

Saji

PANDUAN MEMASAK & USAHA

KREASI NUSANTARA

CITA RASA LEZAT
LAPIS DAGING NUSANTARA

HAL. 19

SAJI
PELUANG USAHA:
STRATEGI USAHA
TELUR
GULUNG



SEDAPNYA PENCIT
BERLUMUR BUMBU

HAL. 11

MANIS LEGIT
NANAIMO BAR

HAL. 17



GURIH MANIS PLUS PEDAS
CAKE MASA KINI

Saji Edisi 408/XV

21 Maret - 3 April 2018

24 Halaman | Rp 10.000

(Rp 10.500 Luar P. Jawa,
Bali, NTB, NTT)

KOMPAS GRAMEDIA

SAJM180321



201351496



Malo Sajiers,

Ketika mendengar kata “cake” Sajiers pasti langsung terpikir makanan bercita rasa manis legit, bertabur cokelat. Kalau pun membayangkan cake yang bercita rasa asin atau gurih, paling dibuat dengan tambahan keju.

Nah, uniknya cake yang hadir di dalam Rubrik SAJI Unggul pada edisi kali ini adalah aneka cake yang dibuat dengan isi dan topping yang memadukan cita rasa manis, gurih, hingga pedas. Bahkan kami buat pula cake dengan topping lezatnya pizza atau cake gulung yang dilapisi gurihnya nori. Hmm, bikin penasaran, bukan?

Tak hanya itu saja. Kami juga masih punya resep-resep unik yang tak kalah

lezat, yang kami hadirkan pada Rubrik Kreasi Nusantara. Sajiers tentu tahu kue lapis, kan? Kali ini kami buat sejumlah resep sajian berlapis, namun berbahan utama daging. Ya, lapis daging yang merupakan salah satu hidangan khas Nusantara ini bisa Sajiers coba buat di rumah untuk disajikan di meja makan keluarga.

Apalagi yang unik? Telur gulung! Jajanan anak sekolah yang selalu jadi favorit banyak orang ini kini tampil semakin menggiurkan. Tidak hanya telur digulung saja, tetapi juga diberi ragam isi seperti sosis, mi, bakso, dan sebagainya, plus balutan saus yang lezat menggoda.

SAJI edisi kali ini bertabur resep-resep unik yang patut Sajiers coba di rumah. Jangan khawatir, siapa pun yang



membuatnya pasti berhasil. Dengan dua kali uji coba, semua resepnya sangat mudah diikuti dan hasilnya pasti lezat luar biasa. Ayo, buktikan!

Salam.

Intan Y. Septiani

Editor in Chief

Intan Yusans

@intanyusans



Daftar Isi

- 3 Aktual
- 4 Saji Unggul
- 6 Tentang
- 7 Serial Resep
- 8 Inspirasi Menu
- 11 Dapur Kaki Lima
- 12 Pahami Bahan
- 13 Artikel Usaha
- 14 Favorit Pembaca
- 15 Ide Cerdas
- 16 Peleisir
- 17 Ulas Tuntas
- 18 Serba Unik
- 19 Kreasi Nusantara
- 20 Varia Kuliner
- I Peluang Usaha
- II Modifikasi
- IV Inspirasi

Kenali Jenis Sawi & Hasil Olahannya

Sajiers tentu tak asing dengan sayuran sawi. Apa lagi sawi termasuk sayuran yang sangat mudah ditemui, baik di tukang sayur, pasar tradisional, atau supermarket. Sawi pun tergolong mudah diolah menjadi berbagai sajian.



6



Menikmati Kuliner Lezat Murah Meriah di Kota Pelajar

Selain Bandung dan Bogor, Yogyakarta telah sejak lama dikenal sebagai salah satu surga wisata kuliner. Apalagi kini ragam makanan dan minuman yang ditawarkan di Kota Pelajar kian variatif dan unik saja.

Olahan Ikan Lele Al-fadh

Menikmati sajian berbahan ikan, kini tak hanya sebatas digoreng, dipanggang, atau dibakar dengan olesan bumbu rempah saja.



13



Cita Rasa Gurih Lapis Daging Nusantara

Ternyata tak hanya kue lapis yang terkenal di Nusantara. Lapis daging juga merupakan hidangan Nusantara yang tak kalah unik. Yuk, simak jenis lapis daging Nusantara yang sudah kami siapkan resepnya di sini khusus untuk Sajiers. Jangan lupa dicoba di rumah, ya!

SURAT PEMBACA

INGIN IKUT COOKING CLASS & DEMO MASAK

Dear SAJI, saya ingin tanya, dong. Sudah lama banget rasanya SAJI tidak mengadakan demo masak atau cooking class untuk para pembacanya, seperti saya. Kapan, dong, diadakan lagi? Saya ingin sekali ikut menyaksikan demo masak atau ikut cooking class yang diadakan oleh SAJI. Kalau bisa sampai ke kota Malang juga, ya. Ditunggu infonya, ya, Jl. Terima kasih.

ELISNA DEWINTA - MALANG

Dear Ibu Elisna,
Tim Redaksi SAJI memang akan mengadakan kembali cooking class dan demo masak di tahun ini. Untuk sementara kami baru akan mengadakan acara di Jakarta, berlokasi di kantor redaksi SAJI. Namun tak menutup kemungkinan kami juga akan mengadakan cooking class atau demo masak di luar kota. Oh ya, pada April mendatang, kami juga akan mengadakan “PIKNIK SEDAP SAJI”. Untuk informasi lebih lanjut mengenai piknik ini, termasuk bagi Sajiers yang tinggal di Jabodetabek dan ingin mengikuti cooking class, informasinya sudah bisa dilihat di setiap edisi Tabloid SAJI dan Majalah SEDAP (terbit bulanan). Atau bisa menghubungi tim redaksi SAJI di nomor telepon 021-5330150, 5330170 (ext. 33160-33166) pukul 09.00-17.00 WIB.



EDISI MENDATANG
SAJI 409
(TERBIT 4 APRIL 2018)

Saji

EDITORIAL

EDITOR IN CHIEF
Intan Y. Septiani

CULINARY OFFICER
Riyo J. Lestari (SUPERINTENDENT)

KITCHEN TEST OFFICER
Qori Al Afghani (SUPERINTENDENT)

GRAPHIC DESIGNER
Benyamin Wienarto (KOORDINATOR)

FOOD STYLIST
Naomi D. Purnomosari (KOORDINATOR)

PHOTOGRAPHER
Agustua Fajarmon (KOORDINATOR)

DOKUMENTASI
Robertus A. Kristanto

EDITORIAL SECRETARY
Gracia M. Savitri

PUBLISHING

GROUP EDITORIAL DIRECTOR
Devy O. Situmorang

BUSINESS DIRECTOR
Fitriana Susanti Pangaribuan, Tomi Ngalusi

ACCOUNT DIRECTOR
Nia Kurnyawati

BRAND COMMUNICATION
Manager Giovanni JA Pattisina

CIRCULATION & DISTRIBUTION
DS Wardana, Budiman Pangaribuan, Anton Yuniarta

BUSINESS PARTNERSHIP MANAGER
Copriantono Waluyo Utomo



EDITORIAL OFFICE
Gramedia Majalah Building
Unit III 2nd Floor
Jl. Panjang No 8A, Kebon Jeruk,
Jakarta 11530
Telp: +6221 5330150 Ext. 33161
Fax: +6221 5321059

GRAMEDIA MAJALAH
Delivering Ideas

GROUP DIRECTOR
Elwin Siregar

GROUP DEPUTY DIRECTOR - BUSINESS
Elly Handojo

GROUP DEPUTY DIRECTOR - PUBLISHING
Dahlan Dahi

GROUP BUSINESS DIRECTOR
Harry Kristianto

GROUP SALES & MARKETING DIRECTOR
Hendra Mulia

GROUP OPERATION DIRECTOR
Ign Gatot Widhiyanto

ADVERTISING OFFICE
Gramedia Majalah Building Unit I 1st Floor
Jl. Panjang No 8A, Kebon Jeruk, Jakarta 11530
Telp: +6221 5330150 Ext. 32146, 32156, 32046
Fax: +6221 5330188
Email: iklan@gramedia-majalah.com

CIRCULATION & DISTRIBUTION OFFICE
Kompas Gramedia Building Unit 2 1st Floor
Jl. Palmerah Selatan No. 22-28, Jakarta 10270
Telp: +6221 5306263 (HUNTING)
Fax: +6221 53699096

INSPIRASI & MODIFIKASI

Lemper merupakan salah satu kue tradisional yang kerap disuguhkan di meja saji dalam acara-acara spesial. Seperti arisan, syukuran, atau bahkan pesta pernikahan. Kue tradisional yang terbuat dari beras ketan dengan isi suwiran daging ini sangat bisa Sajiers modifikasi resepnya. Agar tak bingung memadupadankan bahan isinya, di edisi mendatang tim SAJI akan menampilkan sejumlah resep inspiratif membuat lempeng tak biasa dengan cita rasa luar biasa. Jangan sampai kehabisan!

SEGERA HUBUNGI TUKANG KORAN/LOPER TERDEKAT DAN PESAN SAJI YANG SARAT MANFAAT INI SEKARANG JUGA AGAR TIDAK KEHABISAN

PERTANYAAN, KOMENTAR, KRITIK, ATAU SARAN MENGENAI SAJI, BISA ANDA KIRIMKAN VIA EMAIL KETABLOIDS@GRAMEDIA-MAJALAH.COM ATAU MELALUI FAX. 021-5347967. SERTAKAN NAMA, ALAMAT, NOMOR TELEPON ANDA.

SETIAP ARTIKEL/TULISAN/FOTO, ATAU MATERI APA PUN YANG DIMUAT DI TABLOID SAJI DAPAT DIUMUMKAN, DIPERBANYAK, TERMASUK DIALIH WUJUDKAN KEMBALI DALAM FORMAT DIGITAL ATAU PUN NON-DIGITAL YANG TETAP MERUPAKAN BAGIAN DARI TABLOID SAJI.

Di Kedai Lupis, Agus Lilik Kuncoro (32) sengaja membuat tagline "Lupis di Sini Beda". Ya, memang betul, lupis yang disediakan Agus di kedainya bukanlah lupis biasa. Kue tradisional yang terbuat dari beras ketan putih ini, tak lagi tampil sekadar dalam balutan parutan kelapa dan siraman saus gula merah kental saja.

Agus berinovasi memberi topping kekinian pada lupisnya. Tentu saja, tujuannya agar semakin banyak kalangan anak muda yang suka menyantap kue-kue tradisional, yang kelezatan cita rasanya sangat bisa disejajarkan dengan kue-kue asal negara lain yang juga populer di Tanah Air.

"Keluarga istri saya yang tinggal di Purworejo punya rumah makan bernama Mak Ito sejak 1960-an, salah satunya menyediakan menu lupis tradisional. Sejak 1974 hingga sekarang, lupisnya cukup terkenal di Purworejo dan dijual secara turun temurun oleh keluarga. Istri saya merupakan generasi keempatnya," papar Agus.

ANEKA TOPING

Dengan menggunakan resep asli lupis milik sang mertua, Agus dan istri mulai berjualan lupis sejak awal tahun lalu. Lupisnya berbentuk segitiga, yang ketika dikukus ketannya dibungkus daun pisang klutuk hingga menghasilkan warna hijau alami pada permukaan ketannya dan aroma harum daun pisang.

Yang unik tentu saja pada toppingnya. Ketika disajikan, lupis yang sengaja dibiarkan tawar tanpa rasa itu diberi kucuran susu kental manis putih atau cokelat, dengan taburan meises dan parutan keju. Semula, Agus sempat mencoba mencampurkan guyuran saus gula merah dengan meises, "Tapi rasanya enggak cocok. Akhirnya saya ganti dengan susu kental manis yang ternyata pas dicampur meises, bahkan keju," paparnya.

Saat ini, Agus sudah meluncurkan 10 varian lupis Premium Taste dan 5 varian lupis Mak Itok. "Kedua varian ini dibedakan dari toppingnya. Premium Taste menggunakan susu kental manis putih dan Mak Itok menggunakan susu kental manis coklat," jelasnya lagi.

Selain susu kental manis, varian topping lainnya yang bisa dipesan pembeli di antaranya yang original berupa balutan parutan kelapa dan saus gula merah, remahan kacang tanah, cokelat meises, parutan keju, hingga Milo, susu bubuk instan, dan remahan Oreo.

Setiap porsinya berisi 3 buah lupis yang dibanderol Rp 5 ribu-Rp 15 ribu. "Targetnya semula anak muda dan mahasiswa. Tapi ternyata anak-anak kecil juga banyak yang suka," pungkas Agus yang sedang menyiapkan varian topping baru untuk lupisnya.

TEKS & FOTO: INDIE, VISUAL: BELLA F.



KEDAI LUPIS
 Jl. Persatuan Condong Catur
 No. 84, Sleman, Yogyakarta
 0899.8631.899
 kedailupis
 08.00 - 20.00 WIB

Kedai Lupis Sajikan lupis Bertopping Masa Kini

Lupis, kue tradisional yang banyak terdapat di Pulau Jawa ini, kerap ditemui di pagi hari. Maka, tak jarang banyak masyarakat menjadikannya menu sarapan ringan. Namun di tangan Agus Lilik Kuncoro, lupis disulap menjadi jajanan masa kini yang disukai anak muda, lewat Kedai Lupis miliknya. Apalagi, di kedai ini lupis bisa disantap sejak pagi hingga malam.



NOVA nova.id **f** www.tabloidnova.com **t** @tabloidnova **ig** @tabloidnovaofficial **YouTube** TABLOID NOVA CHANNEL

NOVA
30
TAHUN

*Respect
starts with
Me!*

Cintai dirimu
Hargai dirimu

*Beli NOVA
bisa dapat hadiah lho!*

Paket skin care
dari The Body Shop*



*Khusus Jabodetabek
-Varian sesuai persediaan
yang ada

SYARAT

Kumpulkan 4 kupon
membentuk kalimat

Respect – Starts – With – Me
 di edisi 1566 -1569
 (26 Februari – 19 Maret 2018)

KETENTUAN

Lampirkan formulir biodata
yang ada di tabloid NOVA
edisi 1566-1569
dan fotocopy KTP

BATAS PENGUMPULAN
26 Maret 2018

KIRIM

Via Pos

: Promosi Tabloid NOVA – Gedung Kompas Gramedia Majalah Unit 1
Lantai 2, Jalan Panjang No. 8A, Kebon Jeruk, Jakarta 11530

Via Sosial Media :

Upload foto kupon lengkap di sosmed pribadi
dan mention sosmed NOVA dengan hashtag **#RespectStartsWithMe**



Informasi lebih lanjut dapat menghubungi Promosi Tabloid NOVA
di 021-5330150/70 ext. 32223

Hati-hati penipuan! Pengumuman pemenang melalui Tabloid Nova dan sosial media NOVA



CAKE GULUNG ABON PEDAS

Untuk 12 Potong

Bahan:

100 gr	tepung terigu protein sedang
30 gr	gula pasir halus
60 gr	minyak goreng
80 ml	susu cair
4 btr	kuning telur
4 btr	putih telur
1/4 sdt	garam
1/2 sdt	cream of tartar
60 gr	gula pasir

Bahan Taburan (Aduk Rata):

100 gr	abon ayam
1/2 sdt	cabai bubuk

Bahan Olesan:

75 gr	mayones
75 gr	saus sambal

Cara Membuat:

1. Cake, ayak tepung terigu. Tambahkan gula pasir halus. Aduk rata.
2. Campur minyak goreng dan susu cair. Aduk rata. Tuang ke dalam campuran tepung terigu sedikit-sedikit sambil diaduk rata. Tambahkan kuning telur. Aduk rata. Sisihkan.
3. Kocok putih telur, garam, dan cream of tartar sampai setengah mengembang. Tambahkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
4. Tuang putih telur ke dalam campuran tepung terigu sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan.
5. Tuang ke dalam loyang 28x28 cm yang dialasi kertas roti, tanpa diolesi margarin.
6. Oven dengan suhu 170 derajat Celsius, 25 menit sampai matang.
7. Ambil selembar cake. Oleskan bahan olesan. Gulung. Padatkan.
8. Olesi permukaan cake dengan sedikit bahan olesan. Taburi bahan taburan. (Hm)

Di masa sekarang ini, semakin banyak muncul kreasi cake. Cita rasanya tak hanya kian lezat di mulut, tapi juga inovatif dalam menggabungkan bahan-bahannya. Salah satu variasi cake yang bisa Sajiers coba buat adalah anake cake dengan topping yang memadukan cita rasa manis, gurih, hingga pedas yang pas di lidah.

