
Coffee morning 26, 27, 42, 98, 117
Cognac 24, 28, 109
Cokelat 13, 104, 336
Combro 58, 121
Courses 53
Crackers 37
Cream of tartar 278
Credential 20
Cuka 39, 55, 56, 59, 67, 74, 75, 119, 188, 190, 196, 232, 258, 266
Cumi woku belanga 43

D

Dada 61, 63, 154, 158, 160, 162, 166, 167, 176, 196, 212, 222, 224, 226, 260
Dadu 45, 50, 57, 60, 156, 160, 186, 208, 210, 212, 216, 218, 232, 260, 316, 320, 338, 348
Daging 22, 28, 43, 45, 46, 49, 50, 51, 54, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 66, 67, 68, 69, 72, 73, 76, 81, 90, 94, 103, 107, 113, 116, 118, 119, 120, 121, 172, 202, 208, 210, 216, 227, 228, 231, 232, 234, 236, 260, 282, 296, 310, 312, 318, 322, 330, 334
Daging bumbu bali 43
Daging masak habang 43
Daging sapi rica 43
Dapur 7, 23, 25, 29, 39, 43, 122, 139
Dara 63
Darne 60, 63
Daun 22, 37, 38, 39, 44, 45, 47, 48, 49, 50, 55, 56, 57, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 74, 76, 77, 79, 80, 81, 82, 84, 85, 86, 87, 89, 90, 91, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 103, 116, 125, 154, 160, 162, 164, 166, 167, 168, 170, 176, 177, 180, 188, 190, 194, 200, 206, 208, 210, 212, 214, 216, 218, 222, 224, 226, 228, 230, 238, 244, 248, 256, 258, 260, 262, 270, 274, 278, 286, 290, 291, 294, 298, 304, 308, 310, 314, 316, 318, 324, 326, 328, 332, 346, 346, 348, 358, 362, 366, 368
Daun bawang 47, 48, 49, 50, 56, 57, 60, 61, 62, 63, 74, 95, 154, 160, 194, 200, 206, 208, 216, 218
Daun jati 44, 167, 168
Daun jeruk 38, 39, 60, 62, 65, 68, 69, 77, 95, 116, 166, 167, 168, 176, 180, 206, 208, 212, 214, 222, 224, 226, 228, 230, 238, 256, 262, 270, 274, 308, 346, 362, 366
Daun jeruk purut 39, 176
Daun ketumbar 38, 176, 238
Daun kunyit 39, 228
Daun pisang 22, 45, 59, 65, 67, 70, 79, 81, 82, 87, 168, 170, 244, 248, 256, 290, 291
Daun salam 38, 39, 61, 62, 64, 65, 68, 69, 72, 154, 162, 166, 167, 168, 170, 176, 177, 180, 208, 210, 212, 214, 222, 226, 258, 260, 262
Dawet 89
Dekorasi 124, 125, 127, 128, 129
Dekorasi meja 127, 128
Delima 40, 93
Dendeng 43, 51, 116, 122
Dendeng balado 43
Dendeng batokok 43
Dessert 24, 25, 28, 52, 53, 54, 76, 81, 109, 122, 186
Diaspora 9
Dietary restriction 20
Digestive 24
Dill 93
Dim sum 93
Dinner 23, 24, 25, 26, 29, 30, 42, 53, 63, 109, 164, 168, 170, 173, 224, 226, 232, 256
Dinner plate 164, 168, 170, 173, 224, 226, 232, 256
Dodol 40, 76, 85, 104, 115, 309, 310, 311, 312
Domba 63
Duku 40
Durian 40, 85, 88, 103, 311, 312

E

Eau-de-vie 28, 109
Ebi 55, 58, 59, 168, 188, 190, 196, 218
Ekstrak 77, 79, 81, 82, 89, 90, 91, 93, 94, 298, 324, 326, 328
Emas 125
Empal 43, 45, 68, 122
Empal gepuk 43, 68, 122
Emulsifier 280, 286, 371
Enak 33, 55, 77, 98, 101, 102
Encer 63, 66, 90, 111, 170, 180, 222
Erbis 93
Es campur 84, 93, 337
Es cendol 51, 89, 116, 323, 338
Es krim 76, 88, 113, 317, 319
Es puter 88, 317, 318

F

Fermentasi 39, 87, 102, 104, 105, 106
Fillet dada ayam 61, 154, 158, 196, 222, 224
French fries 70, 71, 109, 113, 114, 115, 246

