

Saji

lezat • praktis • kreatif

SAJM111221



RP 5.000
(RP 5.500 LUAR P. JAWA,
BALI, NTB, NTT)

Ayo
Masak,
Bu!

Antaran Pilihan



PLESIR:
RAGAM KULINER ENAK
DI MAGELANG (HAL. 8)

SEHAT:
WORTEL, SI ORANYE
PENUH MANFAAT (HAL. 15)

ARTIKEL:
ES DAWET CAHMBANJAR (EDC),
MEDAN (HAL. 18)

PASTI JADI:
CAKE KUKUS HIAS (HAL. 23)

PELUANG:
PEPE PANGGANG
DUA WARNA (HAL. 17)



legafood Spagetiku®

100 g 200 g 400 g 1 kg

Hadirkan kelezatan Pasta di tengah Keluarga Anda
Tersedia dalam berbagai ukuran sesuai kebutuhan
Informasi lebih lanjut: customers_ig@yahoo.com

KingFoil

Alufoil Food Container
• Practical • Hygienic

PT. YOLENSA INDONESIA
• (021) 832-2572 / 73
FAX: (021) 832-1964

Loyang sekaligus kemasan

Sebagai Loyang

Langsung Microwave*

Atau

Langsung Oven

Langsung Saji

Harga
mulai dari
RP. 175,-

*1. Lepaskan penutupnya
2. masukkan loyang 3 buah
3. letakkan di tengah min sum dari dinding
4. gunakan Microwave produksi setelah 1990
5. Keluarkan semua benda metal dari Microwave



Pembaca Tersayang,

Tahun Baru hanya tinggal selangkah lagi. Sudahkah Anda mulai merencanakan pesta meriah sebagai ungkapan syukur berlalunya tahun ini? Ayo, ungkapkan semangat Anda menyambut tahun yang baru dengan mengadakan pesta yang meriah dan menyenangkan.

Pesta yang meriah itu tentu tak bisa dilepaskan dari sajian pilihan yang mahalezat. SAJI sudah meresepkan banyak masakan dan kue untuk sajian pesta tutup tahun ini di edisi sebelumnya. Di edisi ini kami tambahkan resep-resep puding dan minuman.

Anda yang ingin mengirimkan antaran pun sudah kami sediakan resepnya. Ada banyak pilihan sehingga bisa disesuaikan dengan selera orang yang dituju. Untuk makin memeriahkan pesta Tahun Baru Anda, tata hidangan lezat yang sudah Anda buat di meja yang sudah ditata secantik mungkin. Anda bisa meniru penataan yang sudah kami muat di edisi ini.

Nah, tahun sudah berganti. Ayo, bangun semangat baru. Rajinlah ke dapur dan jadikan penghasilan tambahan dengan cara dijual. Kita jumpa lagi tahun depan dengan resep yang makin lezat dan variatif.

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

Daftar Menu

Resep

Hal. 4 - Sajian Pesta

- Antaran pilihan untuk sahabat & kerabat
- Puding & minuman di malam tahun baru

Hal. 10 - Menu Pilihan

Menu istimewa serba dipanggang

Hal. 11 - Ala Resto

Hal. 12 - Menu Minggu Ini

Hal. 17 - Peluang

Pepe panggang dua warna

Hal. 20 - Favorit Pembaca

Hal. 21 - Kreasi Nusantara

Mencicipi hidangan dapur Makassar

Hal. 22 - Kreasi

Berkreasi dengan kikir yang renyah

Hal. 23 - Pasti Jadi

Cake kukus hias

Hal. 24 - Anda & Si Kecil



SAMPUL PARIS BREST
COFFEE TIGER
FOTO SURYA W.D.
TATA SAJI EGI
COVER BENYAMIN W.



Artikel & Info

Hal. 3 - Aktual

Cheese Jamur Dyfati, Bogor

Hal. 8 - Pelesir

Ragam kuliner enak di Magelang

Hal. 10 - Tata Meja

Pesta tahun baru meriah

Hal. 15 - Sehat

Wortel, si oranye penuh manfaat

Hal. 16 - Artikel UKM

Konsul UKM

Hal. 18 - Artikel

Es Dawet Cahmanbanjar (EDC), Medan

10

TUR KOMUNITAS

Halo Jl. Saya pernah ikut tur komunitas waktu ke Bandung. Gara-gara gelombang pertama sudah penuh, saya dimasukkan ke gelombang dua. Tapi gak apa-apa, kok. Senang sekali rasanya dan banyak menambah teman. Kapan lagi digelur tur lagi, Jl? Jangan lupa kasih kabar, ya!