GURIH MANIS PLUS PEDAS CAKE MASA KINI



CAKE TOPING PIZZA

Untuk 16 potong

Bahan:

5 btr	telur
50 gr	gula pasir
120 gr	tepung terigu protein sedang
15 gr	susu bubuk
25 gr	maizena
100 gr	margarin, lelehkan

Bahan Saus:

1 sdm	margarin, untuk menumis
1 siung	bawang putih, cincang halus
2 bh	tomat, buang biji, cincang kasar
50 gr	daging giling
50 gr	saus tomat
1/2 sdt	garam
1/8 sdt	merica hitam kasar
1 sdt	gula pasir
200 ml	air

Bahan Topping:

4 bh	sosis sapi, iris bulat
70 gr	jamur kancing, iris halus
40 gr	keju cepat leleh, parut

Cara Membuat:

1. Cake, kocok telur dan gula sampai mengembang. Masukkan tepung terigu, maizena, dan susu bubuk sambil diayak dan diaduk rata.
2. Masukkan margarin sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan.
3. Tuang ke loyang 24x24x4 cm yang diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
4. Oven dengan api bawah pada suhu 190 derajat Celsius, 25 menit sampai matang.
5. Saus, tumis bawang putih sampai harum. Masukkan daging. Tumis sampai berubah warna. Aduk rata.
6. Masukkan saus tomat dan tomat cincang. Tumis sampai layu.
7. Tambahkan garam, merica hitam, dan gula pasir. Aduk rata. Tuang air. Masak sampai mengental. Sisihkan.
8. Ambil selembar cake. Olesi permukaan cake dengan saus. Taburi bahan taburan dan keju parut.
9. Oven dengan suhu 190 derajat Celsius, 5 menit hingga keju meleleh. (Hm)

CAKE KENARI KORNET

Untuk 24 potong

Bahan:

200 gr	margarin
100 gr	gula pasir
4 btr	telur
180 gr	tepung terigu protein sedang
20 gr	maizena
1/2 sdt	baking powder
75 gr	kornet, sangrai sampai berbutir
25 gr	kenari, iris panjang, untuk taburan

Cara Membuat:

1. Kocok margarin dan gula pasir 7 menit sampai lembut.
2. Tambahkan telur satu per satu, bergantian dengan sebagian tepung terigu, maizena, dan baking powder sambil diayak dan dikocok rata.
3. Masukkan sisa tepung terigu sambil diayak dan diaduk rata. Tambahkan kornet. Aduk asal menyebar.
4. Tuang ke dalam loyang 24x24x4 cm yang diolesi margarin dan dialasi kertas roti. Taburi kenari.
5. Oven dengan api bawah pada suhu 190 derajat Celsius, 30 menit hingga matang.
6. Potong-potong cake. Coret-corek cake dengan saus sambal dan mayones. (Hm)





CAKE GULUNG
BOLOGNAISE KEJU

Untuk 12 potong

- Bahan:**
- 5 bh telur
 - 50 gr gula pasir
 - 100 gr tepung terigu protein sedang
 - 15 gr tepung maizena
 - 10 gr susu bubuk
 - 100 gr margarin, lelehkan
 - 1/4 sdt pasta vanila
 - 50 gr mayonnaise, untuk olesan
 - 75 gr keju cheddar, parut
- Bahan Saus Bolognaise:**
- 2 siung bawang putih, cincang halus
 - 2 bh tomat, rebus, buang biji, cincang kasar
 - 300 gr daging giling
 - 3 sdm saus tomat
 - 1/2 sdt garam
 - 1/2 sdt gula pasir
 - 1/4 sdt merica hitam kasar



CAKE LAPIS DAGING KEJU

Untuk 16 potong

- Bahan:**
- 6 btr telur
 - 75 gr gula pasir
 - 1 sdt emulsifier (SP/TBM)
 - 125 gr tepung terigu protein sedang
 - 25 gr susu bubuk
 - 1/2 sdt baking powder
 - 60 gr margarin, lelehkan
 - 6 lbr keju lembaran, untuk lapisan
 - 6 lbr daging asap, untuk lapisan

- 1/4 sdt oregano bubuk
- 1/2 sdt margarin, untuk menumis

- Cara Membuat:**
- Saus, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan daging giling. Aduk hingga berubah warna.
 - Masukkan tomat dan saus tomat. Aduk rata. Bubuhi garam, gula pasir, merica hitam kasar, dan oregano bubuk. Aduk rata. Masak hingga meresap. Sisihkan.
 - Cake, kocok telur dan gula pasir hingga mengembang. Masukkan tepung terigu, maizena, dan susu bubuk sambil diayak dan diaduk rata.
 - Masukkan margarin dan pasta vanila. Aduk perlahan.
 - Tuang adonan ke dalam loyang 28x28x4 cm yang diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
 - Oven dengan api bawah pada suhu 190 derajat Celsius, 25 menit hingga matang.
 - Ambil cake. Potong 2 bagian. Olesi sedikit mayonnaise. Beri saus bolognaise di salah satu ujung cake. Gulung. Padatkan.
 - Potong cake 4 cm. Olesi ujung cake dengan mayonnaise. Tempelkan keju di ujung cake. (Hm)

- Bahan Taburan:**
- 20 gr wijen putih, sangrai
 - 1 lbr nori, iris halus

- Cara Membuat:**
- Kocok telur, gula pasir, dan emulsifier sampai mengembang. Tambahkan tepung terigu, susu bubuk, dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata.
 - Tuang margarin sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan. Bagi adonan menjadi 2 bagian yang sama.
 - Tuang satu adonan ke loyang 20x20x7 cm yang dialasi kertas roti.
 - Kukus dengan api sedang 10 menit hingga setengah matang. Tata keju lembaran dan daging asap di permukaan cake. Tuang lagi sisa adonan. Taburi bahan taburan.
 - Kukus kembali 15 menit hingga matang. (Hm)



CAKE GULUNG NORI

Untuk 12 potong

- Bahan:**
- 4 btr telur
 - 75 gr gula pasir
 - 60 gr tepung terigu protein sedang
 - 20 gr maizena
 - 10 gr susu bubuk
 - 85 gr margarin, lelehkan

- Bahan Pelapis:**
- 50 gr mayonnaise
 - 5 lbr nori tawar

- Bahan Ragout Ayam:**
- 1 bh dada ayam, rebus, suwir
 - 1 bh wortel, potong kotak kecil, rebus
 - 1 sdm margarin
 - 2 sdm tepung terigu protein sedang
 - 200 ml susu cair
 - 1/2 sdt garam

- 1/2 sdt gula pasir
- 1/8 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt pala bubuk
- 1 sdt seledri, cincang halus

- Cara Membuat:**
- Isi, panaskan margarin. Masukkan tepung terigu. Aduk sampai berbutir. Masukkan susu cair sedikit-sedikit sambil diaduk sampai licin.
 - Masukkan ayam dan wortel. Bubuhi garam, merica bubuk, gula pasir, dan pala bubuk. Masukkan seledri. Aduk menyebar. Masak sampai mengental. Sisihkan.
 - Cake, kocok telur dan gula pasir sampai mengembang. Tambahkan tepung terigu, maizena, dan susu bubuk sedikit-sedikit sambil diayak dan diaduk rata. Masukkan margarin. Aduk perlahan.
 - Tuang ke dalam loyang 28x28x3 cm yang diolesi margarin dan dialasi kertas roti.
 - Oven dengan api bawah pada suhu 190 derajat Celsius, 25 sampai matang.
 - Ambil cake. Potong 2 bagian. Olesi cake dengan sedikit mayonnaise dan tempelkan nori. Balik cake.
 - Olesi bagian dalam cake dengan ragout. Gulung. Padatkan. (Hm)



CAKE WORTEL SOSIS

Untuk 15 cup

- Bahan:**
- 200 gr margarin
 - 70 gr gula pasir
 - 5 btr telur
 - 180 gr tepung terigu protein sedang
 - 15 gr tepung maizena
 - 1/2 sdt baking powder
 - 1 bh wortel, serut halus, peras
 - 2 bh sosis ayam, potong 1/2x1/2 cm, sangrai

- Bahan Crumble:**
- 100 gr margarin
 - 75 gr keju cheddar, parut, keringkan, haluskan
 - 100 gr tepung terigu protein rendah

- Cara Membuat:**
- Crumble, aduk margarin, keju, dan tepung terigu hingga berbutir. Simpan di dalam lemari pendingin.
 - Kocok margarin dan gula pasir 7 menit hingga halus. Tambahkan wortel dan sosis. Aduk menyebar.
 - Tambahkan telur satu per satu, bergantian dengan sebagian tepung terigu, maizena, dan baking powder sambil diayak dan dikocok rata.
 - Masukkan sisa tepung terigu sambil diayak dan diaduk rata.
 - Tuang adonan ke dalam loyang muffin yang telah dialasi cup kertas. Taburi crumble.
 - Oven dengan api bawah pada suhu 190 derajat Celsius, 30 menit hingga matang. (Hm)

KENALI Jenis Sawi & Hasil Olahannya

Sajiers tentu tak asing dengan sayuran sawi. Apa lagi sawi termasuk sayuran yang sangat mudah ditemui, baik di tukang sayur, pasar tradisional, atau supermarket. Sawi pun tergolong mudah diolah menjadi berbagai sajian. Nah, mari kita mengenal lebih jauh tentang sawi, jenisnya, dan hasil olahannya.

TEKS: FRISTIAN | TATA SAJI: NAOMI | FOTO: BAYU, JERRY ISTIMEWA | VISUAL: BELLA F.

JENIS SAWI



Sawi Hijau

Sawi hijau sering juga disebut caisim, merupakan jenis sawi yang paling sering dijumpai di pasaran. Sawi hijau memiliki batang yang panjang, agak tebal, berwarna putih, dan berlapis-lapis. Bila dikonsumsi, memiliki rasa sedikit sepat.

Sawi Pahit

Seperti namanya, sawi ini memiliki rasa yang pahit. Batang daunnya besar dan lebar, dengan daun yang juga lebar dan berwarna hijau. Bentuk batangnya bercabang dan berlapis-lapis.

Sawi Manis

Berbeda dengan sawi pahit, sawi satu ini terasa manis saat dikonsumsi, termasuk bila dibandingkan dengan jenis sawi lainnya. Bentuk batangnya bertingkat dan berwarna kehijauan. Sawi jenis ini sering dijumpai dengan ukuran mini.

Sawi Putih

Sawi jenis ini cukup mudah dikenali. Batangnya berlapis-lapis dan warna putih pucat. Daunnya pun berwarna putih dan lebar, yang saling membungkus antara lapisan daun yang lebih muda.

Sawi Sendok

Sawi sendok sering juga disebut dengan pokcoy. Memiliki ciri khas pada batangnya yang berbentuk menyerupai sendok. Batangnya berwarna hijau muda, dengan daun menyerupai sawi hijau. Di pasaran sering juga dijumpai dalam ukuran mini, sehingga Sajiers bisa mengolahnya tanpa harus memotongnya menjadi bagian kecil, melainkan cukup membelahnya menjadi 2 bagian.

Sawi Jepun (Jepang)

Sawi jepun (Jepang) memiliki bentuk serupa sawi hijau, namun struktur batangnya lebih pendek dan berwarna lebih pucat. Daunnya lebar dan berwarna hijau tua, sehingga tampak garis-garis batangnya yang berwarna pucat.

Sawi Keriting

Sesuai dengan namanya, sawi keriting ini memiliki daun yang bergelombang atau keriting. Batangnya yang berfungsi sebagai tulang daun berwarna hijau muda, bentuknya panjang dan tebal. Tulang daunnya saling menumpuk dan merekah karena daunnya yang keriting melebar.

Sawi Hijau

Sawi Pahit

Sawi Manis

Sawi Putih

Sawi Sendok

Sawi Jepun

Sawi Keriting

OLAHAN SAWI

Kimchi

Makanan ini merupakan menu pendamping yang kerap tersaji di meja makan keluarga bangsa Korea. Sajian khas ini memiliki cita rasa asam pedas, yang diolah dari sawi putih yang difermentasi selama beberapa lama, hingga menghasilkan cita rasa segar yang pas. Sajiers dapat menjumpai kimchi dengan mudah di sejumlah resto khas Korea.



Sawi Asin

Sawi asin merupakan hasil olahan sawi pahit setelah melalui proses fermentasi. Sawi asin sering dijadikan salah satu bahan pada resep masakan oriental yang bercita rasa khas. Selain ditumis, sawi asin juga cocok dibuat sup. Sebelum diolah, pastikan Sajiers mencucinya hingga bersih agar aromanya tak terlalu kuat.

KREATIF MENGOLAH SEMUR

Ketika Sajiers membuat semur dan masih tersisa seusai disantap bersama keluarga, jangan khawatir. Dengan resep dari kami, Sajiers bisa mengolah ulang semur menjadi sajian yang lebih menggugah selera. Keluarga pasti suka dengan rasanya.

SEMUR DAGING

Untuk 5 Porsi

Bahan:

- 300 gr kentang, potong 8 bagian memanjang, goreng berkulit
- 500 gr daging sapi, potong-potong
- 8 btr bawang merah, iris tipis
- 2 bh tomat, potong-potong
- 1 lbr daun salam
- 1/2 sdt pala bubuk
- 3 btr cengkih
- 3 cm kayumanis
- 125 ml kecap manis
- 1/4 sdt garam
- 1/4 sdt merica bubuk

- 2 sdm margarin, untuk menumis
- 2 sdm bawang goreng, untuk taburan
- 1.000 ml air

Bumbu Halus:

- 6 btr kemiri, sangrai
- 6 siung bawang putih
- 2 cm jahe
- 2 sdt ketumbar
- 1/8 sdt jintan

Cara Membuat:

1. Panaskan margarin. Tumis bumbu halus, bawang merah, dan daun salam sampai harum.

2. Masukkan daging. Aduk sampai berubah warna. Tambahkan tomat. Aduk sampai layu.
3. Masukkan pala bubuk, cengkih, kayumanis, kecap manis, garam, dan merica bubuk. Aduk sampai daging terbalut bumbu. Masukkan kentang. Aduk rata.
4. Tuang air secara bertahap. Masak daging sampai empuk. (Hm)



HOTDOG SEMUR

Untuk 6 porsi

Bahan:

- 1/2 resep semur daging, potong dadu 1x1 cm
- 4 lbr daun selada, sobek-sobek
- 2 bh tomat, iris bulat
- 4 lbr keju lembaran, belah 2 bagian
- 6 bh roti hotdog, belah 2 tanpa putus
- 100 ml saus sambal
- 100 ml mayonnaise
- 1 sdm margarin, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Lelehkan margarin. Panaskan roti di atas margarin sebentar. Angkat.
2. Tata daun selada, tomat, keju di bagian tengah roti hotdog. Tambahkan potongan daging semur. Coret-corek dengan saus sambal dan mayonnaise. (Hm)

SATE SEMUR DAGING

Untuk 10 Ttusuk

Bahan:

- 1/2 resep semur daging, potong dadu 1/2x1/2 cm
- 2 sdm kecap manis, untuk olesan

- 1 sdt minyak, untuk olesan
- 2 sdm bawang goreng, untuk taburan
- 10 bh tusuk sate

Bahan Sambal Kacang:

- 100 gr kacang tanah kulit, goreng, haluskan
- 5 sdt gula merah sisir
- 1/2 sdt garam
- 300 ml air

Bumbu Halus:

- 1/4 sdt terasi, bakar
- 8 bh cabai merah keriting
- 2 bh cabai rawit merah
- 1 cm kencur
- 2 siung bawang putih
- 1 lbr daun jeruk, buang tulangnya

Cara Membuat:

1. Sambal, rebus air, bumbu halus, gula merah, dan garam sampai harum. Tambahkan kacang tanah. Masak sampai matang.
2. Tusuk-tusuk daging dengan tusukan sate. Sisihkan.
3. Campur sisa bumbu semur dengan kecap manis dan minyak.
4. Bakar sate di atas pan bergelombang sambil diolesi bumbu kecap. Angkat. Taburi bawang goreng. Sajikan bersama saus kacang. (Hm)

PIZA TOPING SEMUR

Untuk 12 potong

Bahan Kulit:

- 350 gr tepung terigu protein tinggi
- 15 gr gula pasir
- 2 gr ragi instan
- 250 ml air es
- 50 ml minyak goreng
- 1/2 sdt garam

Bahan Topping:

- 1/2 resep semur daging, iris tipis
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- 2 bh cabai hijau, iris serong
- 2 bh tomat, iris tipis
- 75 gr keju cepat leleh, parut
- 2 sdm saus tomat
- 1/2 sdt oregano bubuk
- 1/2 sdt garam
- 1/4 sdt merica hitam kasar

Cara Membuat:

1. Kulit, campur rata tepung terigu, gula pasir, dan ragi instan. Tuang air sedikit-sedikit sambil diuleni hampir elastis.
2. Tambahkan minyak goreng dan garam. Uleni sampai elastis. Diamkan 30 menit.
3. Bagi menjadi 2 adonan. Giling tipis adonan. Buat pinggirannya lebih tebal. Letakkan di dalam loyang yang dioles sedikit margarin. Tusuk-tusuk dengan garpu. Diamkan 30 menit hingga mengembang.
4. Oven dengan api bawah pada suhu 200 derajat Celsius, 7 menit hingga setengah matang.
5. Aduk rata saus tomat dan bawang putih. Olesi tipis pada permukaan pizza.
6. Tata tomat, cabai hijau, dan daging. Bubuhi garam, merica hitam kasar, dan oregano. Tambahkan keju cepat leleh.
7. Oven lagi dengan api bawah suhu 190 derajat Celsius 20 menit hingga matang dan keju kecoklatan. (Hm)





Maret

MINGGU KE-3

22 Kamis

- AYAM BAKAR BAWANG MERAH
- Tumis Caisim Daun Bawang
- Rempeyek Teri Kacang

23 Jumat

- OSENG TELUR TAOCO
- Tempe Tepung Bumbu Kari
- Sayur Sup Makaroni

24 Sabtu

- AYAM MASAK BUMBU PEPES
- Tumis Kangkung Rebon
- Perkedel Kentang Jamur

25 Minggu

- TUMIS CAISIM OTAK-OTAK
- Ayam Goreng Bumbu Kuning
- Telur Dadar Minang

26 Senin

- LABU SIAM MASAK JAMUR
- Pepes Ikan Woku
- Gimbal Tahu Rebon

27 Selasa

- OSENG KIKIL IRIS PETAI
- Capcay Goreng Sosis
- Tempe Goreng Ketumbar

Kamis

22



Jumat

23



Kamis

22

AYAM BAKAR BAWANG MERAH

Untuk 6 Porsi

Bahan:

- 1 ekor ayam, potong 6 bagian, kerat-kerat
- 2 lbr daun salam
- 2 lbr daun jeruk, buang tulangnya
- 1 sdt garam
- 1/4 sdt merica bubuk
- 500 ml santan dari 1/2 btr kelapa
- 1 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

- 2 btr kemiri, sangrai
- 1 cm kunyit, bakar
- 8 btr bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 3 bh cabai merah besar
- 3 bh cabai merah keriting
- 1/2 sdt ketumbar

Bahan Sambal:

- 4 bh cabai rawit merah
- 3 bh cabai merah keriting
- 1 siung bawang putih
- 1/2 cm jahe
- 5 btr bawang merah, iris halus
- 1 sdm minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan daun salam dan daun jeruk. Masukkan ayam. Aduk hingga berubah warna. Bubuhi garam dan merica bubuk. Aduk rata.
2. Tuang santan sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan. Masak sampai bumbu meresap.
3. Bakar ayam di atas pan bergelombang sambil diolesi sisa bumbu hingga kecokelatan. Sisihkan.
4. Sambal, ulek kasar cabai, bawang putih, dan jahe. Panaskan minyak, tumis bawang merah hingga harum. Masukkan bumbu ulek. Bubuhi garam dan merica bubuk.

Masak hingga bahan matang.

5. Tuang sambal diatas ayam bakar. (Hm)

Jumat

23

OSENG TELUR TAOCO

Untuk 6 Porsi

Bahan:

- 6 btr telur
- 2 btr bawang merah, iris
- 3 bh cabai merah keriting, iris
- 3 bh cabai hijau keriting, iris
- 1 sdm taoco manis
- 1 sdt kecap manis
- 1/8 sdt garam
- 1/8 sdt gula pasir
- 1/8 sdt merica bubuk
- 50 ml air
- 1 sdm minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Goreng telur mata sapi, satu per satu. Sisihkan.
2. Tumis bawang merah, cabai merah, dan cabai hijau hingga harum. Tambahkan taoco. Aduk rata. Masukkan telur. Bubuhi garam, gula pasir, dan merica bubuk. Aduk rata.
3. Masukkan kecap manis. Tuang air. Masak hingga meresap. (Hm)

Sabtu

24

AYAM MASAK BUMBU PEPES

Untuk 8 Porsi

Bahan:

- 1 ekor ayam, potong 8 bagian
- 5 tangkai daun kemangi, petiki daunnya
- 2 btg serai, ambil putihnya, memarkan
- 2 lbr daun salam
- 11/2 cm lengkuas, memarkan
- 4 bh cabai rawit
- 11/2 sdt garam

Sabtu

24



Minggu

25



- 1 sdt gula pasir
- 1/4 sdt merica bubuk
- 150 ml air
- 2 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

- 1 cm kunyit, bakar
- 3 btr kemiri, sangrai
- 8 bh cabai merah keriting
- 6 btr bawang merah
- 3 siung bawang putih

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu halus, serai, daun salam, lengkuas, dan cabai rawit hingga harum. Masukkan ayam. Aduk hingga berubah warna. Bubuhi garam, gula pasir dan merica bubuk. Aduk rata.
2. Tuang air. Masak sambil sesekali diaduk hingga meresap. Menjelang diangkat masukkan daun kemangi. Aduk menyebar. (Hm)

Minggu

25

TUMIS CAISIM OTAK-OTAK

Untuk 3 Porsi

Bahan:

- 300 gr caisim, potong-potong
- 1 bh wortel, iris serong
- 3 bh otak-otak, iris serong
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- 1/2 cm jahe, cincang halus
- 1 sdm saus teriyaki
- 1/2 sdt kecap asin
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt gula pasir
- 1/4 sdt merica bubuk
- 100 ml air
- 1 sdm minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Tumis bawang putih dan jahe hingga harum. Tambahkan otak-otak. Aduk rata. Tuang saus teriyaki, dan kecap asin. Aduk rata.
2. Masukkan caisim dan wortel. Bubuhi garam, gula pasir, dan merica bubuk. Aduk rata.
3. Tuang air. Aduk sampai matang. (Hm)

MINGGU KE-4:

28 Rabu

- PEPES KERANG PEDAS
- Tumis Jagung Selada Air
- Oseng Telur Cabai Hijau

29 Kamis

- TUMIS TAHU BUNGA BAWANG
- Empal Goreng Lengkuas
- Oseng-oseng Bunga Pepaya

30 Jumat

- PECAK IKAN MAS
- Sawi Putih Kuah Jamur
- Mendol Tempe

31 Sabtu

- SATE TEMPE SERUNDENG
- Paru Masak Tiram
- Tumis Taoge Buncis

1 Minggu

- SAYUR BOBOR JAGUNG
- Rempeyek Kacang Daun Jeruk
- Kalio Daging

2 Senin

- SUP SAYUR DAUN JERUK
- Nugget Tahu Soun
- Ayam Goreng Kemiri





Senin 26

LABU SIAM MASAK JAMUR

Untuk 4 Porsi

Bahan:

300 gr	labu siam, potong memanjang
200 gr	jagung manis, pipil, rebus
50 gr	jamur kuping, seduh, potong-potong
2 bh	cabai merah keriting, iris serong
2 bh	cabai hijau keriting, iris serong
1 siung	bawang putih, iris halus
2 btr	bawang merah, iris halus
1 sdm	saus tiram
1/2 sdt	kecap manis
1/4 sdt	garam
1/2 sdt	gula pasir
1/4 sdt	merica bubuk
100 ml	air
1 sdm	minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

- Panaskan minyak. Tumis bawang merah, bawang putih, cabai merah, dan cabai hijau hingga harum.
- Tuang saus tiram dan kecap manis. Masukkan labu, jagung, dan jamur. Aduk rata.
- Bubuhi garam, gula pasir, dan merica bubuk. Aduk rata.
- Tuang air. Masak sambil sesekali diaduk hingga semua bahan matang. (Hm)

Selasa 27

OSENG KIKIL IRIS PETAI

Untuk 6 Porsi

Bahan:

400 gr	kikil
6 bh	mata petai, belah dua bagian
5 btr	bawang merah, iris halus
3 siung	bawang putih, iris halus
5 bh	cabai merah keriting, iris serong
2 lbr	daun salam
1 cm	lengkuas, memarkan
1 bh	tomat, potong-potong
1 sdm	saus tiram
1/2 sdm	kecap manis
1 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
150 ml	air
1 sdm	minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

- Rebus kikil di dalam 1.000 ml air dan 1 1/2 cm jahe yang dimemarkan hingga matang. Tiriskan. Potong-potong 2x2 cm. Sisihkan.
- Panaskan minyak. Tumis bawang merah, bawang putih, cabai merah, daun salam, dan lengkuas hingga harum.
- Masukkan tomat dan petai. Aduk hingga layu. Tambahkan saus tiram dan kecap manis. Masukkan kikil. Aduk rata.

- Bubuhi garam dan merica bubuk. Aduk rata. Tuang air. Masak sambil sesekali diaduk hingga meresap. (Hm)
- cabai rawit merah, dan bumbu halus. Aduk rata.
- Sendokkan di atas daun pisang. Tambahkan daun kemangi. Bungkus. Lipat kiri dan kanannya.
- Kukus 30 menit sampai matang. (Fn)

Rabu 28

PEPES KERANG PEDAS

Untuk 8 porsi

Bahan:

250 gr	kerang darah, kupas
2 lbr	daun salam
2 cm	jahe, memarkan
100 gr	kelapa parut kasar
3 sdm	santan instan
4 bh	cabai rawit merah, iris serong
1 ikat	daun kemangi, petiki
8 lbr	daun pisang, untuk membungkus
750 ml	air

Bumbu Halus:

6 btr	bawang merah, goreng
2 siung	bawang putih, goreng
2 btr	kemiri, sangrai
1 cm	kencur
1 1/2 sdt	garam
1 1/2 sdt	gula merah
2 bh	cabai merah besar

Cara Membuat:

- Rebus kerang, daun salam, jahe, dan air sampai mendidih. Angkat dan tiriskan.
- Campur kerang, kelapa parut kasar, santan,

Kamis 29

TUMIS TAHU BUNGA BAWANG

Untuk 4 porsi

Bahan:

800 gr	tahu cina, potong 2x2, goreng berkulit
4 btg	bunga bawang, potong 4 cm
2 siung	bawang putih, memarkan
5 bh	cabai rawit merah, iris serong
2 bh	cabai keriting merah, iris serong
1 1/2 sdm	kecap manis
3/4 sdt	garam
1/2 sdt	gula pasir
1/4 sdt	merica bubuk
100 ml	air
2 sdm	minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

- Tumis bawang putih, cabai rawit, dan cabai keriting hingga harum. Masukkan bunga bawang dan tahu. Aduk rata.
- Bubuhi garam, gula pasir, merica bubuk, dan kecap manis. Aduk rata
- Tuang air. Masak hingga meresap. (Fn)



Jumat
30

PECAK IKAN MAS

Untuk 3 porsi

Bahan:
3 ekor ikan mas, kerat-kerat
500 ml minyak, untuk menggoreng

Bumbu Halus:
3 siung bawang putih
1 sdt ketumbar bubuk
1 sdt garam

Sambal Pecak:
4 bh kemiri, sangrai
1 sdt terasi, bakar
4 bh cabai merah besar
3 bh cabai merah keriting
6 btr bawang merah
2 siung bawang putih
2 cm kencur
2 sdt gula merah sisir
1 sdt garam
300 ml santan, dari 1/4 butir kelapa

Cara Membuat:

1. Lumuri ikan dengan bumbu halus. Diamkan 30 menit.
2. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan sampai matang. Tiriskan.
3. Sambal pecak, ulek cabai merah besar, cabai merah keriting, bawang merah, bawang putih, kencur, kemiri, terasi, gula merah, dan garam sampai halus.

4. Panaskan santan. Masukkan sambal. Masak di atas api kecil sambil diaduk sampai sedikit berminyak.

5. Siramkan sambal pecak di atas ikan goreng. (Fn)

Sabtu
31

SATE TEMPE SERUNDENG

Untuk 16 tusuk

Bahan:
500 gr tempe, potong 2x2x2
250 ml santan dari 1/4 btr kelapa
200 gr serundeng
1 1/4 sdt garam
1 sdt gula merah
1 lbr daun salam
2 sdm minyak, untuk menumis
16 bh tusuk sate

Bumbu Halus:
2 cm kunyit, bakar
6 btr bawang merah
2 siung bawang putih
1 sdt ketumbar
1 cm lengkuas

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu halus sampai harum. Tuang santan. Aduk rata. Bubuhi garam, gula merah, dan daun salam. Aduk hingga mendidih.
2. Masukkan tempe dan serundeng. Masak di atas api kecil sambil sesekali diaduk hingga meresap. Angkat.



Minggu
1

SAYUR BOBOR JAGUNG

Untuk 6 porsi

Bahan:
1 bh jagung, sisir
2 ikat daun bayam, petiki
1 bh wortel, iris bulat
1 lbr daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
1.500 ml santan dari 1/2 butir kelapa
4 sdt garam
1 sdt gula pasir

Bumbu Halus:
5 btr bawang merah
2 siung bawang putih
1/2 sdt ketumbar
2 cm kencur

Cara Membuat:

1. Rebus santan sambil diaduk sampai mendidih. Tambahkan daun salam, lengkuas, dan bumbu halus. Aduk sampai harum.
2. Tambahkan jagung manis dan wortel. Rebus hingga setengah matang.
3. Bubuhi garam dan gula pasir. Aduk rata. Masak sambil diaduk hingga mendidih.
4. Masukkan daun bayam. Masak di atas api kecil sambil diaduk hingga matang. (Fn)

Senin
2

SUP SAYUR DAUN JERUK

Untuk 6 porsi

Bahan:
2 bh paha ayam atas bawah, buang tulangnya, potong 2x1 cm
150 gr jamur merang kecil, belah 2 bagian
5 bh bakso ikan, iris
1 bh wortel, potong 1.5x1.5 cm
1 bh kentang, potong 1.5x1.5cm
1 bh kembang kol, potong per kuntum
100 gr buncis, potong 1 cm
4 lbr daun jeruk, buang tulangnya
2 siung bawang putih, memarkan
2 cm jahe, iris
6 1/2 sdt garam
1 sdt gula pasir
1/4 sdt merica bubuk
2.000 ml kaldu ayam
1 sdm minyak, untuk menumis

Cara Membuat:

1. Tumis bawang putih dan jahe sampai harum. Tuang ke dalam rebusan kaldu.
2. Rebus kaldu sampai mendidih. Masukkan ayam. Biarkan mendidih kembali.
3. Masukkan jamur merang, bakso, wortel, kentang, dan kembang kol. Aduk hingga setengah layu.
4. Tambahkan buncis dan daun jeruk. Aduk rata.
5. Bubuhi garam, merica bubuk dan gula pasir. Aduk rata. (Fn)

SEDAPNYA PENTOL Berlumur Bumbu

Sajiers tentu pernah melihat ramainya sebuah kedai yang menjual pentol atau bakso berlumur bumbu sedap. Ya, pentol yang sedang tren saat ini sungguh menarik perhatian, termasuk pentol bakar. Namun Sajiers tak perlu ikut antre karena bisa membuat pentol sendiri di rumah dengan resep dari kami.

RESEP TELAH DIUJI COBA DI DAPUR SAJI | TATA SAJI DWIYANA | FOTO JERRY I VISUAL BELLA F.