G

Gado-gado 8, 12, 29, 46, 56, 105, 115, 116, 155
Gandaria 40
Ganyong 34
Gaplek 75
Garam 55, 57, 59, 60, 61, 64, 65, 68, 69, 70, 71, 73, 74, 75, 79, 80, 81, 83, 154, 156, 158, 160, 162, 164, 166, 167, 170, 172, 173, 176, 177, 180, 184, 186, 188, 190, 194, 196, 198, 200, 202, 206, 208, 210, 216, 218, 212, 214, 222, 224, 226, 228, 230, 232, 236, 238, 240, 244, 246, 250, 258, 260, 262, 266, 268, 270, 274, 278, 286, 290, 291, 294, 296, 298, 300, 302, 304, 306, 310, 312, 314, 316, 318, 324, 326, 328, 338, 340, 346
Garang 65
Garang Asem 65
Garden party 22
Garpu 21, 24, 25, 28, 126
Gastronomi iv, v, vi, vii, 4, 33, 46
Gelas 28, 88, 90, 93, 125, 184, 322, 334, 344, 346, 352
Gentong 41, 106
Gerabah 123, 124, 127
Getir 93
Giling 48, 56, 57, 58, 59, 113, 164, 236, 260
Ginger ale 20
Gizi 4, 8, 82
Godok 111, 116, 170
Goreng 70, 71, 158, 176, 188, 190, 256
Goujon 63
Gowok 40

Grooming 129
Gudeg 8, 25, 37, 41, 44, 165, 166, 167, 168, 170
Gudeg nangka 44
Gula 91, 92, 102, 103, 278
Gula aren 39, 82, 85, 121, 166, 336, 338
Gula batu 97, 98, 100, 368
Gulai 37, 65, 66
Gula kelapa 81, 82, 85, 86, 92, 117, 156, 158, 167, 168, 176,
177, 188, 190, 206, 210, 222, 230, 232, 256, 262, 304,
306, 314, 316, 324, 328, 332, 336, 338, 346, 354,
356, 360, 362, 364
Gula tebu 84, 89
Gule 75
Gurih 44, 47, 49, 53, 54, 65, 68, 69, 72, 79, 80, 88, 92, 94,
95, 111

H

Hajatan 42
Handrawina v, vii, 33, 139
Hangudeg 44
Harum 91, 93, 95, 154, 158, 160, 162, 164, 167, 168, 170, 172,
177, 186, 202, 206, 208, 214, 216, 218, 222, 230, 234,
236, 240, 258, 260, 332, 368
Hati vii, 4, 37, 70, 100, 154
Herbal 27, 39, 97, 100, 350, 357, 359, 361, 363, 365, 367
Hewani 35, 43, 48, 49, 63, 65, 66, 72
Host 20
Hunkue 89, 324, 328
Hygiene 129

I

Iga 166, 167
Ikan 28, 35, 37, 43, 48, 49, 50, 51, 53, 57, 58, 59, 60, 63,
68, 69, 76, 198, 213, 214, 217, 218, 230
Ikan air tawar 63
Ikan bandeng 68, 69
Ikan belida 35, 57
Ikan beong 35
Ikan bilis 35
Ikan bumbu Bali 43
Ikan depik 35
Ikan duang 35
Ikan gabus 48, 57
Ikan goreng 43
Ikan gurame 35, 69
Ikan kakap 35, 60, 116, 214
Ikan kembung 69
Ikan laut 49, 57, 60, 63, 69
Ikan lele 35
Ikan mas 35
Ikan mujair 69

Ikan nila 69
Ikan tongkol 35
Ikan tuna 217, 218
Individual serving 43
Inggung 43
Instan 93, 166, 200, 208, 222, 224, 298, 318, 324, 328,
338, 354, 358, 360, 366
Iris 43, 55, 61, 62, 72, 80, 112, 122, 176, 208, 259, 260, 280
Iris-Iris Buncis 72, 112, 122, 260

J

Jagung 34, 43, 46, 50, 58, 59, 61, 76, 85, 92, 93, 110, 113,
116, 119, 176, 178, 199, 210, 339, 340
Jagung manis 92, 93, 200, 210, 340
Jahe 38, 39, 41, 60, 62, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 94, 95, 96,
97, 99, 100, 101, 102, 167, 208, 112, 116, 117, 154, 176,
206, 212, 214, 216, 222, 226, 228, 238, 240, 346,
348, 354, 358, 359, 360, 366
Jajan 21, 289, 293, 295, 297, 299
Jambu 40, 55, 87, 89, 103, 111, 320
Jambu air 40, 55, 87
Jambu bol 40
Jamuan resmi 19, 20
Jamur 36, 37, 60, 61, 73, 112, 114, 115, 121
Jamur kuping 61
Janur 70
Jati 3, 44, 45, 167, 168
Jenang 85
Jeruk 55, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 68, 69, 74, 77, 156, 158,
166, 167, 168, 170, 173, 176, 177, 180, 184, 206, 208,
212, 218, 224, 226, 228, 230, 238, 262, 270, 274,
308, 322, 334, 340, 342, 346, 362, 366
Jeruk 156, 162, 172, 186, 214, 222, 240
Jeruk limau 74, 156, 158, 176, 230, 270
Jeruk purut 39, 176
Jintan 66, 67, 176, 216
Jiyek 38
Jongkong 81, 115
Julienne 47, 48, 49, 56, 62, 156, 162, 184, 212, 256, 258,
266
Jus 93, 102, 103, 109, 110, 111, 112, 113, 122, 344
Jus kedondong 103
Jus markisa 93, 102, 110, 111, 122, 344
Jus sirsak 103, 111, 122