Lia - Jakarta

Mbak Lia, tenang saja. Acara tur komunitas sudah kami rancang kembali di tahun 2012. Tentu saja kota yang dituju juga semakin banyak. Jangan lupa ikuti perkembangan dan info nya di tabloid kesayangan, ya.

KERIPIK PEDAS

Jl, sekarang kan lagi ramai keripik-keripik pedas yang dijual di mana-mana. Saya suka, tapi sayang harganya agak mahal, ya. Bagaimana kalau SAJI ngasih resep aneka keripik pedas itu supaya kita bisa bikin sendiri di rumah. Terima kasih ya, Jl.

Ratna - Bekasi

Wah, sepertinya Mbak Ratna suka makanan pedas, ya? Usulnya kami pertimbangkan dalam rencana 2012 nanti, ya. Mudah-mudahan segera muncul di edisi SAJI selanjutnya. Tunggu saja kabar dari kami.

KISAH SUKSES

Saya suka sekali membaca kisah sukses pengusaha yang dimuat SAJI. Saya juga kepingin seperti mereka dan bisa memiliki usaha sendiri. Semakin saya baca, rasanya semakin banyak peluang bisnis dari makanan ya, Jl? Kalau bisa tolong dimuat kisah pengusaha sukses lainnya ya.

Susilawati - Bogor

Jika rubrik kami bisa menginspirasi semangat usaha para pembaca, tentu kami senang sekali, Bu. Dan tentu saja kami akan terus mengangkat berbagai pengalaman para pengusaha agar bisa ditiru dan menjadi inspirasi semua pembaca kami. Salam hangat.

BELAJAR LANGSUNG DARI SAJI

Halo, Jl. Masih ingat dengan saya? Beberapa waktu lalu saya bersama teman-teman datang langsung untuk belajar membuat banyak kue modern di dapur SAJI. Pengalaman yang sangat menyenangkan. Mudah-mudahan ada kesempatan lagi, ya Jl. Salam hangat dari kami.

Indah - Jakarta

Tentu saja kami ingat Mbak Indah. Acaranya seru, ya? Komunitas lain juga kami beri kesempatan yang sama, lo. Anda boleh datang belajar langsung ke dapur kami, atau kami yang datang ke tempat Anda. Pokoknya tahun 2012 kami akan lebih dekat lagi dengan Anda. Jika berminat, hubungi saja langsung ke redaksi SAJI di telp (021) 5330170, atau email sedap-sekejap@gramedia-majalah.com. Kami tunggu, ya!

Pertanyaan, komentar, kritik, atau saran mengenai Saji, bisa Anda kirimkan ke: Redaksi Saji, Jl. Panjang 8 A, Kebon Jeruk. Sertakan fotokopi KTP. Tempelkan kupon Surat di kiri atas amplop, atau Fax. 5347967. Sertakan nama, alamat, nomor telepon Anda.

KUPON SAJI 228	KUPON SAJI 228
tanya pakar	surat
KUPON SAJI 228	KUPON SAJI 228
favorit	anda & si kecil