32 buah

Pentol Bakar Saus Kacang



8 tusuk

Bahan:

- 300 gr daging giling
- 100 gr daging tetelan, cincang
- 3 sdm bawang putih goreng, haluskan
- 250 gr es serut
- 250 gr tepung tapioka
- 2 1/4 sdt garam
- 2 sdm kecap manis

Bahan Olesan(Aduk rata):

- 4 sdm kecap manis
- 1 sdm minyak

Bahan Saus Kacang:

- 100 gr kacang tanah, goreng
- 2 btr bawang merah, goreng
- 1 siung bawang putih, goreng

4 bh cabai merah keriting, goreng

1 sdt air asam dari 1/2 sdt asam, larutkan dengan 1 sdm air

3/4 sdt garam

100 ml air

Cara Membuat:

- Saus, haluskan semua bahan saus. Bubuhi kecap manis, dan garam. Aduk rata. Sisihkan.
- Haluskan daging giling dan es serut dengan food prosesor. Masukkan tetelan, bawang putih, tapioca dan garam. Giling sampai halus.
- Ambil adonan. Bentuk bulat. Masukkan ke dalam air panas.
- Nyalakan apinya. Masak di atas api sedang sampai pentol terapung. Tiriskan.
- Tusuk pentol dengan tusukan sate. Bakar di atas pan bergelombang sambil dioles olesan. Sajikan pentol bersama saus dan kecap manis. (Fn)

Pentol Saus Oriental Pedas



70 buah

Bahan:

- 300 gr daging giling
- 100 gr tetelan, cincang
- 3 sdm bawang putih goreng, haluskan
- 200 gr es serut
- 200 gr tepung tapioka
- 2 sdt garam

Bahan Saus:

- 2 siung bawang putih, cincang halus
- 200 ml kaldu ayam
- 1/2 sdm saus tiram
- 1 sdm saus tomat
- 1 sdt kecap manis
- 1/2 sdt garam
- 1/4 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt cabai bubuk
- 1/2 sdt minyak wijen
- 1 sdm sagu, larutkan bersama 2 sdm air
- 1 sdt wijen putih
- 1 sdm minyak, untuk menumis

Tuang kaldu ayam. Aduk rata. Bubuhi saus tiram, saus tomat, kecap manis, garam, dan merica bubuk. Aduk rata. Tuang minyak wijen. Aduk rata.

2. Kentalkan dengan larutan sagu. Aduk sampai meletup-letup. Tambahkan bubuk cabai dan wijen. Aduk menyebar. Sisihkan.

3. Haluskan daging giling dan es serut dengan food processor. Masukkan tetelan, bawang putih, tapioka, dan garam. Giling sampai halus.

4. Ambil adonan. Bentuk bulat. Masukkan ke dalam air panas.

5. Nyalakan apinya. Masak di atas api sedang sampai pentol terapung. Tiriskan. Sajikan pentol bersama saus. (Fn)

Pentol Isi Daging



34 buah

1/2 sdt garam

1/8 sdt merica bubuk

Bahan Pelengkap:

- 50 gr saus cabai
- 50 gr kecap manis
- 50 gr mayonaise

Cara Membuat:

- Haluskan daging giling dan es serut dengan food processor. Masukkan tetelan, bawang putih, tapioka, dan garam. Giling sampai halus.
- Ambil sedikit adonan. Beri isi. Bentuk bulat. Masukkan ke dalam air panas.
- Nyalakan apinya. Masak di atas api sedang sampai pentol terapung. Tiriskan.
- Sajikan bersama pelengkap. (Fn)

Pentol Keju Meleleh



34 buah

Bahan:

- 300 gr daging giling
- 100 gr daging tetelan, cincang
- 3 sdm bawang putih goreng, haluskan
- 250 gr es serut
- 250 gr tepung tapioka
- 1 sdt garam
- 200 gr keju meleleh, potong dadu 2x2 cm, untuk isi
- 50 gr saus cabai
- 50 gr mayonaise

Cara Membuat:

- Haluskan daging sapi dan es serut dengan food processor. Masukkan tetelan, bawang putih, tapioka, dan garam. Giling sampai halus.
- Ambil adonan. Beri keju. Bentuk bulat. Masukkan ke dalam air panas.
- Nyalakan apinya. Masak di atas api sedang sampai pentol terapung. Tiriskan.
- Sajikan bersama saus dan mayonaise. (Fn)

Pentol Jamur



25 buah

Bahan:

- 300 gr daging giling
- 100 gr tetelan, cincang
- 20 gr jamur kuping, seduh, cincang kasar
- 3 sdm bawang putih goreng, haluskan
- 150 gr es serut
- 200 gr tepung tapioka
- 1 sdt garam
- 50 gr saus cabai
- 50 gr mayonaise
- 2 sdm cabai bubuk, untuk taburan

Cara Membuat:

- Didihkan air. Matikan apinya. Sisihkan.
- Haluskan daging giling dan es serut dengan food processor. Masukkan tetelan, bawang putih, tapioka, dan garam. Giling sampai halus. Masukkan jamur kuping. Aduk rata.
- Ambil adonan. Bentuk bulat. Masukkan ke dalam air panas.
- Nyalakan api. Masak di atas api sedang sampai pentol terapung. Tiriskan.
- Sajikan bersama saus dan mayonaise. Taburi cabai bubuk. (Fn)



Chicken Cordon Bleu

- Bahan:**
- 1 pasang dada ayam
 - 1/4 sdt garam
 - 1/4 sdt merica bubuk
 - 1 sdt air jeruk nipis
 - 500 ml minyak untuk menggoreng

- Bahan Isi:**
- 4 lbr keju cepat leleh
 - 4 lbr daging asap

- Bahan Pelapis:**
- 3 bh putih telur
 - 100 gr tepung panir kasar

- Bahan Pelengkap:**
- 100 gr saus mayonnaise
 - 100 gr saus tomat
- Cara Membuat:**
- Potong 2 bagian dada ayam. Sayat bagian tengah dada ayam hingga berbentuk kantung. Lumuri ayam bersama garam, merica bubuk, dan air jeruk nipis. Diamkan 15 menit.
 - Ambil sepotong dada ayam. Masukkan selamb daging asap dan keju. Rapatkan kembali ujungnya.
 - Gulingkan di atas tepung panir kasar. Celupkan ke dalam putih telur. Gulingkan di atas tepung panir kasar.
 - Goreng ayam di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang. Sajikan bersama pelengkap. (Fn)

OLAH DADA AYAM Tetap Juicy

Pada umumnya, daging ayam bagian dada ayam menjadi sepah atau tidak juicy hasilnya, bila kurang tepat mengolahnya. Namun jangan khawatir, Sajiers tetap bisa menikmati hasil olahan dada ayam yang tetap juicy bisa tahu cara memasaknya dengan benar. Seperti pada resep-resep ini.

Ayam Krispi Keju Pedas

- Bahan:**
- 1 pasang dada ayam
 - 1/2 sdt garam
 - 1/8 sdt merica bubuk
 - 1 sdt air jeruk nipis
 - 500 ml minyak untuk menggoreng

- Bahan Pelapis:**
- 200 gr tepung sagu ubi

- Bahan Taburan:**
- 1 sdt bubuk keju
 - 1 sdt bubuk cabai

- Cara Membuat:**
- Potong 2 bagian dada ayam. Ambil satu bagian dada ayam. Belah menjadi 2 bagian. Satu bagian lagi dibelah 2 melebar, tanpa putus.
 - Pukul-pukul dada ayam hingga pipih. Lumuri ayam dengan garam, merica bubuk, dan air jeruk nipis. Diamkan 15 menit.
 - Gulingkan ayam di atas tepung sagu ubi sambil ditekan-tekan agar tepung menempel. Angkat-angkat.
 - Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang. Tiriskan. Sajikan bersama taburan bubuk keju dan cabai. (Fn)



Ayam Lapis Kentang

- Bahan:**
- 1 pasang dada ayam, potong 2 bagian
 - 1 sdt air jeruk nipis
 - 1 bh kentang, iris tipis
 - 1 bh tomat, iris tipis
 - 100 gr keju cepat leleh, iris-iris
 - 1/4 sdt garam
 - 1/4 sdt merica bubuk
 - 1 sdt oregano
 - 1 sdm minyak

- Bahan Olesan:**
- 2 sdm susu cair

- Cara Membuat:**
- Iris-iris ayam tidak putus. Lumuri ayam dengan air jeruk nipis, garam, merica bubuk, dan minyak.
 - Masukkan kentang, tomat, dan keju pada bagian irisan ayam.
 - Taburi ayam dengan oregano.
 - Letakkan ayam di atas loyang yang sudah dilapisi aluminium foil. Oven dengan api bawah pada suhu 180 derajat Celsius sampai matang, sambil diolesi bahan olesan. (Fn)



Dada Ayam

Dada ayam merupakan daging ayam bagian dada yang memiliki lemak paling sedikit. Dada ayam memiliki serat lebih kasar/besar dan padat. Dada ayam biasanya digunakan untuk hidangan yang diberi isi atau diiris tipis karena tekstur dan bentuk dagingnya mudah difillet. Dada ayam juga terkenal sepah seusai diolah. Maka, cara memasaknya bisa diberi isi, seperti dibuat cordon bleu atau daging ayam lapis sehingga hasilnya daging ayam tak kering dan sepah.



Olahan Ikan lele Al Fadh

RAGAM OLAHAN IKAN LELE DALAM KEMASAN KEKINIAN

Menikmati sajian berbahan ikan, kini tak hanya sebatas digoreng, dipanggang, atau dibakar dengan olesan bumbu rempah saja. Di Boyolali, Jawa Timur, ada sekelompok wanita petani yang berinovasi mengolah ikan lele dengan cara berbeda, sehingga hasilnya terasa lebih nikmat. Salah satunya, memproduksi keripik dari kulit ikan lele.

TEKS: ERSIPW, FOTO: DOK. PRIBADI | VISUAL: BELLA F.

Kelompok Wanita Tani (KWT) Ngudi Mulyo dari Desa Tanjungsari Kecamatan Banyudono, Kabupaten Boyolali, Jawa Tengah, ikan lele bisa disulap menjadi berbagai olahan makanan yang memiliki nilai ekonomi cukup tinggi. Sehingga dapat membantu pemasukan rumah tangga atau keluarga mereka.

“Awalnya, KWT hanya mengolah hasil pertanian saja. Kebetulan di tahun 2009 Pemerintah Desa Tanjungsari membuat program pengembangan kawasan agrowisata minapolitan dari Kampung Lele Sawit. Nah, sejak saat itu terbentuklah 12 kelompok pembudi daya ikan lele, yang mengelola sekitar 425 kolam lele,” kisah Eka Supriyatin, Ketua KWT.

Pada masa panen, ikan lele yang dihasilkan tentu sangat banyak jumlahnya. Namun sering kali ada sejumlah ikan yang tak terserap pasar, lantaran memiliki ukuran tubuh oversize alias sangat besar. Sehingga ikan lele yang terlalu besar tak bisa diterima pasar dan biasanya hanya dibagikan begitu saja kepada warga setempat.

Hal inilah yang kemudian membuat Eka terpikir untuk memanfaatkan peluang yang ada, dengan memanfaatkan ikan-ikan lele oversize tadi. “Dari keseluruhan hasil panen, ada sekitar 10-15 persen ikan lele yang pasti oversize. Dari situ, kami melihat ada peluang yang belum dimanfaatkan,” imbuh Eka.

Eka bersama anggota kelompok KWT lantas mencoba mengolah ikan lele berukuran besar, membuat diversifikasi produk, hingga jadilah beberapa hasil olahan ikan lele. Pada awalnya Eka dan anggota KWT hanya membuat lima jenis olahan saja. Namun seiring waktu, mereka kerap berinovasi.

“Saya sering melakukan inovasi membuat produk baru dari bahan ikan lele besar ini. Dihitung-hitung, sekarang sudah ada sekitar 30 jenis olahan ikan lele, yang memanfaatkan semua bagian tubuh ikan lele. Dari kepala, kulit, bahkan sampai ke tulangnya,” papar Eka.

KERIPIK KULIT LELE

Dari puluhan jenis olahan ikan

lele yang diproduksi Eka dan anggota KWT, salah satu yang menarik adalah keripik kulit lele. Tak hanya unik hasil olahannya, tapi juga kemasannya yang sangat menarik dan terlihat sangat masa kini. Tak heran bila makanan ringan ini selalu berhasil membuat penasaran banyak orang, termasuk anak-anak muda zaman sekarang.

Menurut Eka, ada beberapa teknik yang dilakukannya dalam membuat keripik kulit lele yang renyah dan gurih rasanya. Di antaranya, diawali dengan dilakukannya preparasi atau proses pemisahan antara kepala, kulit, dan tulang ikan lele. Setelah kulit ikan lele dipisahkan dari tubuhnya, langsung dicuci bersih lalu ditiriskan.

“Kulit ikan lele yang digunakan lebar dan tebal. Jadi setelah dicuci dan ditiriskan, perlu direbus sebentar di dalam air mendidih. Setelah direbus, langsung diangkat dan dimasukan ke dalam air es. Bila kulitnya sudah dingin, tiriskan lagi. Nah, barulah kulit ikan lele dicampurkan ke dalam bumbu rempah, seperti ketumbar, bawang putih, kunyit, sedikit jahe, daun jeruk,



OLAHAN IKAN LELE AL FADH

📍 Kelompok Wanita Tani (KWT) Ngudi Mulyo
Desa Tanjungsari, Kecamatan Banyudono, Kabupaten Boyolali,
Jawa Tengah
☎ 0813 2944 1778 / 0858 6741 1774

dan kemiri. Penyedapnya hanya gula dan garam saja secukupnya.”

Setelah dibumbui, lanjut Eka, kulit ikan lele kemudian harus melewati proses perendaman di dalam air kembali selama 20 menit. Setelah ditiriskan, barulah kulit ikan lele dipotong-potong kotak layaknya keripik. Tahap selanjutnya, kulit lele digulingkan ke dalam tepung yang dicampur bumbu halus kering.

Tahap terakhir, kulit lele siap digoreng hingga renyah. Oh ya, kata Eka, diperlukan 2 kali proses menggoreng kulit ikan lele. Pertama, digoreng di dalam minyak panas hingga setengah matang, diangkat, dan didiamkan 1 malam di suhu ruangan. “Esoknya, digoreng lagi sampai matang lalu dimasukkan ke dalam spinner atau mesin peniris minyak. Lalu dioven agar lebih tahan lama, sebelum dikemas.”

ABON, NASTAR, DAWET

Selain keripik kulit lele, Eka dan anggota KWT juga memproduksi beragam olahan lele yang tak kalah bikin penasaran. Sebut saja abon ikan lele, pastel isi abon lele, keripik sirip lele, stick lele, dan nastar lele, yang merupakan produk awal buatan KWT. Bahkan kini sudah ada pula dendeng lele, bakso lele, nugget lele, gelatin lele, sosis lele, otak-otak lele, lele crunch tanpa duri, dawet lele, dan masih banyak lagi.

Terdengar sangat unik, bukan? Hmm, coba bayangkan, bagaimana, ya, cita rasa nastar lele? Soal nastar lele ini, Eka bisa dikatakan cukup lihai dalam menyulap sajian ini menjadi favorit banyak orang. Eka menjamin, di dalam adonan nastarnya memang terdapat daging ikan lele.

Ia benar-benar mencampurkan daging ikan lele ke dalam adonan tepung, mentega, terigu, dan telur. Daging ikan lelenya terlebih dulu dikukus hingga teksturnya menjadi sangat lembut dan mudah dilumatkan.

Nah, sebagai ganti selai nanasnya, yang biasa dijadikan isi kue kering nastar pada umumnya, Eka kombinasikan dengan abon lele. Hasilnya, nastar lele ini merupakan kue kering dengan cita rasa yang gurih!

“Oh ya, kami juga punya produk yang belakangan ini booming banget, yaitu dawet lele. Proses pembuatannya, pakai daging lele yang dikukus matang. Daging lelenya diremas-remas saja oleh tangan, jangan diblender. Jadi teksturnya masih terasa kasar. Ya, sudah tinggal dicampurkan ke dalam adonan tepung saja. Begitu dinikmati bersama santan dan gula, tekstur

daging ikannya masih terasa, tapi tidak amis,” kata Eka.

Kecuali dawet lele, berbagai olahan kering dari ikan lele ini dikemas di dalam plastik, aluminium foil, kardus, hingga komposit atau tabung. Harga jual per kemasan dari tiap jenis olahannya sangat beragam, mulai Rp 5 ribu untuk kemasan plastik hingga Rp 35 ribu untuk kemasan komposit.

Agar olahan serba ikan lele ini dalam dinikmati oleh banyak kalangan, Eka dan anggota KWT telah memasarkan produknya ke hampir seluruh Indonesia, kecuali Papua. Produk yang dipasarkan dengan merek Al Fadh ini sudah banyak tersedia di berbagai toko oleh-oleh dan pasar swalayan di sejumlah kota.