K

- Kacang 55, 59, 60, 61, 75, 76, 80, 82, 156, 158, 176, 188, 190, 210, 262, 336, 338, 346, 348
Kacang hijau 38, 80, 85, 86, 90, 94, 96, 97, 348
Kacang kedelai 35, 36, 83, 95, 111, 154, 346
Kacang merah 35, 60, 92, 93, 336, 338
Kacang panjang 46, 72, 156, 210, 256, 262
Kacang tanah 38, 43, 45, 46, 55, 61, 76, 82, 94, 96, 97, 122, 156, 158, 176, 188, 190, 210, 348
Kacang tolo 35
Kaldu 46, 47, 48, 49, 60, 94, 154, 158, 160, 162, 164, 166, 167, 168, 184, 196, 200, 202, 206, 208, 210, 212, 214, 216, 218, 222, 224, 226, 228, 230, 232, 260, 262, 268
Kaldu ayam 47, 48, 49, 158, 162, 196, 218
Kaldu sapi 46, 166
Kalio 66, 67, 139, 228
Kambing 25, 35, 63
Kandis 39, 228
Kangkung 46, 73, 176, 177, 178
Kanji 80, 81, 82, 196
Kapulaga 38, 39, 63, 67, 79, 99, 100
Kapur 298
Karamel 77, 81, 83, 111, 112, 117, 288
karbohidrat 24, 34, 35, 45
kari 39, 56, 64, 65, 115, 122, 139, 238, 252
Karkas ayam 212
Kartu menu 109, 128
Kasta 33, 46, 66
Kayu manis 38, 39, 60, 63, 64, 66, 79, 89, 95, 101, 216, 282, 306, 314, 316, 320, 346, 356, 366, 368
Kayu Manis 100, 113, 355
Kayu secang 76, 82, 91, 94, 100, 101, 366
Kecambah 48, 50, 62
kecap asin 39, 60, 95, 154, 160, 196, 218
Kecap ikan 218
kecap manis 39, 45, 47, 48, 50, 59, 64, 65, 67, 154, 158, 160, 172, 196, 224, 232, 236
kecombrang 65, 176, 178
kedondong 40, 103
keju 22, 54, 81, 92, 120, 178, 176, 280
Kelapa 62, 65, 67, 70, 71, 72, 74, 77, 78, 80, 81, 82, 83, 156, 158, 162, 167, 168, 176, 177, 188, 190, 206, 210, 222, 228, 230, 232, 270, 282, 286, 262, 295, 296, 302, 304, 306, 314, 316, 318, 322, 324, 328, 330, 332, 336, 338, 340, 341, 342, 346, 354, 356, 360, 362, 364
Kelapa muda 72, 77, 78, 79, 80, 81, 83, 230, 262, 282, 286, 295, 296, 302, 305, 306, 318, 322, 330, 338, 340, 342
Kelinci 35
Kelor 68
Kemangi 38, 48, 56, 69, 110, 162, 214, 256
Kembang tahu 95, 346
Kembul bojana 33
Kemiri 65, 69, 154, 158, 160, 162, 166, 72, 167, 168, 170, 172, 176, 194, 202, 208, 212, 214, 222, 224, 225, 226, 230, 258, 274
kenari 83, 280, 282
kencur 39, 47, 56, 176, 230, 262, 274, 364, 368
kenduri 44, 72
Kenikir 76, 256, 262
kental 28, 44, 47, 48, 59, 63, 66, 78, 79, 154, 156, 166, 167, 196, 216, 228, 230, 278, 280, 282, 284, 286, 288, 290, 294, 300, 304, 306, 316, 318, 324, 326, 328, 330, 336, 348, 352
kenyal 77, 80, 82, 198
kenyang 47
keramik 82, 123, 126, 127, 168, 170, 256
kerang 53
keraton 33, 68, 69
kerbau 35, 37, 66
keripik 22, 24, 26, 37, 38, 40, 56, 75, 111, 112, 116, 117, 118, 119, 120, 122, 190, 272
kerucut 42, 43, 45, 88, 168, 170
kerupuk 22, 37, 38, 43, 45, 46, 47, 51, 52, 55, 62, 63, 75, 76, 111, 116, 121, 168, 170, 180, 188, 256, 272
kerupuk ikan 37, 76
kerupuk kulit atau jangek 46
kerupuk pangsit goreng 47
kerupuk rambak 37
Kerupuk udang 37, 51, 62, 63, 76, 111, 116, 121, 180
kesemek 40
ketan 79, 80, 82, 85, 86, 87, 88, 91, 94, 96, 104, 114, 120, 180, 290, 291, 302
ketumbar 38, 64, 66, 67, 68, 95, 162, 166, 167, 176, 208, 212, 216, 222, 226, 232, 238
ketupat 34, 48
Kinca 80, 81, 114
kismis 80, 282, 296
klabet 38
kocok 49, 50, 99, 280
koki 25
Kol 46, 49, 55, 56, 59, 60, 62, 63, 72, 75, 116, 156, 160, 188, 194, 212, 256, 262
kolak 76, 84, 86, 87, 96, 315, 316
kolang-kaling 84, 87, 90, 94, 96, 148, 307, 308, 348
kompur 160, 282
kontinental 52
kopi 13, 14, 21, 24, 26, 27, 28, 74, 75, 97, 100, 109, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 121, 122, 350, 354, 353, 355, 356
Kopi Jahe 112, 116, 117, 353, 354
Kopi luwak 100, 116
kopi robusta 100, 114, 117, 118, 119
Krecek 37, 44, 47, 166, 168, 375
krim 54, 76, 88, 113, 317, 319
kriya 123
kuah 60, 61, 63, 64, 65, 66, 68, 81, 162, 168, 172, 173, 186, 188, 190, 210, 213, 214, 222, 228, 332, 338, 346
kuali 41, 44, 124, 310, 312
kucai 58, 59
kue 57, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 244, 277, 279, 281, 283, 284, 285, 288, 289, 293, 294, 295, 296, 297, 299, 300, 301
Kue Lapis Beras 119
Kue Pepe 80, 118
kukus 59, 71, 79, 82, 156, 170, 277
kulit 37, 46, 50, 55, 56, 57, 59, 85, 111, 128, 129, 162, 168, 170, 176, 177, 196, 202, 210, 228, 240, 248, 262, 286, 290, 291, 302
kulkas 70, 84, 93
kunci 9, 39, 61, 112
kuningan 87, 125, 128
kunyit 62, 64, 65, 67, 69, 72, 76, 82, 101, 115, 154, 162, 176, 180, 208, 212, 214, 226, 228, 230, 361, 362, 368
Kunyit Asam 101, 115, 361, 362