Saji
lezat • praktis • kreatif

GRAMEDIA MAJALAH
Delivering Ideas

KOMPAS GRAMEDIA

Penerbit P.T. MEDIA BOGA UTAMA Pemimpin umum ELWIN SIREGAR Pemimpin perusahaan HARRY KRISTANTO Pemimpin redaksi/penanggung jawab SEMIJATI PURWADARIA Sekretaris YUSTINA ENDAH RAHAHYA (KOORDINATOR), MARIA L. RATRI G.G. Fotografer AGUSTIA FAJARMON (KOORDINATOR), AGUNG P. WALUYO, SUKUR PRIYATMO Staf saji NAOMI D.P., SANDRA CHRISTINA L. (ASISTEN) Desainer grafis TRIANA L. B. F. TANGJONG (WAKIL KOORDINATOR), BENYAMIN WIENARTO, KHARISMA CAKRA Staf boga OLIVIA G. SANTOSO (KOORDINATOR DAPUR UJI), UUT SUSIYANTI (KOORDINATOR PENULISAN RESEP), YANNE CRISTINE, SANDI, DANNY S. TAMTOMO, KARINA NAFALI, FRANSISKA DWI, SUSAN NANCY LAUWRENTZ, YOSEPH KRIS P., DAMIANA DIANSARI Helper Taufiq Hidayat, ROBERTUS A.K., BUYUNG ARIPUTRA, REZA DERMAWAN Reporter MIFTAKH FARIED (ONLINE), SHANTI KUSMAYANTI Rumah tangga ARYAWAN, SUKARJA Iklan MONIKA RINA WIJAYA (MANAJER), RAMADHANTI, AQUILINA WIDYANINGRUM, LUTFA SAIDA, RINTAN PUSPITASARI Promosi RINI HANDOKO Sirkulasi D.S. WARDANA Pracetak TIM PRACETAK GRAMEDIA MAJALAH Alamat redaksi GEDUNG GRAMEDIA MAJALAH UNIT III LT. 2, JL. PANJANG NO. 8A, KEBON JERUK, JAKARTA BARAT 11530, TELP. (021) 5330150-70 EXT. 33160-66 / FAX. (021) 5347967, E-MAIL: SEDAP-SEKEJAP@GRAMEDIA-MAJALAH.COM Alamat iklan GEDUNG GRAMEDIA MAJALAH UNIT I LT. 1, JL. PANJANG NO. 8A, KEBON JERUK, JAKARTA BARAT 11530, TELP. (021) 5330150-70 EXT. 32155-57, 32143 / FAX. (021) 5330188, E-MAIL: IKLAN@GRAMEDIA-MAJALAH.COM Alamat promosi majalah GEDUNG GRAMEDIA MAJALAH UNIT I LT. 1, JL. PANJANG NO. 8A, KEBON JERUK, JAKARTA BARAT 11530, TELP. (021) 5330150-70 EXT. 32128 Percetakan P.T. GRAMEDIA

showroom & layanan pelanggan sirkulasi Kompas Gramedia KOMPAS GRAMEDIA BUILDING UNIT. 2 LT. 1, JL. PALMERAH SELATAN NO. 22-28 JAKARTA 10270, TELP. 021-5306263 (HUNTING), 53679909, 53679599, FAX. 021-53699096, SMS 0811908860, EMAIL: SUBSCRIBE@COMPASGRAMEDIA.COM, NO. REKENING: BCA CABANG GAJAH MADA A/N PT SIRKULASI KOMPAS GRAMEDIA, NO. REKENING 012.301.95.28 cabang jakarta pusat JL. KEBAGIAAN 4-14, TELP. 021-2601234, FAX. 021-2601622, JL. GAJAHMADA 109-110A, TELP. 021-2601618, FAX. 021-2600972 cabang jakarta barat RUKO MAHKOTA MAS C/21-22, TELP. 021-5543109/5549609, FAX. 021-5543110 cabang jakarta selatan RUKO FATMAWATI BLOK G. NO. 4-5, TELP. 021-7508933/7506158, FAX. 021-7506150 cabang jakarta timur RUKO SENTRA NIAGA KALIMALANG BLOK B1 NO. 98/27, TELP. 021-8853817/88852554/8853605, FAX. 021-8853816 kantor penjualan bogor JL. RAYA KEDUNG HALANG NO. 60, TELP. 021-8650378, FAX. 021-8650378 cabang bandung JL. RE MARTADINATA NO. 46, TELP. 022-4234899, FAX. 022-4235089 kantor penjualan Cirebon JL. SILIWANGI NO. 35, TELP. 0231-3385140 cabang Semarang JL. MENTERI SUPENO 28, TELP. 024-84449121, FAX. 024-8450700 cabang Yogyakarta JL. SUROTO 4, KOTABARU, TELP. 0274-5534719, FAX. 0274-553420 kantor penjualan purwokerto PERUM LIMAS AGUNG T2-1A/16, TELP. 0281-642622, FAX. 0281-631446 kantor penjualan solo JL. KALITUNO NO. 1, SURAKARTA TELP. 0271-710617, FAX. 0271-729011 kantor penjualan tegal JL. RAMBUTAN 17 NO. 1, TELP. 0283-343671 cabang Surabaya GD. KOMPAS GRAMEDIA JEMURSARI 64, TELP. 031-8483500 FAX. 031-8487873, 031-8483939, FAX. 031-8479595 cabang Malang JL. SULITAS AGUNG NO. 4, TELP. 0341-367979, FAX. 0341-359666 cabang makasar RUKO SAPHIRE, JL. MIRAH SERUNI 29-30, PANAKUKKANG, TELP. 0411-457149/457150, FAX. 0411-457130 cabang Palembang JL. JAKSA AGUNG SUPRAPTO 12, TELP. 0711-369211, FAX. 0711-366135, BUKIT BESAR, TELP. 0711-315555 cabang medan RUKO MULATULU F-16, TELP. 061-4145500/4531137, FAX. 061-4531132 kantor penjualan Denpasar JL. JAYAGIRI NO. 3, RENON TELP. 0361-232832, FAX. 241432, JL. SULI NO. 29, TELP. 0361 7422993 kantor penjualan Banjarmasin GEDUNG ANJUNG SURUNG, JL. MT HARYONO NO. 143, TELP. 0511-3350522, FAX. 0511-3350533