Menurut Eka, berbagai olahan kering ikan lele ini memiliki masa konsumsi selama 6-7 bulan. Sehingga sangat cocok dijadikan sebagai buah tangan. “Harapan saya dengan mengolah ikan lele ini, khususnya untuk warga Desa Tanjung Sari, Boyolali, bisa semakin gemar makan ikan. Selain itu, produk olahan lele ini bisa lebih dikenal masyarakat se-Indonesia. Dan kami bisa bisa membantu pemerintah dalam mengurangi pengangguran dan kemiskinan,” pungkas Eka dengan nada optimis.



Bahan:

- 300 gr spaghetti, rebus, tiriskan
- 3 lbr bunga kecombrang, iris tipis
- 100 gr tuna kaleng, tiriskan
- 1 btr bawang merah, cincang halus
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- 2 bh cabai rawit
- 200 gr daun bayam, petiki
- 1 sdt garam
- 1 sdt air jeruk nipis
- 2 sdm minyak, untuk menumis

Cara Membuat

1. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan kecombrang, tuna kaleng, dan cabai rawit. Aduk rata.
2. Masukkan spaghetti dan bayam. Aduk rata. Tambahkan garam. Aduk rata. Masak sambil diaduk hingga matang.
3. Bubuhi air perasan jeruk nipis. Aduk rata. Sajikan.



Untuk 3 porsi



Atika Pertiwi Sumarsono, Jakarta Selatan



Esti Rahayu, Solo-Jawa Tengah

Keranjang Ubi Isi Jagung Nangka

Bahan:

- 400 gr ubi ungu, serut kasar

Bahan Isi:

- 100 gr jagung manis pipil, rebus
- 100 gr nangka, potong dadu
- 2 sdm susu kental manis

- 50 gr maizena
- 100 gr gula pasir
- 3 lbr daun pandan
- 1/4 sdt garam
- 200 ml air

Cara Membuat:

1. Olesi cetakan cacing plastik dengan sedikit minyak. Masukkan serutan ubi. Tekan-tekan pada bagian pinggir mangkuk.
2. Kukus di atas api sedang, 15 menit hingga matang. Angkat. Sisihkan.
3. Isi, rebus air, susu kental manis, maizena,



Untuk 28 buah

- gula pasir, daun pandan, dan garam. Aduk hingga meletup-letup.
- 4. Masukkan jagung dan nangka. Aduk rata. Angkat. Dinginkan.
- 5. Ambil satu buah mangkuk ubi. Sendokkan isi.

Kwetiau Goreng Medan

Bahan:

- 500 gr kwetiau basah
- 2 siung bawang merah, iris tipis
- 1 siung bawang putih, iris tipis
- 1 bh paha ayam atas bawah, buang tulangnya, potong 2x2 cm
- 100 gr udang api-api
- 2 bh sosis ayam
- 1 btr telur, kocok lepas
- 1 ikat caisim, potong-potong
- 75 gr taoge

- 2 sdt kecap asin
- 2 sdt kecap jamur
- 1/2 sdt garam
- 2 sdm minyak sayur

Bumbu Halus:

- 2 btr bawang merah
- 1 siung bawang putih
- 3 bh cabe rawit merah

Bahan Pelengkap:

- 1 bh mentimun, iris
- 2 sdm bawang goreng
- 2 sdm acar

Cara Membuat:

1. Tumis bawang merah, bawang putih, dan bumbu halus sampai harum.
2. Masukkan ayam, udang, dan sosis. Aduk hingga berubah warna. Masukkan telur. Aduk hingga berbutir. Masukkan caisim dan taoge. Aduk rata hingga layu.
3. Masukkan kwetiau. Aduk rata. Bubuhi kecap asin, kecap jamur, dan garam.
4. Sajikan bersama pelengkap.



Untuk 4 porsi



Rini Oktavia, Jakarta Barat

Kentang Goreng Kecap

Bahan:

- 4 bh kentang ukuran besar, potong 2x2 cm
- 1 siung bawang putih, haluskan
- 2 lbr daun jeruk
- 2 sdm kecap manis
- 3/4 sdt garam
- 1/4 sdt merica bubuk
- 500 ml minyak, untuk menggoreng

Bumbu Iris:

- 1 siung bawang putih
- 3 bh cabai rawit merah
- 4 bh cabai keriting merah

Cara Membuat:

1. Lumuri kentang dengan bawang putih, 1/4 sdt garam, dan 1/8 sdt merica bubuk.



Untuk 6 porsi

- Tambahkan 50 ml air. Aduk rata. Diamkan 15 menit. Tiriskan.
- 2. Goreng kentang di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang. Sisihkan.
- 3. Tumis bumbu iris dan daun jeruk hingga harum. Masukkan kentang. Aduk rata. Tambahkan kecap manis. Aduk rata. Bubuhi garam dan merica bubuk. Aduk. Tambahkan 100 ml air. Aduk rata. Masak sambil sesekali diaduk rata hingga meresap.



Dedeh Supriati, Jakarta Timur

Trik Memeras Jeruk Nipis

Ada banyak cara yang bisa Sajiars lakukan dalam memeras jeruk nipis. Namun sayang, sering kali kita memeras jeruk nipis dengan cara yang salah. Sehingga air perasan air jeruk nipis yang didapat tidaklah banyak. Nah, agar Sajiars bisa memeras jeruk nipis dengan maksimal dan air perasan jeruk nipis yang didapat cukup banyak, coba lakukan trik berikut!

TEKS: HANUM, FOTO: ANANTA VISUAL: BELLA F.

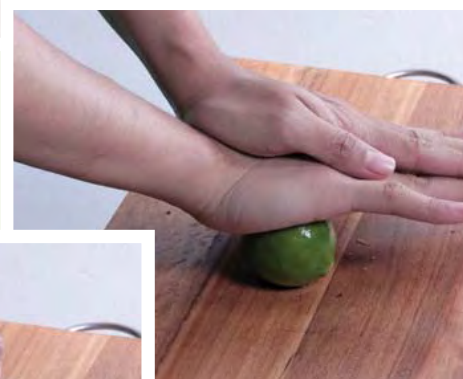
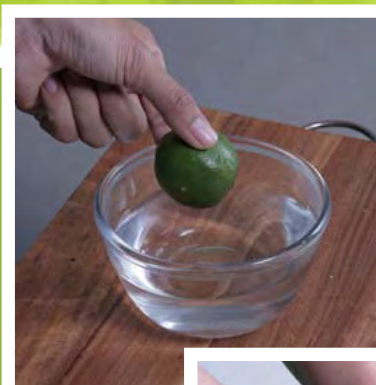


Alat & Bahan:

- Jeruk nipis
- Air hangat
- Pisau

Cara Memeras:

1. Pilih jeruk nipis yang sudah tua atau tidak keras. Jeruk nipis yang masih cenderung muda dan keras memiliki kandungan air lebih sedikit. Celupkan jeruk nipis ke dalam air hangat selama 2 menit.
2. Tekan jeruk nipis dengan tangan sambil digelindingkan, hingga permukaan jeruk nipis menjadi lunak.
3. Potong menjadi dua bagian jeruk nipis. Peras jeruk nipis.



KURSUS SEDAP

KUE-KUE KEKINIAN

19 APRIL 2018 | 09.00-13.00 WIB

KOMPAS GRAMEDIA MAJALAH

HARGA

RP 300.000

(BIAYA TERMASUK SNACK, MAKAN SIANG, DAN ICIP-ICIP)

DATANG LANGSUNG KE ALAMAT KURSUS UNTUK MEMBAYAR SEBELUM KURSUS TIBA PKL 10.00 - 15.00 WIB (HARI DAN JAM KERJA) ATAU TRANSFER KE BCA CAB. KEDORA A/N PT SAMINDRA UTAMA, NO REK 0123005241. BUKTI TRANSFER HARAP FAX KE (021) 5347967 BESERTA NAMA ANDA, NO TELP YANG BISA DI HUBUNGI. UNTUK INFORMASI DAPAT MENGHUBUNGI GRACE DI (021) 5330150/70 EXT 33161

CHEESE CASTELLA CAKE

GREANTEA CASTELLA CAKE

BROWNIES PASTRY TOPPING KITKAT

SABLE MIXFRUIT CAKE

JOCONDE COOKIES CAKE

[WWW.SAJIANSEDAP.COM](http://www.sajiansedap.com)

[@sajiansedap](https://twitter.com/sajiansedap)

[sajiansedap](https://www.instagram.com/sajiansedap)



Daerah Istimewa Yogyakarta MENIKMATI KULINER LEZAT MURAH MERIAH DI KOTA PELAJAR

Selain Bandung dan Bogor, Yogyakarta telah sejak lama dikenal sebagai salah satu surga wisata kuliner. Apalagi kini ragam makanan dan minuman yang ditawarkan di Kota Pelajar kian variatif dan unik saja. Tak hanya penyajiannya saja, cita rasanya yang serba lezat membuat ingin selalu berkunjung ke kota ini.

MIE LAMPUNG UNO Variasi Porsi Mi Ayam

Saat berkunjung ke Yogyakarta, cobalah mampir ke rumah makan Mie Lampung Uno. Rumah makan yang sedang nge-hits di kalangan anak muda ini menyajikan menu mi ayam dengan porsi yang bervariasi.

Tak cuma itu, penamaan tiap-tiap porsinya pun terbilang unik. Misalnya, untuk mi ayam setengah porsi diberi nama minion atau mi ayam satu porsi dijuluki manusiawi. Sedangkan untuk dua porsi dan

tiga porsi disebut gajah dan gorilla. Lucu, ya! Di samping porsi yang bervariasi, tekstur mi yang tersedia di sini pun berbeda dari mi pada umumnya. Lebih tipis, kecil, lembut, dan homemade. Mi ayamnya adiberi toping cincangan daging ayam berbumbu kecap dengan tekstur kering. Cita rasa ayamnya gurih dan manis. Begitu menyantap mi dan ayamnya, sungguh terasa nikmat di mulut.

Terlebih ketika taburan irisan daun bawangnya ikut tergigit, seolah-olah aroma harumnya yang khas menyeruak di dalam mulut. Dalam tiap porsi mi juga dilengkapi irisan daun sawi rebus. Semangkuk Mie Lampung Uno porsi minion

harganya Rp 8 ribu. Oh ya, jika Sajiers kurang suka makan mi, bisa menggantinya dengan bihun atau kwetiau. Selain itu, Sajiers juga bisa menambahkan bakso ikan, bakso sapi, ceker, balungan alias tulang, pangsit goreng, hingga ayam kampung rebus sebagai toping mi ayamnya. Variasi toping ini dihargai Rp 2 ribu-Rp 20 ribu per porsi.

Selain berada di Jalan Kaliurang, khusus di Yogyakarta, kedai Mie Lampung Uno telah tersebar di 3 area lain. Yaitu, di Jalan Taman Siswa, Jalan Gejayan, dan Jalan Demangan Baru. Kedai yang didominasi cat warna kuning ini bisa menampung 30-an pengunjung dan buka pukul 09.00-20.00 WIB.



 **Jl. Kaliurang KM 4,5, Yogyakarta**
Telp: 085789237278
Instagram: @mielampunguno



BAKMI GANDHOG Kombinasi Nasi & Mi Godok

Sajiers pasti sudah tak asing dengan menu bakmi godog. Namun bagaimana dengan menu nasi godog? Jika belum pernah mencicipinya, bisa mampir ke kedai Bakmi Gandhog, yang menyediakan menu nasi godog.

Sebetulnya, hidangan ini tak ubahnya bakmi godog. Hanya saja sumber karbohidratnya tak menggunakan mi, melainkan nasi. Tiap porsinya terdiri dari nasi yang dilengkapi kubis, telur orak-arik, irisan tomat, suwiran ayam, taburan bawang

goreng dan bawang daun, plus limpahan kuah. Jika Sajiers termasuk doyan pedas, sang penjual akan menambahkan irisan cabai rawit ke dalam olahan nasi godognya. Cita rasa sepiring nasi godog ini sangatlah nikmat. Gurih menjadi cita rasa utama yang amat kentara di lidah. Seolah makin sempurna dengan harumnya aroma bawang goreng, daun bawang, dan segarnya irisan tomat.

Sajian ini sungguh pas disantap saat cuaca dingin, malam hari, atau ketika hujan turun. Serasa bisa mengusir hawa dingin dalam sekejap. Menu nasi godog di kedai ini harganya Rp 15 per porsi. Oh ya, Sajiers juga bisa menambahkan toping lain, seperti kulit ayam, hati ampela, sayap

ayam, atau paha ayam goreng, seharga Rp 5 ribu-Rp 15 ribu per potong. Selain menyajikan nasi godog, di sini juga tersedia menu lain, di antaranya bakmi goreng, bihun nyemek, rica-rica balungan, hingga capcay seharga Rp 15 ribu-Rp 25 ribu per porsi. Setiap harinya, kedai yang beroperasi pukul 18.00-23.00 WIB ini, bisa menampung lebih dari 35 orang.

 **Jl. Nogosari Lor no. 10,**
Kadipaten, Kraton, Yogyakarta
WA: 081227138215
Instagram: @bakmigandhog

LESEHAN MBANYUMILI Sajian Bakso Layaknya Burger

 **Jl. Imogiri Timur No. 10, Wukirsari,**
Imogiri, Bantul, Yogyakarta
Telp: 081392645937
Instagram: @lesehan_mbanyumili

Tampilan bakso di warung Lesehan Mbanyumili sungguh unik. Pasalnya, baksonya disajikan layaknya burger. Yang dijadikan roti burgernya adalah bakso berbentuk

bulat pipih. Sebagaimana halnya burger, bakso burger ini pun di beri isi berupa irisan tahu cokelat, plus toping irisan daun sawi rebus, wortel, dan taburan bawang goreng.

Di bagian dasar mangkuk bakso burger, terdapat mi kuning plus kuah nan gurih. Sungguh sajian yang unik! Kuahnya yang gurih terasa ringan di lidah. Sedangkan baksonya, terasa cukup kenyal dan lembut begitu digigit. Sensasi rasanya kian unik ketika menggigit bakso berbarengan dengan wortel

yang renyah. Bakso burger dua lapis ini dibanderol Rp 15 ribu per porsi.

Di Lesehan Mbanyumili juga menyediakan menu bakso burger 3 plus 4 lapis, serta bakso berbentuk tumpeng dengan 3 jenis ukuran, yakni S, M, dan L. Aneka variasi bakso unik ini dihargai Rp 12 ribu-Rp 25 ribu per porsinya.

Puncak keramaian warung bakso berkapasitas 50 pengunjung ini biasanya terjadi pada akhir pekan dan beroperasi setiap hari pukul 09.00-19.00 WIB.



KOPI LHIYUD Seruput Teh Tarik Hijau

Teh tarik bukan hanya minuman khas asal Malaysia. Aceh pun terkenal dengan teh tariknya. Bahkan di Yogyakarta, Sajiers bisa menemukan sebuah kedai yang menyajikan teh tarik unik. Bisa dibilang unik karena kedai bernama Kopi Lhiyud ini menyajikan teh tarik berwarna hijau.

Warna hijau tehnya benar-benar menggunakan bahan teh hijau. Sementara

itu, cara membuat teh hijaunya terbilang sama dengan teh tarik pada umumnya. Yakni, dipindahkan dari gelas besar yang satu ke gelas besar lainnya, dengan cara ditarik hingga menghasilkan busa cukup banyak di atas tehnya.

Begitu diseruput, rasa getir khas teh hijau cukup kentara di lidah, diselengi manisnya susu yang tercampur di dalamnya. Segelas teh hijau hangat di kedai ini dibanderol seharga Rp 10 ribu. Sedangkan segelas teh hijau dingin, harganya Rp 12 ribu.

Sebagai teman minum teh hijau, Sajiers dapat memesan hidangan serba bakar, seperti

roti, pisang, hingga telo alias ketela. Ketiga macam kudapan tradisional ini dibanderol Rp 4 ribu-Rp 10 ribu per porsi. Kedai kopi berkapasitas lebih dari 30 pengunjung ini buka pukul 17.00-24.00 WIB setiap hari.

 **Jl. Kabupaten, Trihanggo, Gamping,**
Kabupaten Sleman, Yogyakarta



Nanaimo bar merupakan olahan coklat yang sangat populer di Kanada. Sesuai namanya, snack manis nan legit ini konon pertama kali muncul dari kota Nanaimo, Kanada. Penasaran dengan manis dan legitnya Nanaimo khas Kanada? Yuk, kita buat sendiri di rumah!