L

Labu 44, 46, 61, 71, 79, 85, 87, 111, 156, 170, 210, 256, 290, 291, 316
Labu parang 79, 85, 87, 315, 316
labu siam 44, 46, 61, 71, 111, 156, 170, 210, 256
lada 56, 59, 64, 65, 66, 68, 69, 72, 73, 160, 162, 167, 232
Laksa 48, 115, 161, 162
Laksan 48
Lapis legit 79, 119
laron 35
lauk pauk 34, 35, 37, 43, 52, 65, 73, 168, 170, 180, 220, 254, 256
Lawa 43
Lawar 43, 73
lawar sayuran 43
layu 74, 268, 320
legit 77, 79, 119
lemak 35, 47, 65, 115, 166, 210, 212
lemon 54, 55, 74, 92, 93, 102, 120, 121, 173, 186, 214, 222, 224, 226, 238, 240, 341, 342
lempér 22, 117, 120, 310, 312
lengkeng 40
lengkuas 61, 62, 64, 65, 66, 67, 68, 166, 167, 168, 170, 176, 208, 210, 212, 222, 226, 230, 238, 258, 260
lepat 70
lesehan 99
lidah sapi 46
lidi 168, 170, 248, 256
limau 74, 156, 158, 176, 177, 230, 270
linen 28, 127
lobak 62, 73
lobster 53
lodeh 51, 116, 139
loempia 21, 57, 113, 122, 195, 196, 202
logam 123, 125, 127, 128
lokio 196
lontong 34, 45, 50, 70, 114, 122, 155, 156, 157, 158, 247, 248
loyang 78, 278, 280, 284, 288, 290, 304, 328, 338
lunak 45, 60, 92, 116, 123, 172, 173, 198, 206, 208, 228, 256, 348
lunch 23, 26, 42, 63
luncheon 19, 20, 26, 30

M

Madu 64, 65, 112, 114, 223, 224, 266
Main course 52, 54, 55, 63, 76, 122
Maizena 64, 65, 68, 79, 80, 83, 222, 282, 298, 306, 318
Makanan 56, 57, 58, 59, 63, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 74, 75, 76, 78, 80, 81, 82, 83, 318, 328
Makanan pokok 25, 34, 47, 52, 63, 69, 70, 71, 83
Makanan sepinggan 45, 50, 152
Mangga 40, 55, 84, 91, 109, 113, 115, 186, 332
Manggis 40, 310
Mangkok 82, 117, 294, 299, 300
Manis 57, 59, 60, 61, 63, 154, 158, 160, 172, 186, 196, 200, 210, 216, 224, 232, 236, 280, 282, 284, 288, 304, 306, 308, 313, 314, 316, 320, 326, 330, 332, 334, 336, 338, 340, 346, 348, 352, 356, 366, 368