Nanaimo Bar

Nanaimo bar berasal dari kota Nanaimo, yang terletak di Vancouver, British Columbia, Kanada. Nanaimo bar terdiri dari 3 lapisan. Lapisan dasar adalah perpaduan remahan biskuit dan kacang bercampur lelehan coklat. Lapisan tengahnya berupa adonan beraroma mentega, dan lapisan atasnya ganache coklat.

Banyak catatan sejarah mengenai Nanaimo bar. Salah satunya dikisahkan dari masa penambangan batu bara di Nanaimo. Kota Nanaimo lantas berdiri di atas area penambangan batu bara, yang seiring waktu menjadi sebuah pemukiman warga yang beranak pinak.

Masyarakat Nanaimo kerap meletakkan Nanaimo bar di dalam kotak makan siang keluarga mereka yang bekerja sebagai buruh penambang. Seiring waktu, banyak anggota keluarga yang pergi bekerja hingga ke luar Vancouver. Menggunakan kapal layar, mereka banyak menuju Inggris. Untuk menemani perjalanan jauh inilah banyak anggota keluarga yang menitipkan Nanaimo bar untuk sanak keluarga mereka yang berlayar menuju Inggris. Di bagian negara lain snack manis dan legit serupa Nanaimo bar ini juga populer disebut New York slice, London fog bar, atau prayer bar.

RESEP TELAH DIUJI COBA DI DAPUR SAJI | TEKS FRISTIAN
TATA SAJI NAOMI DP | FOTO AGUSTUA | VISUAL MICHAEL



Nanaimo Bar
Untuk 25 buah

- Bahan:**
- 60 gr coklat masak susu, cincang
 - 100 gr margarin
 - 30 gr gula pasir halus
 - 1 sdt pasta vanila
 - 1 btr telur, kocok lepas
 - 250 gr biskuit crackers, hancurkan
 - 50 gr kelapa parut kering
 - 50 gr kacang tanah tanpa kulit, panggang, cincang

- Bahan Isi:**
- 100 gr margarin
 - 150 gr gula pasir
 - 30 gr tepung custard
 - 50 ml susu cair
 - 1 sdt pasta vanila

- Bahan Pelapis:**
- 100 gr coklat masak pekat
 - 40 gr margarin

- Cara Membuat:**
1. Lelehkan margarin. Angkat. Masukkan potongan coklat dan gula pasir. Aduk hingga larut. Masukkan pasta vanila dan telur. Aduk rata.
 2. Panaskan kembali di atas api kecil. Aduk hingga mengental. Angkat.
 3. Masukkan remahan biskuit, kelapa kering, dan kacang cincang. Aduk rata.
 4. Tuang ke dalam loyang 20x20x4 cm yang sudah dilapisi kertas roti. Ratakan. Tutup dengan plastik. Simpan di dalam lemari es selama 60 menit. Sisihkan.
 5. Isi, kocok margarin dan gula pasir hingga lembut. Masukkan tepung custard. Kocok rata. Masukkan susu cair dan pasta vanila. Kocok kembali hingga lembut.
 6. Tuang di atas coklat beku. Ratakan. Diamkan kembali di dalam lemari es, 30 menit hingga beku. Sisihkan.
 7. Lelehkan coklat dan margarin. Aduk rata. Tuang di atas coklat lapis. Ratakan. Bekukan. Potong-potong 4x4 cm. (Fn)



Nanaimo Karamel
Untuk 25 buah

- Bahan:**
- 60 gr coklat masak susu, cincang
 - 100 gr margarin
 - 30 gr gula pasir halus
 - 1 sdt pasta vanila
 - 1 btr telur, kocok lepas
 - 200 gr biskuit crackers, hancurkan
 - 100 gr kacang panggang, cincang
- Bahan Karamel:**
- 200 gr gula pasir
 - 50 ml air
 - 100 gr krim bubuk, larutkan bersama 50 ml air
- Bahan Pelapis:**
- 100 gr coklat masak pekat
 - 40 gr margarin
 - 100 gr kelapa parut kering

- Bahan Isi:**
- 100 gr margarin
 - 150 gr gula pasir
 - 30 gr tepung custard
 - 50 ml susu cair
 - 1 sdt pasta vanila
- Cara Membuat:**
1. Lelehkan margarin. Angkat. Masukkan potongan coklat dan gula pasir. Aduk hingga larut. Masukkan pasta vanila dan telur. Aduk rata.
 2. Panaskan kembali di atas api kecil. Aduk hingga mengental. Angkat.
 3. Masukkan remahan biskuit, kelapa kering, dan kacang cincang. Aduk rata.
 4. Tuang ke dalam loyang 20x20x4 cm yang sudah dilapisi kertas roti. Ratakan. Tutup dengan plastik. Simpan di dalam lemari es selama 60 menit. Sisihkan.
 5. Isian, kocok margarin dan gula pasir hingga lembut. Masukkan tepung custard. Kocok rata. Masukkan susu cair dan pasta vanila. Kocok kembali hingga lembut.
 6. Tuang di atas coklat beku. Ratakan. Diamkan kembali di dalam lemari es, 30 menit hingga beku. Sisihkan.
 7. Karamel, gosongkan gula di atas api sedang tanpa diaduk. Masak hingga kecokelatan. Tuang air. Aduk perlahan. Angkat. Masukkan larutan krim bubuk. Aduk perlahan hingga rata. Rebus kembali di atas api kecil hingga mengental. Sisihkan.
 8. Potong-potong adonan 4x4 cm. Celupkan ke dalam karamel. Tiriskan. Diamkan hingga mengeras.
 9. Lelehkan coklat dan margarin. Aduk rata. Celupkan potongan coklat ke dalam coklat leleh. Gulingkan di atas kelapa parut kering. (Fn)

Bir Bertema Pangeran Harry & Meghan Markle



Ya, pernikahan Pangeran Harry dan Meghan Markle memang baru akan diselenggarakan 2 bulan lagi. Namun euforia menjelang pernikahan dua seji ini seolah selalu jadi buah bibir. Setelah hadir resto yang menyajikan menu pesta pernikahan mereka, kini ada produsen bir bernama Windsor & Eaton Brewery yang merilis bir bertema Pangeran Harry dan Meghan Markle.

Bir ini diberi nama Harry & Meghan Windsor Knot, yang botolnya dihiasi ornamen bendera Inggris dan Amerika yang disimpul menyerupai dasi di bagian tengahnya. Sang produsen mengklaim, bir ini terbuat dari campuran bahan premium British hop, West Coast hop, dan barley yang tumbuh di dekat kebun kerajaan Ratu Elizabeth.

Rencananya bir ini akan dikirimkan ke Pangeran Harry dan Meghan Markle pada 3 April mendatang. Bagi masyarakat yang penasaran dengan cita rasa bir ini, sudah bisa membelinya sejak 28 Maret, di Royal Farm Windsor Farm Shop dan sejumlah pub di London.

Wah, Ramen Bertopping Whipped Cream!



Ramen biasanya diberi topping irisan sayuran dan daging. Namun lain halnya dengan ramen yang disajikan di Restoran Kobe Tamatsu Iseya, Jepang. Di sini, kuah kaldunya terbuat dari campuran kacang merah dan diberi topping whipped cream.

Tamkamiya, sang manajer resto, mengatakan, ide ramen ini lahir akibat banyaknya pengunjung yang berkomentar ramen di resto ini terlalu pedas. Campuran kacang merah dan whipped cream dirasa bisa memberi rasa asin, manis, pedas, dan creamy yang seimbang. Ramen kacang merah ini dan whipped cream ini ditawarkan seharga 1.200 yen atau setara Rp 143 ribu.

Lorong Supermarket Bebas Plastik



Ekoplaza, supermarket ternama di Belanda belakangan ini menarik perhatian publik dengan konsep terbarunya. Yakni, mengenalkan lorong bebas plastik bagi para pengunjung. Alih-alih mengikuti tren, konsep ini diusung Ekoplaza sebagai upaya untuk memerangi polusi plastik di dunia.

Untuk memudahkan pengunjung, barang-barang di lorong bebas plastik diberi label bertuliskan 'Plastic Free Mark'. Rencananya, konsep lorong bebas plastik ini bakal diperluas hingga ke-74 gerai Ekoplaza lainnya yang tersebar di negara Belanda. Oh ya, dalam menunjang konsep ini, Ekoplaza juga bekerjasama dengan organisasi lingkungan di Inggris, A Plastic Planet.

Jelajahi Museum Cadbury di Inggris



Apakah Sajiers tahu, merek coklat ternama di dunia, Cadbury, memiliki museum? Di museum yang terletak di Birmingham Inggris ini, pengunjung akan diajak mengenal sejarah coklat plus perjalanan Cadbury hingga kini. Terdapat ruangan berpenerangan temaram yang di dalamnya diputar musik ala suku Aztec.

Pengunjung juga akan mendapatkan informasi tentang asal mula tanaman coklat. Tak hanya itu, ukiran suku Aztec, danau, patung, dan pepohonan coklat pun menambah daya tarik ruangan dalam museum. Menariknya lagi, pengunjung pun diajak membuat coklat sendiri dan bisa berbelanja aneka snack berbahan coklat.

Kafe di Spanyol Bertema Korea Utara

Siapa sangka, karakter negara Korea Utara yang sangat tertutup bisa dijadikan tema salah satu kafe di Spanyol. Dari poster propaganda yang tertempel di tiap dinding kafe, hingga rak minuman yang dicat serupa bendera Korea Utara. Bahkan, ada pula buku berisi catatan propaganda pemimpin Korea Utara, Kim Jong Un yang sudah diterjemahkan ke dalam bahasa Spanyol dan bisa dibaca oleh para pengunjung. Sesuai konsep dan temanya, kafe ini diberi nama Pyongyang Cafe oleh sang pemilik, Alejandro Cao de Benos. Ternyata, inspirasi tema ini lahir dari kecintaan sang pemilik terhadap negara Korea Utara sejak 16 tahun lalu.



Donat Glitter Sambut Oscar 2018



Demi ikut memeriahkan penyelenggaraan Piala Oscar 2018 yang baru saja berlalu, kafe Astro Doughnuts & Fried Chicken menyajikan donat unik yang diberi nama 'Red Carpet Doughnut'. Ada dua keunikan yang dimiliki donat di kafe Amerika ini.

Pertama, terletak pada adonan red velvet yang terinspirasi dari karpet merah tempat para selebriti melintas. Kedua, glitter emas sebagai lapisan terluar donat yang menggambarkan warna patung Oscar. Donat glitter ini dijual seharga 5 dolar atau setara Rp 68.500. Oh ya, donat ini juga dijual di 3 cabang kafe Astro Doughnut & Fried Chicken, di Los Angeles, Washington DC, dan Virginia.



Cita Rasa Gurih

Lapis Daging Nusantara

Ternyata tak hanya kue lapis yang terkenal di Nusantara. Lapis daging juga merupakan hidangan Nusantara yang tak kalah unik. Yuk, simak jenis lapis daging Nusantara yang sudah kami siapkan resepnya di sini khusus untuk Sajiers. Jangan lupa dicoba di rumah, ya!

RESEP TELAH DIUJI COBA DI DAPUR SAJI | TATA SAJI NAOMI D P | FOTO AZIZ P | VISUAL MICHAEL

Lapis Daging Surabaya

Untuk 3 porsi

- Bahan:**
- 350 gr daging gandik, iris tipis
 - 2 btr cengkih
 - 1 1/2 cm kayumanis

- 1 sdt garam
- 1/8 sdt merica bubuk
- 500 ml air
- 500 ml minyak, untuk menggoreng

Bumbu Halus:

- 1/2 sdt terasi, bakar
- 4 bh cabai merah
- 1/2 sdt ketumbar

- 1/4 sdt jintan
- 1/4 sdt pala bubuk
- 1 cm kencur
- 1 cm temukunci
- 1/2 cm jahe

Cara Membuat:

1. Lumuri daging dengan bumbu halus, cengkih, dan kayu manis.
2. Tuang air. Masak di atas api sedang sambil diaduk hingga mendidih. Bubuhi garam dan merica bubuk. Aduk rata.
3. Angkat daging. Goreng daging di atas api sedang hingga kecokelatan.
4. Masukkan kembali daging yang telah digoreng ke dalam air rebusan. Masak sampai kuah meresap. (Hm)

Lapis Daging Bengkulu

Untuk 4 porsi

- Bahan:**
- 350 gr daging gandik
 - 2 lbr daun salam
 - 3 lbr daun jeruk, buang tulangnya
 - 1 sdm kecap manis
 - 1 1/2 sdt garam
 - 1 sdt gula pasir

- 1/4 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt pala bubuk
- 400 ml santan dari 1/2 btr kelapa
- 1 sdm minyak, untuk menumis

Bumbu Halus:

- 6 btr bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 sdt terasi, bakar

Cara Membuat:

1. Panaskan 2 sdm minyak goreng. Tumis daging sampai berubah warna. Iris tipis. Sisihkan.

2. Tumis bumbu halus, daun salam, dan daun jeruk hingga harum. Masukkan daging. Aduk hingga berubah warna. Tuang santan. Aduk rata.
3. Tambahkan kecap manis, garam, gula pasir, merica bubuk, dan pala bubuk. Aduk rata.
4. Masak sambil diaduk hingga bumbu meresap. (Hm)



Lapis Daging Bogor

Untuk 3 porsi



- Bahan:**
- 350 gr daging gandik, iris tipis
 - 2 btr telur, kocok lepas
 - 2 btr cengkih
 - 2 cm kayumanis
 - 1 1/4 sdt garam
 - 1/4 sdt merica bubuk

- 500 ml air
- 500 ml minyak, untuk menggoreng

Bumbu Halus:

- 6 btr bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 bh tomat

Cara Membuat:

1. Celupkan daging ke dalam telur. Goreng di dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang hingga kuning kecokelatan. Tiriskan.

2. Campur daging dengan bumbu halus, cengkih, dan kayu manis. Bubuhi garam dan merica bubuk. Tuang air.
3. Masak di atas api sedang sambil sesekali diaduk hingga matang. (Hm)

Lapis Daging Manado

Untuk 4 porsi

- Bahan:**
- 350 gr daging gandik, iris tipis
 - 3 btr cengkih
 - 1 sdt garam
 - 1 1/2 sdt gula pasir
 - 1/4 sdt merica bubuk

- 2 sdm larutan maizena, dari 2 sdm maizena yang dilarutkan di dalam 2 sdm air
- 1 sdm minyak, untuk menumis
- 500 ml air

Bumbu Halus:

- 4 btr bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 4 bh cabai merah
- 1/2 sdt ketumbar
- 1/4 sdt jintan
- 1/4 sdt pala bubuk

- 1/2 cm jahe
- 1/2 cm kencur

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan daging. Aduk hingga berubah warna.
2. Bubuhi garam, gula pasir, dan merica bubuk. Aduk rata. Tuang air. Masak hingga mendidih. Tuang larutan maizena. Masak hingga meletup-letup. (Hm)





para pembina. Tapi dengan mengunjungi Tabloid SAJI, anak-anak bisa bertemu langsung dengan ahlinya di bidang memasak. Apalagi lokasinya mudah dijangkau," papar Khatty.

Didampingi para pembina dan tim Uji Dapur Tabloid SAJI, anak-anak Club Adventurer mengikuti dengan saksama pembuatan 2 resep yang cukup mudah, yakni Kids Pizza dan Jelly Buah Bubble. Semua anak terlihat antusias mengikuti acara Fun Cooking ini hingga selesai. Yang juga menyenangkan, hasil masakan mereka bisa dibawa pulang.

Nah, bagi Sajiers yang ingin dikunjungi atau berkunjung ke Tabloid SAJI untuk mengikuti fun cooking, cooking class, atau mengikuti demo masak, bisa menghubungi Redaksi Tabloid SAJI di nomor telepon 021-5330150, 5330170 (ext. 33160-33166), pukul 09.00-17.00 WIB. Sampai berjumpa di acara fun cooking selanjutnya!

Siapa bilang hanya orang dewasa saja yang tertarik dengan kegiatan masak memasak? Anak-anak pun sangat tertarik, lo, melakukan kegiatan memasak, apalagi dalam suasana yang sangat menyenangkan.