Manisan 40, 76, 84, 93, 104, 112, 121, 307, 344
Margarin 64, 65, 71, 78, 79, 81, 234, 252, 278, 280, 282, 284, 296, 302
Markisa 40, 102, 93, 110, 111, 122, 343, 344
Markisa punch 102, 343
Martabak 56, 119
Martabak Asin 56, 119
Matoa 40
melinjo 76, 210
melon 40, 89, 92, 112, 121, 322, 334
mentah 34, 38, 43, 56, 65, 71, 74, 107, 246
Mentega 57, 64, 65, 71, 73, 78, 79, 81, 172, 173, 234, 224, 278, 280, 284, 288, 296, 302
menteng 40
mentimun 75, 322
menu 23, 26, 28, 29, 36, 41, 51, 52, 53, 54, 60, 63, 72, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 128
menumis 160, 214
menute ben mepeng 42
merica 38, 55, 59, 60, 61, 154, 158, 160, 164, 172, 173, 176, 177, 184, 194, 196, 198, 200, 208, 212, 214, 216, 218, 222, 224, 226, 228, 232, 234, 236, 238, 240
merpati 35
mesoyi 39
mi 48, 49, 55, 75, 81, 96, 115, 116, 139, 140, 159, 160, 188
mi basah 48, 49
mi kering 48, 49, 160
mint 22
minuman 14, 20, 22, 24, 25, 27, 28, 39, 51, 54, 76, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 96, 321, 323, 325, 327, 329, 331, 333, 335, 336, 337, 339, 341, 343, 345, 347, 357, 359, 350, 354, 358, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367
mortar 123

N

Nagasari 117, 244
nampan 28, 53, 91, 125, 126, 130
Nanas 40, 55, 75, 84, 85, 89, 111, 112, 114, 120, 186, 266, 310, 320
Nangka 40, 44, 79, 88, 89, 92, 93, 100, 103, 114, 118, 119, 166, 167, 168, 324
Nasi goreng 8, 9, 11, 12, 25, 29, 47, 51, 75, 111, 115, 116, 163, 164, 266
nasi gurih 44, 69, 111
nasi kuning 43, 69, 113, 180
nasi putih 24, 25, 44, 51, 70, 116
nata de coco 92, 93, 306, 330, 336, 340
nenek moyang 36, 42
nira 105, 106
Nusantara 8, 13, 25, 31, 33, 37, 38, 42, 46, 55, 65, 66, 75, 87, 94, 112, 121, 123, 139
nutrisi 34, 52, 108

O

Oncom 35, 58
One-dish meal 46
Ongol-Ongol 81, 118, 120, 121
Onomastika 33
Opor ayam 44, 47, 111, 117, 121, 166, 167, 168, 170
Orak-arik 49, 50, 57, 196
Ooseng-oseng 43, 72
Oseng-oseng udang cabai hijau 43
Otak 59, 115, 119, 121
Otak-Otak 59, 115, 119, 121
Oven 64, 65, 73, 79, 222
Oyong 61

Pewarna makanan 78, 318, 328
Pincuk 44, 45, 168, 170, 256
Pindang 43, 44, 61, 69, 111, 122, 166, 168, 170
Pindang telur 43, 44, 61, 111, 122, 166, 168, 170
Pinggan 24, 25, 125
Piring 22, 23, 24, 25, 28, 43, 44, 45, 48, 53, 81, 123, 124, 125, 126, 156, 158, 160, 168, 170, 190, 236, 238, 256, 306
Piring tanah liat 168, 170, 256
Pisang 59, 65, 67, 68, 70, 71, 79, 81, 82, 168, 170, 244, 246, 248, 290, 291, 315, 316, 325, 326
Pisang cocor bebek 34
Pisang garoho 34, 71, 246
Pisang goreng 22, 51, 81, 116
Pisang kepok 71, 87, 90, 316
Pisang raja 79, 81, 90, 326
Pisau 28, 91, 107, 126
Poci 97, 98, 99, 112, 116, 118, 119, 121
Podzolic 34
Polong 37
Pousse-café 109
Pramusaji 19, 20, 23, 24, 25, 26, 28, 30, 122, 129, 130
Pressure cooker 41
Protein 35, 36, 47, 48, 49, 57, 63, 72, 250, 252, 278
Puding 76, 83, 93, 112, 113, 122, 303, 305, 306
Putu 77, 78, 81, 96, 114, 118, 285 286
Puyuh 35, 122

P

Padi 34, 86
Pala 38, 41, 60, 61, 64, 66, 79, 84, 88, 100, 172, 176, 212, 366
Panci 49, 107, 167, 168, 208, 214, 244, 284, 294, 298, 302, 316, 358, 366
Pandan 244, 277, 278, 285, 286, 290, 294, 297, 298, 304, 314, 316, 318, 324, 326
Pan fryer 41, 56, 71, 73, 158, 250
Pangan 3, 4, 8, 13, 33, 34, 35, 36, 37, 39, 40, 47, 65, 66, 107, 131, 133, 134
Panggang 64, 65, 67, 68, 69, 73, 78, 79, 80, 82, 176, 178, 188, 221, 222, 223, 280, 282, 284
Pangsit 47
Para hyang 42
Parutan 65, 71, 77, 81, 91, 93, 332
Pasar 21, 37, 76, 78, 87, 98, 104, 289, 293, 295, 297, 299, 301
Pasta 54, 64, 65, 168, 224, 300
Pastel 57, 59, 76, 118
Pastis 22
Pati 10, 35, 44, 49, 63, 64, 68, 69
Paupiette 63
Pedas 29, 46, 61, 65, 69, 73, 74, 101, 102
Pempek Adaan 57, 114, 120, 142, 198
Pempek lenjer 48
Pepaya 40, 55, 68, 84, 85, 92, 112, 186
Pepe 80, 118
Pepes 103, 105
Perak 125, 128
Peranti Makan 126
Peranti saji 123, 124, 125, 126
Perjamuan agung 33
Perkedel 43, 51, 59, 62, 110, 113, 116, 199
Perkedel kentang 43, 62
Persegi 46, 56, 81, 338
Perunggu 125, 128
Petis 39

R

Ragi 116
Rajutan 123
Rambak 37
Rambutan 40
Rawon 62, 109, 113, 115, 139, 207, 208
Rebon 95
Rebung 57, 196
Rempah 12, 38, 39, 40, 46, 56, 63, 65, 66, 79, 89, 97, 99, 101, 102, 346
Rempah daun-daunan 38
Rempeyek 22, 37, 38, 43, 45, 75, 76, 122, 256, 272, 273
Rempeyek kacang hijau 38
Rempeyek kacang tanah 38
Rempeyek Kacang Tanah 76
Rempeyek teri 38, 43, 76, 273
Rendang 8, 12, 41, 43, 56, 66, 67, 105, 121, 139, 227, 228
Rendang daging 43, 66, 121, 227
Renyah 48, 57, 58, 72, 76, 186, 258
Rese 39
Restoran 7, 19, 22, 130
Rica 43, 65
Rica ayam panggang 43
Rice cooker 41, 170, 180
Rijsttafel 23, 24, 51, 116
Rotan 168, 170, 256
Roti tawar 88, 96, 97, 330, 348
Ruku-ruku 39
Rum 320
Runner 25, 127
Rusa 35

S

- Sagu 34, 35, 48, 49, 58, 62, 80, 81, 83, 86, 89, 90, 91, 96, 105, 121, 122, 274, 305, 306, 330, 338, 348
- Sajian 27, 30, 40, 44, 51, 55, 65, 76, 84, 88, 90, 94
- Salad 25, 46, 50, 188, 190
- Salak 40, 55, 84, 86, 104, 115, 120, 122, 314
- Salam 22, 38, 39, 61, 62, 64, 65, 68, 69, 72, 154, 162, 166, 167, 168, 170, 176, 177, 180, 208, 210, 212, 214, 222, 258, 260, 262
- Sambal 55, 59, 62, 63, 154, 158, 162, 168, 170, 176, 208, 212, 224, 230, 234, 246, 267, 269
- sambal bajak 44
- Sambal Bajak 73, 116
- Sambal goreng basah kentang 43
- Sambal goreng kering tempe 43, 110, 122
- Sambal goreng kering teri kacang tanah 43
- Sambal goreng krecek 44, 47
- Sambal goreng labu siam 44
- Sambal goreng udang 43
- Sambal matah 69, 74, 230, 269
- Sambal rebus 49, 55, 62, 63, 158, 162, 212, 216
- Samir 250
- Samir 168, 170
- Sampanye 20, 22, 54, 109
- Santan 57, 63, 162, 166, 167, 168, 170, 180, 198, 202, 216, 222, 224, 228, 230, 244, 286, 290, 291, 294, 296, 298, 300, 302, 303, 304, 306, 314, 316, 318, 324, 326, 328, 338
- Santap 20
- Sapi 56, 60, 61, 62, 63, 160, 164, 166, 202, 206, 210, 216, 228, 232, 233
- Sarapan 20, 26
- Sate languan 43, 111
- Sate Padang 46
- Sate tempe 43
- Saucer 60, 206, 208, 210, 212, 214
- Saus 55, 56, 57, 59, 63, 64, 65, 68, 80, 81, 82, 83, 156, 158, 172, 173, 175, 176, 178, 190, 196, 222, 224, 236, 239, 240, 246, 306, 314, 316, 318, 324, 328, 336, 338
- Sawi 38, 48, 50, 55, 176, 177, 188, 218
- Sawit 9
- Sawo 40
- Sayur 37, 45, 51, 52, 55, 56, 60, 61, 72, 73, 76, 95, 109, 113, 115, 116, 121, 125, 139, 170, 187, 194, 209, 254, 284
- Sayuran akar 37
- Sayuran batang 37
- Sayuran bunga 37
- Sayuran daun 37
- Sayuran polong 37
- Sayuran umbi 37, 73
- Sedap 61
- Sedap malam 61
- Segar 37, 43, 50, 54, 55, 57, 58, 59, 72, 73, 74, 89, 93, 97, 103, 105, 168, 184, 196, 216, 265, 260, 302, 308, 336, 338
- Sekoteng 90, 97, 114
- Selada 50, 55, 56, 71, 112, 121, 164, 188, 189, 190, 218, 256, 262
- Selada air 71, 262
- Selai 103, 112, 158
- Selametan 42, 44
- Selasih 89, 91, 93, 120, 322
- Selera 29, 42, 43, 53, 55, 74, 77, 94, 97, 123, 379
- Semangka 40
- Semur 64, 113, 116
- Semur betawi 64, 113
- Sendok 24, 25, 28, 44, 53, 125, 126, 194, 198, 274, 284, 346
- Sendok kayu 44
- Sepat 97
- Serabi 80
- Serat 36, 44, 123, 125
- Serbet 127, 291, 294, 326
- Sereh 38, 74, 115, 119
- Setup 76, 89, 114, 115, 120, 122, 173, 173, 319, 320
- Sherry 22, 54
- Simmering 212
- Singkong 58, 68, 70, 71, 75, 79, 81, 82, 246, 280, 300, 324, 330, 338
- Sirsak 40, 85, 103, 111, 112, 115, 122, 309, 310
- Siung 158, 160, 162, 164, 172, 194, 196, 200, 202, 206, 208, 210, 212, 214, 222, 228, 230, 232, 234, 258, 260, 262, 268, 270, 324
- Skirting 127
- Slachtje 50
- Snack 27
- Soda kue 82, 288
- Sosis 22, 56, 61, 117, 201, 202
- Sosis solo 56, 61, 117, 201, 202
- Soup 49, 52, 60, 62, 122, 162, 206, 208, 210, 212, 214, 218
- Sparkling juice 20
- Srikaya pandan suji 81
- Standing party 42, 76
- Starter 54, 55
- Steak 50, 63, 109, 113, 115
- Stoples 84, 126
- Stuffed 63
- Suji 76, 77, 79, 80, 81, 82, 277, 278, 286, 297, 298, 324, 326, 328
- Sukun 34, 38
- Sumsum 81, 86, 90, 112
- Sup 24, 37, 49, 51, 53, 55, 60, 61, 62, 94, 96, 103, 109, 112, 114, 115, 116, 121, 204, 139, 208, 212, 213, 217, 218
- Supreme 63
- Sushi 7
- Susu 56, 78, 79, 83, 216, 280, 282, 284, 304, 306, 326, 288, 330, 336, 348, 352
- Suwiran ayam bumbu opor 44