Seperti yang terjadi pada Minggu (4/3) lalu, Tabloid SAJI dikunjungi 25 anak-anak laki-laki dan perempuan berusia 4-9 tahun, yang tergabung dalam Adventurer Club dari Petra Tunheim Memorial Church, Kramat Pulo, Jakarta Pusat.

Menurut Khatty, pendamping Club Adventurer, kegiatan fun cooking ini merupakan salah satu Tanda Kepahaman yang perlu dipenuhi oleh anggota Adventurer Club. "Sebenarnya anak-anak bisa mendapat bimbingan fun cooking dari

Medina Foodware Halal Luncurkan Produk Baru



Medina, foodware halal pertama di Indonesia, Kamis (15/3) lalu menghadirkan produk terbaru, setelah pertama kali diluncurkan pada 2017 lalu. Ada 8 varian baru Medina yang dihadirkan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat Indonesia, terkait gaya hidup sehat dan halal.

Ke-8 varian baru ini merupakan inovasi Medina, dengan tetap mengunggulkan kualitas produk dari sisi raw material, proses produksi, hingga didistribusikan ke masyarakat. Di satu sisi, mayoritas penduduk Indonesia yang beragama muslim menjadikan halal sebagai gaya hidup yang terus berkembang. Gaya hidup halal yang diterapkan ini tak hanya untuk konsumsi makanan dan minuman saja, namun sampai pada produk rumah tangga.

Produk Medina secara resmi telah tersertifikasi halal Majelis Ulama Indonesia (MUI) Grade A dan akan terus konsisten menjaga kehalalan produk dari hulu hingga hilir. "Selain halal, produk Medina memiliki kualitas produk foodware premium. Dan pada hari ini, Medina meluncurkan 8 varian produk canister dan lunch set sebagai produk unggulan, untuk melengkapi varian produk yang sudah ada, sebanyak 19 varian," papar Tati Mulyati, Sales Head Division Medina, di Ashley Hotel, Jakarta.

Selain menjual produk foodware halal, Medina yang bisa didapat melalui Dusdusan.com ini memiliki kampanye "Berbagi Inspirasi Medina" dengan melakukan talkshow bersama para reseller Medina yang tersebar di seluruh Indonesia. Kampanye ini bertujuan mendorong para wanita, khususnya ibu rumah tangga untuk bisa berwirausaha dan mengaplikasikan nilai-nilai halal di kehidupan sehari-hari.

Sedap
sajiansedap.com

119 RESEP POPULER KHAS ASIA
264 HALAMAN HANYA RP 180.000

Sedap Lovers Tersayang,
Ingin tahun cara memasak yang benar beragam sajian populer khas dengan cita rasa otentik dari berbagai negara di Asia Tenggara, termasuk India, Jepang, dan Korea? ikuti semua resep mudahnya di buku resep ini.

Dapat diperoleh di Toko Buku Gramedia di seluruh Indonesia.

Bango Luncurkan Kecap Bango Light



Menurut Nielsen's New Global Health and Ingredient-Sentiment Survey yang dirilis akhir 2016, mengenai pola makan masyarakat modern di Indonesia, sebanyak 70 persen responden menjalani diet tertentu untuk menghindari berbagai penyakit degeneratif dan 68 persen responden mulai tergerak memilih makanan yang lebih sehat.

Maka, sebagai bentuk dukungan untuk hidup lebih sehat, Bango (PT Unilever Tbk) memperkenalkan produk terbaru, Bango Light, di Jakarta pada Kamis (8/3) lalu. Bango Light memiliki kadar gula lebih rendah sebanyak 30 persen dari kecap biasa.

"Saat ini kami melihat, masyarakat Indonesia mulai menerapkan pola hidup dan makanan yang lebih sehat. Melihat hal itu, maka kami hadirkan Bango Light," ujar Hernie Raharja, Foods Director PT Unilever Indonesia Tbk.

Untuk mengurangi kadar gulanya, Bango mengganti gula kelapa dengan ekstrak daun stevia yang memiliki rasa manis 300 kali dibandingkan gula biasa. "Ekstrak daun stevia tak memiliki efek samping karena lebih alami dibandingkan gula biasa. Bahkan ketika dicicipi langsung, daun stevia memiliki rasa manis," tutur dr Diana F. Suganda, spesialis gizi.

Kendati memiliki kadar gula lebih rendah, Bango Light memiliki tekstur dan rasa manis dan gurih yang sama dengan Bango reguler. Kecap Bango Light juga bisa diaplikasikan untuk berbagai hidangan, baik menjadi bahan pada proses memasak atau sebagai pelengkap (toping atau cocolan). Bango Light sudah bisa ditemukan di supermarket dengan ukuran 135 ml dan 200 ml.

TEKS & FOTO: ANIZA P, INTAN YS, FRISTIAN I VISUAL BELLA F.

LENGKAPI KOLEKSI BUKU RESEP ANDA!
Saji 33 RESEP ANEKA KUDAPAN DIDALAM CUP
PANDUAN MEMASAK & USAHA

TELAH TERBIT
Rp 80.000

Dapat diperoleh di Toko Buku Gramedia seluruh Indonesia.
Hotline: (021) 536 50110

f Sajian Sedap @sajiansedap sajiansedap

Strategi Usaha Telur Dadar Gulung dengan Pilihan Jumlah Modal

Jajanan kaki lima kini semakin banyak yang naik kelas. Setelah kue cubit, kue pancong, cilok, hingga seblak, kini giliran telur gulung. Dengan tambahan isi dan ragam topping kekinian, penampilan dan cita rasa telur gulung makin diminati. Tak heran, berjualan telur gulung jadi peluang usaha yang potensial.

TEKS WULAN AYODYA | VISUAL MICHAEL

Mengapa Berbisnis Telur Dadar Gulung?

- Relatif mudah dibuat.
- Sedang tren dengan varian kekinian.
- Peluangnya cukup menjanjikan dan belum banyak pesaing.
- Bisa dijalankan dengan modal lebih fleksibel.

Strategi Buka Usaha Modal < Rp1 Juta

- Menjadi reseller atau menjualkan produk pihak lain yang sudah dikenal dan terbukti laris manis.
- Menerima pesanan atau made by order untuk eceran, bukan pesanan dalam kapasitas ribuan.
- Sharing lokasi bersama penjual kuliner lain

- dengan membuka etalase dan sistem bagi hasil, bukan sewa tempat.
- Berjualan di media sosial, seperti Instagram, dengan pembatasan jumlah order, misalnya 20 porsi per hari.

Strategi Buka Usaha Modal Rp 2-5 Juta

- Buka mini booth di lokasi dengan harga sewa terjangkau dan bisa dibayar per bulan.
- Buka stand dari bazar ke bazar, yang ramai didatangi dan harga sewanya tak mahal.
- Menerima pesanan dadakan dan bekerjasama dengan operator ojek online.
- Menjual telur dadar gulung kemasan frozen di market place atau situs penjualan online.

Strategi Buka Usaha Modal Rp 5-10 Juta

- Buka booth di lokasi yang dekat keramaian, seperti lokasi wisata, terminal, sekolah, kampus, atau stasiun.
- Membuka catering dengan pesanan harian dan membuat paket menu telur dadar gulung yang dipadukan menu lain, seperti mi goreng atau nasi goreng.
- Menjual produk telur dadar gulung beku yang dititip jual di toko yang menjual makanan beku dan memiliki freezer.
- Buka kios atau kedai sederhana yang menjual menu utama telur dadar gulung, dengan tambahan menu lain yang menunjang, plus menjual aneka minuman.

Strategi Buka Usaha Modal di Atas Rp 10 Juta

- Menjual aneka variasi menu telur dadar gulung dan dijual secara berkeliling menggunakan motor atau mobil. Cara penjualan tahu bulat bisa diadaptasi pada bisnis ini.
- Buka mini kafe dengan konsep menjual aneka minuman hangat dan dingin kekinian, plus menu camilan utama aneka telur dadar gulung dengan variasi isi dan topping kekinian.
- Penjualan via food truck. Dengan desain food truck modern dan menarik, telur dadar gulung dapat diminati banyak pembeli.
- Buka home industry atau pabrik rumahan yang khusus memproduksi dan menjual aneka telur dadar gulung frozen. Penjualan bisa bekerjasama dengan agen atau pengecer produk frozen food.

Langkah Awal Buka Usaha Telur Gulung Kekinian.

Ibu Wulan,
Selama ini saya bekerja sebagai karyawan di perusahaan distributor telur ayam. Setelah bekerja cukup lama, timbul ide

untuk buka usaha telur gulung, yang kini sedang banyak diminati. Saya melihat, bisnis penjualan telur ayam keuntungannya sangat tipis dan risiko kerusakannya cukup tinggi.
Jika ingin dapat keuntungan cukup besar, perlu kuantitas telur ayam yang besar. Yang artinya butuh modal besar juga. Untuk buka usaha bermodal besar, saya tak sanggup, Bu. Dengan jaringan yang saya miliki, saya berencana buka usaha telur gulung yang modalnya relatif lebih kecil.
Namun masih ide saja karena saya belum

tahu seperti apa langkah awal yang harus dilakukan untuk buka usaha. Rencananya, usaha telur gulung ini akan dijual dengan cara membuka booth di mal atau di depan hypermarket. Mohon masukannya agar saya dapat merealisasikan usaha telur gulung ini. Terima kasih.

INDRI VITARSARI –
DEPOK

Dear Ibu Indri,

Ide Anda untuk buka usaha telur gulung kekinian sungguh menarik dan punya peluang pasar potensial, terutama jika menasar target anak-anak dan remaja. Kini, remaja dan anak-anak senang membeli telur dadar gulung kekinian, mungkin akibat sering melihat tren acara di Asia yang memperlihatkan telur gulung dengan aneka variasi isi dan topping.
Jika Anda membuat modifikasi telur dadar gulung yang menarik dengan cita rasa yang enak, maka peluang bisnis ini akan terbuka lebar. Dan bila Anda sudah mantap berbisnis telur dadar gulung, saya akan berikan panduan singkat untuk memulai usaha.

1. Siapkan Produk & Konsep

Sebagai langkah pertama, sebaiknya Anda mulai melakukan uji coba produk untuk mendapatkan rasa telur dadar gulung yang enak dan disukai target pembeli. Cara mengetahui apakah calon pembeli menyukainya atau tidak, bisa dengan membagikan contoh produk ke sejumlah orang.

Setelah dibagikan, Anda dapat langsung menanyakan komentar mereka. Catatlah komentar yang memberi kritik, masukan, juga yang memuji untuk mengetahui

kelemahan sekaligus keunggulan produk menurut calon pembeli.
Jika Anda banyak menerima kritikan yang sama, sebaiknya perbaiki produk sampai sempurna menurut banyak calon pembeli. Setelah produk sempurna, lakukan standarisasi formula resep dan merek bahan baku, agar kualitas produk terus konsisten cita rasanya.
Setelah produk siap dipasarkan, Anda bisa menentukan konsep usaha. Dari cara penjualan, dekorasi kedai, serta servis atau pelayanan yang akan diberikan. Tentukan pula segala hal yang berhubungan dengan konsep agar bisa direncanakan langkah berikutnya.

2. Buat Perencanaan Usaha

Langkah kedua adalah mulai melakukan perencanaan usaha. Apa saja hal yang perlu direncanakan untuk membuka usaha? Setelah produk dan konsep dibuat, Anda perlu merencanakan beberapa hal, seperti menentukan target market, lokasi usaha, kebutuhan peralatan, hingga fasilitas, perizinan, modal, dan pengelolaan usaha.

Anda bisa mulai membuat catatan yang berisi perencanaan hal-hal yang disebutkan di atas. Anda bisa menentukan siapa target pembeli yang dituju, misalnya remaja. Anda harus mengerti apa yang remaja pikirkan dan yang mendorong mereka untuk membeli produk telur dadar gulung

Anda. Apakah karena rasa, varian, kemasan, atau harga dan pelayanan.
Untuk lokasi, perlu mencari lokasi yang sering didatangi target pembeli lalu sesuaikan harga sewa dengan budget modal dan penghitungan target penjualannya. Selanjutnya, Anda bisa merencanakan kebutuhan peralatan sesuai konsep usaha, termasuk perizinan yang dibutuhkan.
Anda bisa browsing mengenai perizinan yang dibutuhkan untuk usaha booth di mal. Jika semua hal di atas sudah direncanakan, Anda dapat menghitung modal untuk kebutuhan usaha di atas. Hal terakhir, rencanakan pengelolaan usaha, seperti pengelolaan keuangan, proses produksi dan operasional usaha, SDM atau tenaga kerja, serta pemasaran sekaligus strategi promosinya.

3. Buat Agenda Persiapan

Langkah ketiga bisa Anda lakukan setelah langkah kedua selesai dilakukan. Anda bisa membuat jadwal persiapan atas apa yang sudah direncanakan. Contohnya, jika mulai melakukan persiapan di bulan April 2018, Anda bisa mulai berjualan di tanggal 1-5 April, untuk uji coba produk. Tanggal 5-10 untuk uji coba sample kepada target pembeli.

Tanggal 12-15 bisa dilanjutkan mencari lokasi yang tepat dan di tanggal berikutnya bisa mulai mencari peralatan kebutuhan usaha. Agenda



Saji
PELUANG USAHA

“
Kirimkan pertanyaan tentang segala hal yang menyangkut usaha kuliner, baik yang sudah berjalan maupun yang akan berjalan melalui faks 021 5347967 atau via email: saji.ukm@gramedia-majalah.com
”



Wulan Ayodya adalah pendiri UKMKU, lembaga yang memberikan pelatihan wira-usaha dan kursus keterampilan penunjang usaha. Latar belakangnya memang wirausaha. Usaha yang digeluti hingga kini adalah lembaga kursus, pompa bensin, dan berpartner dengan beberapa usaha lainnya. UKMKU sendiri telah berhasil mencetak banyak pengusaha baru yang eksis sampai saat ini.

persiapan ini sebaiknya dibuat untuk memandu langkah Anda, sehingga lebih terstruktur. Selain itu, untuk membuat Anda terdorong merealisasikan perencanaan usaha agar tak sekedar rencana saja

4. Mulai Buka Usaha

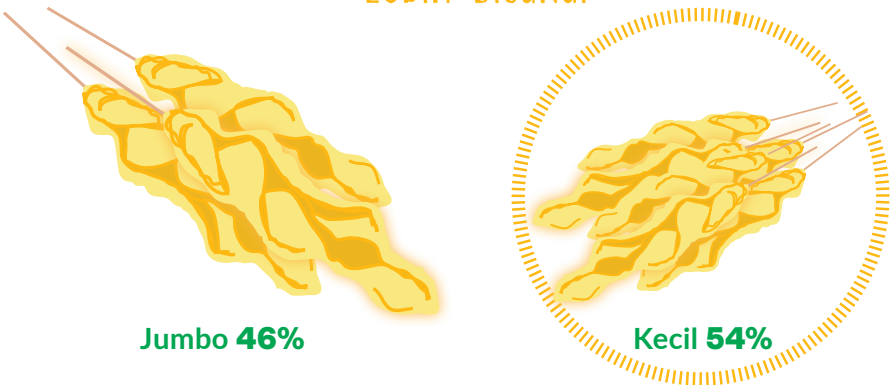
Jika semua persiapan sudah dilakukan, Anda bisa langsung mulai berjualan telur dadar gulung. Nah, selamat membuka usaha. Salam.



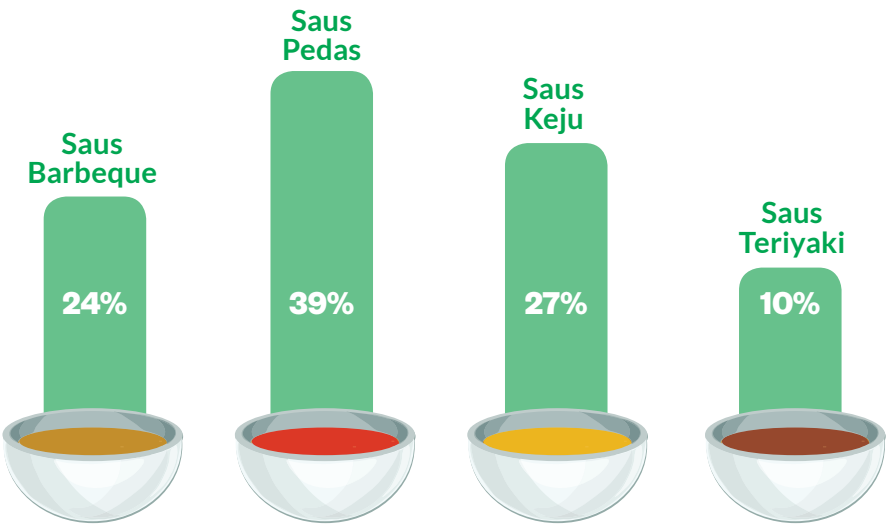
Salah satu jajanan anak-anak yang sejak lama selalu jadi favorit semua orang adalah telur gulung. Nah, agar terasa lebih lezat, Sajiers bisa mengombinasikan bahan isinya, seperti menambahkan mi, sosis, atau bakso. Yuk, kita coba.