T

Table mat 108, 109
Table service 42
Tahu 13, 35, 43, 44, 46, 47, 50, 55, 57, 56, 59, 72, 75, 83, 95, 112, 114, 118, 156, 166, 188, 190, 260, 345, 346, 348
Tahu bacem 43
Tahu goreng 46, 59
Tahu mahkota 43
Takir 82
Talam 51, 79, 80, 116, 117, 119, 122, 293, 294
Talam ubi 51, 79, 80, 116, 119
Talas 34, 85, 300
Talenan 107
Tanah 35, 38, 39, 41, 43, 44, 45, 46, 55, 61, 67, 76, 80, 82, 87, 94, 96, 97, 98, 106, 122, 123, 124, 156, 158, 168, 170, 176, 188, 190, 210, 256, 348
Tanah liat 41, 44, 80, 97, 98, 106, 123, 124, 168, 170, 256, 375
Tanah liat bakar 123, 124
Taoge 156, 162, 188, 190, 194, 208, 212, 256
Tapai 76, 79, 81, 82, 87, 91, 93, 104, 114, 120, 148, 279, 280, 300, 310, 324, 330, 338
Tapai singkong 79, 81, 82, 87, 93, 120, 280, 300, 324, 330, 338
Taplak meja 127
Tauco 39
Tawar 35, 43, 63, 68, 88, 96, 97, 330, 348
Tawon 35
Tebu 84, 89, 186
Teh 21, 24, 26, 27, 28, 97, 98, 99, 109, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 125, 350, 351, 352
Telur ayam 48, 62, 78, 99, 162, 166, 200, 212, 284, 376
Telur bebek 62
Telur dadar iris 43
Telur kantung 49
Telur mata sapi 111, 164
Telur rebus 46, 57, 63, 156, 167, 172, 190
Tembikar 98
Tempe bacem 44, 166
Tempe goreng 56, 256
Tempoyak 39
Temu kunci 39, 61
Temurui 38
Tepung beras 38, 46, 49, 59, 65, 71, 78, 80, 81, 82, 85, 89, 90, 94, 96, 116, 194, 274, 291, 294, 300, 302, 324, 326, 328
Tepung hunkue 89, 324, 328
Tepung ketan 79, 80, 82, 290
Tepung sagu 48, 49, 56, 57, 58, 59, 71, 77, 78, 79, 81, 96, 198, 252, 274, 376
Tepung terigu 80, 194, 202, 250, 284, 286, 288, 296
Terasi 39, 73, 156, 168, 170, 176, 190, 210, 270
Teratai 96
Terik daging 43
Terong 40, 56, 73, 102, 103
Tim 130
Timphan 79, 289, 290, 291
Tips 22
Tiram 65, 236

U

Ubi 34, 51, 71, 79, 80, 86, 87, 115, 116, 118, 119, 293, 294, 316
Ubi jalar 34, 86, 316
Ubi kayu 87
Udang 55, 57, 58, 59, 61, 62, 63, 162, 180, 183, 184, 196, 200, 230, 239, 240, 260
Udang bakar 43
Ular 35
Ulat sagu 35
Uli 81, 326
Urap 43, 71, 72, 115, 122, 261, 262

V

Vanili 78, 80, 92, 96, 280, 284, 290, 294, 296, 300, 302, 306, 314, 332, 340
Vegetarian 20, 72, 108
Vermouth 22
Vla 78, 120

W

Wadah 44, 81, 85, 86, 87, 89, 99, 101, 102, 106, 125, 160, 186, 198, 282, 298, 310, 312, 314, 318, 322, 346
Waiter 23
Wajan 14, 202, 228, 250, 252, 274
Waluh 85
Wedang ronde 94, 96, 122
Wedang uwuh 25, 27, 101, 100, 113, 119, 121, 357, 358
Wijen 112
Wiski 22, 106
Wortel 22, 57, 59, 61, 72, 73, 75, 111, 112, 113, 172, 173, 188, 194, 256, 258, 262, 266

Z

Zaitun 22, 158



PROFIL

Komunitas Gastronomi Indonesia (IGC)

IGC adalah sebuah komunitas nonprofit yang maksud dan tujuannya menjadi tempat berkumpul dan berkarya guna merekatkan dan memajukan Indonesia melalui kecintaan terhadap makanan dan minuman Indonesia beserta nilai kebudayaannya. Juga menguatkan nilai tambah maupun daya saing makanan dan minuman Indonesia baik di Indonesia maupun luar negeri. Singkatnya berkontribusi lewat pemikiran maupun tindakan nyata untuk memajukan warga dan negerinya melalui pemberdayaan dan peningkatan daya ungkit makanan dan minuman tanpa melupakan filosofi gastronomi Indonesia.

Sementara fungsi keberadaan perkumpulan yang bermotto Selera Indonesia Untuk Dunia ini khususnya menggali nilai-nilai budaya dan legenda makanan dan minuman Indonesia. Selain sarana meningkatkan kecintaan dengan menyebarkan ilmu, pengetahuan, pengalaman praktis, wawasan, konsep, gagasan, pemikiran tentang gastronomi Indonesia.

Baik kepada sesama anggota maupun Profil Indonesian Gastronomy Community (IGC) pihak luar termasuk pihak pengambil keputusan. Juga sarana menguatkan, mendidik, dan melakukan diseminasi pengetahuan kepada publik tentang gastronomi Indonesia melalui berbagai kanal dan media.

Misi IGC melestarikan, memajukan, menguatkan, serta memberdayakan makanan dan minuman Indonesia beserta nilai budaya dan narasi yang terkandung di dalamnya guna menguatkan Indonesia di segala bidang. Menjadikan makanan dan minuman Indonesia sebagai daya ungkit untuk memajukan serta menyejahterakan masyarakat, bangsa, dan negara. Yang tak kalah penting menjadikan kekayaan khazanah makanan dan minuman Indonesia dari seluruh pelosok Indonesia sebagai perekat dan pemersatu bangsa. Semua itu untuk mewujudkan visi menjadi pelestari makanan dan minuman Indonesia beserta budayanya guna memajukan Indonesia.

Sekretariat IGC

Jl. Wijaya I No 381 i, Kebayoran Baru,
Jakarta Selatan

telp +62-813-891-401-84
web www.gastronomi.id
email igc.indonesiangastronomy@gmail.com

ig @Kisah Selera
youtube Kisah Selera
keanggotaan <https://forms.gle/EyjQZMQnf2fayZvm7>
IGC

Gastronomi Indonesia begitu beragam dan memiliki nilai artistik tinggi. Masing-masing hidangan tersebut membawa pesan bermakna yang menggambarkan identitas budaya setiap suku bangsa. Buku *Handrawina Adiboga Nusantara* merupakan persembahan Komunitas Pencinta Gastronomi Indonesia yang bertujuan untuk mempromosikan kekayaan khazanah gastronomi-kuliner Nusantara lewat penyelenggaraan jamuan perwakilan RI di luar negeri. Sebagai bagian dari strategi gastrodiplomasi, buku ini diharapkan dapat turut berkontribusi mengharumkan nama Indonesia di kancah internasional.

* * *

PENULIS

Ari Fadiati

Hindah J. Muaris

Nia Sarinastiti

Paramitaningrum

Pudyotomo A. Saroso

Ramadhian Adi Broto

Shinta Teviningrum

Timotius Agus Rachmat

DICETAK &

DIDISTRIBUSIKAN OLEH

Kementerian Luar Negeri RI

PENERBIT

Komunitas Pencinta

Gastronomi Indonesia (IGC)

ISBN 978-623-99866-0-5