Hasil Survey

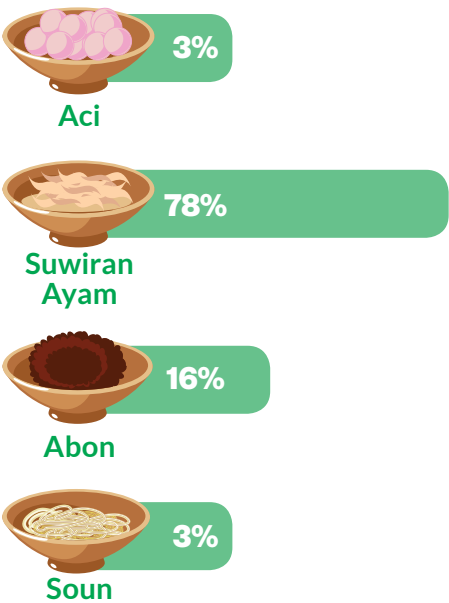
Ukuran Telur Gulung yang Lebih Disukai



Saus Telur Gulung Pilihan



Isi Telur Gulung yang Disukai



Topping Telur Gulung Favorit



SURVEY: SAJIANSIEDAP.COM

Kombinasi Isi Telur Gulung

Telur Gulung Serundeng

Untuk 5 tusuk

Bahan:

4 btr	telur
1 1/2 sdm	susu cair
1/2 sdt	garam
1/4 sdt	merica bubuk
100 ml	saus lada hitam
100 ml	mayonnaise
10 bh	tusuk sate

Bahan Serundeng:

1 ekor	ikan pindang, goreng, suwir-suwir
200 gr	kelapa parut kasar
2 lbr	daun salam
1 btg	serai, ambil putihnya, memarkan
1 sdt	garam
1 sdt	gula pasir
1/8 sdt	merica bubuk
1 sdm	air asam jawa, dari 1 sdt asam jawa yang dilarutkan dengan 2 sdm air
1 sdm	minyak goreng

Bumbu Halus:

1/2 cm	kunyit, bakar
6 btr	bawang merah
3 siung	bawang putih
2 bh	cabai keriting merah
1/2 sdt	ketumbar bubuk
1/4 sdt	jintan bubuk

Cara Membuat:

1. Serundeng, aduk rata ikan, kelapa parut, bumbu halus, daun salam, dan serai. Bubuhi garam, gula pasir, dan merica bubuk. Tambahkan 1 sdt minyak goreng. Aduk rata.
2. Sangrai di atas api kecil sambil diaduk sampai setengah kering. Tuang air asam jawa. Aduk-aduk sampai kering. Sisihkan.
3. Kocok rata telur, susu cair, garam, dan merica bubuk.
4. Panaskan minyak. Tuang sedikit telur di atas pan datar yang sudah diolesi tipis minyak. Taburi serundeng. Gulung dengan tusuk sate.
5. Coret-corek telur gulung dengan saus lada hitam dan mayonnaise. (Hm)

Telur Gulung Mi

Untuk 10 tusuk

Bahan:

100 gr	mi bulat, rebus
4 btr	telur
1 sdm	tepung terigu
4 sdm	air
1/2 sdt	garam

1/8 sdt	merica bubuk
50 gr	mayonaise
2 sdm	saus sambal
500 ml	minyak, untuk menggoreng
10 bh	tusuk sate

Cara Membuat:

1. Bubuhi mi rebus dengan 1/2 sdt garam dan 1/8 sdt merica bubuk. Aduk rata.
2. Lilitkan mi pada tusuk sate. Sisihkan.
3. Kocok rata telur, tepung terigu, air, garam, dan merica bubuk. Masukkan ke dalam botol saus.
4. Corat-corek adonan telur di atas minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang. Masukkan sate mie. Putar-putar sampai terlilit telur. Goreng hingga kecoklatan. Tiriskan.
5. Sajikan dengan mayonaise dan saus sambal. (Fn)



Modifikasi Telur Gulung



TELUR GULUNG SERUNDENG KEJU

Tambahkan 100 gram keju cepat leleh pada resep Telur Gulung Serundeng, yang dipotong panjang dan ditusukkan pada tusuk sate.



TELUR GULUNG KRIUK

Tambahkan 100 gram corn flakes yang dihancurkan kasar ke dalam serundeng pada resep Telur Gulung Serundeng.



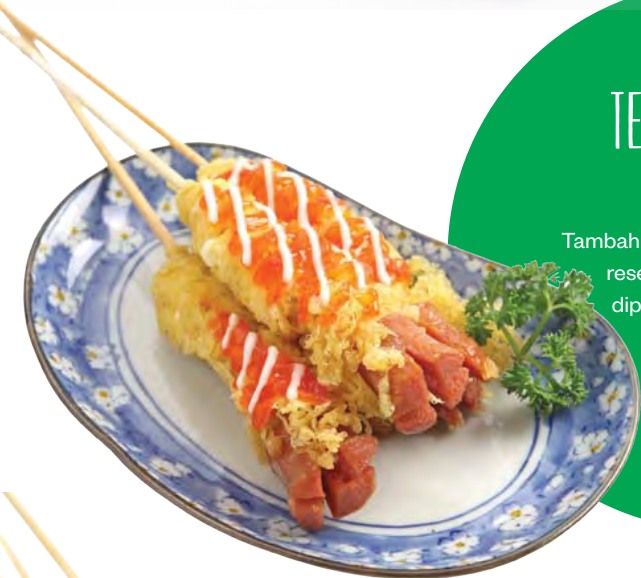
TELUR GULUNG DAGING ASAP

Ganti serundeng dengan 2 lembar daging asap yang diiris panjang ke dalam resep Telur Gulung Serundeng.



TELUR GULUNG SERUNDENG PEDAS

Tambahkan 1/2 sendok teh cabai bubuk ke dalam bahan serundeng pada resep Telur Gulung Serundeng.



TELUR GULUNG MI SOSIS

Tambahkan 3 buah sosis ke dalam resep Telur Gulung Mi yang dipotong 4 bagian, salah satu ujungnya tanpa putus. Tusukkan pada ujung tusukkan sate.



TELUR GULUNG MI PEDAS

Tambahkan 1 sendok teh bubuk cabai ke dalam mi pada resep Telur Gulung Mi.



TELUR GULUNG BIHUN

Ganti bahan mi pada resep Telur Gulung Mi dengan 100 gram bihun.



TELUR GULUNG BAKSO

Ganti bahan mi pada resep Telur Gulung Mi dengan 40 buah bakso kerikil. Tusukkan bakso pada tusukkan sate.



Sajiers pasti tahu, kan, jajanan kaki lima telur gulung. Sejak lama, jajanan anak-anak sekolah dasar ini selalu menarik perhatian, termasuk orang-orang dewasa untuk menyantapnya. Nah, kini sejumlah pengusaha muda semakin kreatif menyajikan telur gulung, dengan ragam isi dan topping kekinian. Tak heran bila jajanan ini kian naik kelas, baik penampilan maupun cita rasanya.



Telur Street Snacks

TELUR GULUNG ISI VARIASI

📍 Taman Palem Lestari, (dekat Citra 7, sebelah Saoen Kito)

📷 @telorstreetsnacks_tamanpalem

Biasanya, telur gulung tak diberi isi. Kalau pun diberi tambahan lain, biasanya bihun. Namun berbeda dengan telur gulung yang ada di kedai Telor Street Snacks, milik Fellix Leo Wijaya. Di kedainya, Felix membuat variasi telur gulung dengan

isi kulit ayam dan telur puyuh.

Meski baru menawarkan 2 variasi isi, kedai Telor Street Snacks selalu tampak ramai dikunjungi berbagai kalangan usia, dari anak-anak hingga orang tua. "Telor Street Snacks menawarkan variasi baru telur gulung, yakni diberi isi kulit ayam dan telur puyuh," papar pria berusia 19 tahun itu.

Fellix memaparkan, sebelum digulung telur, ia terlebih dulu menggoreng kulit ayamnya. Fellix menyebut menu yang satu ini Tergulit (Telur Gulung Kulit). Sementara telur puyuhnya sebelum diolah tentu direbus dulu. Nama menu telur gulung isi telur puyuh ini adalah Teguluyuh (Telur Gulung Puyuh).

"Kulit ayamnya bisa digoreng sesuai permintaan

pembeli. Bisa digoreng sangat kering atau digoreng biasa," imbuhnya. Agar telur gulung isi kulit ayam dan telur puyuhnya kian nikmat disantap, Fellix menambahkan bumbu taburan, seperti barbeque, spicy, sambal bangkok, dan rumput laut.

Usaha yang dirintis Fellix bersama teman-temannya sejak 3 bulan lalu ini, kini sudah memiliki 3 cabang. Selain di Taman Palem, juga ada di Pasar Lama dan Serpong, Tangerang. Fellix membanderol harga menu telur gulungnya mulai Rp 15 ribu sampai Rp 30 ribu, isi 10 tusuk.

"Oh ya, seporsinya bisa di-mix, antara Tergulit dan Teguluyuh. Sekarang kami sudah membuka waralaba dan selanjutnya akan tersedia di aplikasi

ojek online," pungkas Fellix. Telor Street Snack buka setiap hari pukul 18.00-23.00 WIB.



Telor Gulung Gulgul

TELUR GULUNG BERBALUT ANEKA SAUS

📍 Modern Town Market, Modernland (sebelah Metropolis Town Square)

📞 0812 1044 3064

📷 @telorgulung_gulgul

Berawal dari hobi doyan jajan telur gulung, Bella Claudia memutuskan membuka kedai usaha di kawasan Modernland bernama Telor Gulung

Gulgul, sejak 6 November 2017 lalu. Di kedainya, Bella menyajikan camilan kekinian yang sedang digemari.

Saat berkunjung ke kedainya, akan langsung terlihat ragam saus yang tersedia di etalase depan, yang dapat dinikmati pembeli saat menikmati telur gulung di sini. Tersedia 5 varian saus sebagai topping telur gulungnya, yakni original (saus sambal), black pepper, mushroom, Bolognese, dan cheese.

Tak lupa, Bella juga selalu menyediakan tambahan mayones sebagai saus pelengkap. "Biasanya pengunjung selalu pesan saus sambal, black pepper, dan cheese. Ketiga varian saus ini selalu sold out dengan cepat," ujarnya sambil berkata, pembeli bisa mencampur sausnya sesuai selera.

Untuk menu telur gulungnya, Bella menyediakan 3 varian. Yakni klasik (tanpa isi), isi sosis sapi, dan isi keju mozzarella. Telur gulung keju mozzarella, kata Bella, menjadi varian telur gulung yang paling jadi favorit pembeli. Ukuran telur gulungnya yang cukup besar bisa dikatakan sebagai magnet bagi pengunjung untuk selalu datang kembali ke kedai ini.

Kedai yang buka setiap hari pukul 17.00-22.00 WIB ini, membanderol telur gulung seharga Rp 2 ribu-Rp 4 ribu per tusuk. Tersedia pula paket seharga Rp 20 ribu, berisi 10 tusuk telur gulung klasik atau 5 tusuk telur gulung isi sosis atau keju mozzarella. Cukup terjangkau, kan?

Warunk Exitto

SATE TAICHAN BERBALUT TELUR

📍 Ruko Crystal Lane No. 21

📞 0812 1847 0091

📷 @warunkexitto

Menikmati sate taichan kini bisa dengan cara baru, salah satunya dikombinasikan dengan telur gulung. Hal ini lah yang dikreasikan sepasang kekasih, Fenny Pratama dan Steven Karim, yang membuka Warunk Exitto

di kawasan Serpong, Tangerang.

Kedai yang berkonsep menawarkan aneka jajanan populer kekinian ini menyediakan menu sate taichan goreng telur. Setiap tusuknya terdapat 2-5 potongan ayam fillet cukup besar berbalut adonan telur. Menu ini bisa dikatakan menjadi solusi jitu bagi pencinta sate taichan sekaligus telur gulung. Sehingga bisa menikmati 2 makanan dalam 1 sajian sekaligus. Rasanya, tentu saja nikmat!

Menurut Fenny, ia membuat sate taichan goreng telur dengan cara menggoreng terlebih dulu daging ayamnya, demi menciptakan cita rasa yang pas dan tak bau amis. "Digoreng sekitar 15 menit sampai agak crunchy. Setelah itu, adonan telur siap membalut satu per satu setiap tusukan sate taichannya."

Oh ya, pada saat dinikmati, Sajiers bisa mencelupkan sate taichan goreng telur ke dalam mangkuk kecil berisi sambal khusus homemade buatan Fenny. Rasanya gurih dan super pedas, sangat pas di lidah. Sajiers juga bisa menikmatinya dengan saus sambal yang tersedia di atas meja, bila tak terlalu suka pedas.

Buka setiap hari pukul 11.00-23.00 WIB, Warunk Exitto membanderol sate taichan goreng telur seharga Rp 20 ribu berisi 4 tusuk. Fenny dan Steven juga menyediakan sejumlah menu telur gulung lain, seperti mi instan goreng atau telur gulung saus mentai dan mozzarella.

"Oh ya, menu sate taichan goreng telur juga bisa disajikan dengan tambahan mozzarella sebagai toppingnya, lo," imbuh Fenny.



Telur Gulung Kumar

SAJIAN TELUR GULUNG ALA KEBAB



📍 Jl. Percetakan Negara II (Depan Holland Bakery)

📷 @kumar.telurgulung

Melihat banyaknya masyarakat yang tertarik membeli telur gulung dan kebab di pinggir jalan, membuat Argi Raam Kumara Bhakti termotivasi membuka usaha yang menggabungkan keduanya, namun dengan ciri khas tersendiri.

Hingga muncullah usaha Telur Gulung Kumar, yang menyajikan telur gulung yang disajikan serupa kebab. Hmm, bikin penasaran, ya? "Dengan modal nekat, akhirnya saya bulatkan tekad menjalankan usaha ini. Meski saya menawarkan inovasi, tapi pada dasarnya orang-orang suka makan telur. Dikombinasikan dengan kebab, jadi lebih menarik," papar Argi.

Ketika telur gulung ala kebab dipesan, tampak sang pelayan selayaknya sedang membuat kebab. Bedanya, bukan kulit tortila yang digunakan, melainkan adonan telur yang didadar terlebih dulu. Sebelum digulung, dadar telurnya diberi bumbu perasa yang bisa dipilih pembeli.

Ada 3 varian bumbu yang ditawarkan, yakni barbeque, barbaque smoke, dan lada hitam. Tak hanya itu, Argi juga memberi isi pada dadar telurnya dengan beragam bahan lezat, di antaranya chicken strip, sosis goreng, bakso goreng, kulit crispy, dan daging sapi, plus irisan sayuran segar layaknya kebab.

Menurut Argi, menu yang paling banyak dipesan adalah chicken strip dan sosis. Harganya Rp 13 ribu per porsi. Per harinya, kata Argi, bisa menjual 25-40 porsi telur gulung kumar. Saat ini, kedai milik Argi sudah memiliki 3 cabang, yang berada di Kemayoran, Pasar Johar Baru, dan Bekasi. Setiap harinya buka pukul 17.00-23.00 WIB.

"Dengan berbagai macam varian bumbu dan varian isi, saya merasa percaya diri, produk saya lebih unggul dibandingkan kebab lainnya. Dengan begitu, pelanggan yang datang bisa mendapatkan lebih banyak, sesuai selera mereka," pungkas Argi.

RALAT

Pada SAJI Edisi 407 - TH XV, 7 - 20 MARET 2018, Rubrik INSPIRASI (Hal. IV) terdapat kekeliruan informasi mengenai Miesol. Seharusnya yang tercantum adalah "harga risoles isi mi dan Samyang Rp 75 ribu, isi 12 buah risoles." Redaksi mohon maaf. Dengan ralat ini kekeliruan telah kami perbaiki.