Cheese Jamur Dyfati
Bukit Waringin H4 No. 2 Bojong
Gede, Bogor
Telp (021) 46606070
HP 081804979660 / 085691019267



CHEESE JAMUR DYFATI, BOGOR

Olahan Stik Keju Jamur, Lebih Lezat dan Sehat



Siapa yang tak suka cheese stick alias stik keju yang terkenal itu? Teksturnya renyah dan rasanya gurih sekali. Nah, kini di Bogor ada stik keju berbahan jamur dan sayur, lo. Selain rasanya tetap lezat, juga lebih sehat karena mengandung serat dan vitamin. Anak-anak pasti suka.

Awalnya Widyanti Sastra (41) hanya sekadar membuat camilan yang mengandung sayur untuk anak-anaknya. Maklum saja, mereka ogah makan sayur yang dimasak begitu saja. Bersama sang suami, Asep Sutiasa (45), ia pun berhasil membuat camilan stik keju yang diperkaya sayur. "Selain rasanya enak, mereka juga lebih mudah mengonsumsi sayur," tuturnya.

TERSEDIA 7 RASA

Stik keju umumnya dibuat dari bahan terigu, telur, dan keju. Sementara Widyanti, sapaan akrab Widyanti, membuatnya dari bahan dasar jamur tiram, telur, bumbu rempah, plus modifikasi sayur mayur. "Saat ini ada 7 rasa stik jamur yang kami buat," cetusnya.

Di antaranya stik jamur rasa wortel, bayam, kentang, jagung, bayam merah, dan original. Semuanya bercitarasa asin gurih. Sedangkan stik jamur manis dipadukan dengan ubi ungu, dan beberapa buah yang sedang musim, seperti stik jamur nanas dan stik jamur mangga. Unik bukan?

Saat ini stik jamur dijual dengan harga Rp 7 ribu per bungkus seberat 95 gram.

BAHAN UTAMA JAMUR TIRAM

Dibantu 3-4 orang tetangganya, Widyanti memproduksi panganan sehat ini setiap hari. "Sekarang paling tidak produksinya mencapai 200 bungkus per hari untuk memenuhi pesanan dari berbagai instansi," ujarnya.

Stik jamur mengandalkan jamur tiram sebagai bahan baku utamanya. Jamur berwarna putih ini dihaluskan terlebih dulu. Batangnya dilumatkan sampai halus, sementara bagian daunnya cukup dirajang. Setelah itu barulah dicampur dengan bahan lainnya seperti telur, mentega, bawang putih, kemiri, dan sedikit terigu untuk membuat adonan menjadi kalis dan solid. "Saya tambahkan juga keju cheddar ke dalam adonan supaya rasanya tetap gurih," imbuh Widyanti.

Untuk rasa original, prosesnya sudah cukup. Tinggal digiling, lalu digoreng. Sedangkan untuk rasa

sayuran, adonan ditambahkan lagi. Caranya cukup melumatkan sayuran untuk dicampurkan dalam adonan. Khusus wortel, ubi ungu, dan kentang harus dikukus terlebih dulu agar lebih mudah dilumatkan. Setelah itu, adonan diaduk hingga kalis, lalu digiling hingga teksturnya tipis seperti mi lebar dan tinggal digoreng hingga matang dan renyah. Widyanti menggunakan salah satu minyak goreng bermerk terkenal. "Tujuannya agar tekstur stik jamur kering, renyah, dan tidak berminyak, dan lebih awet," ujarnya.

Setelah matang, stik jamur menghasilkan warna alami sendiri sesuai jenis sayurannya. Misalnya, wortel menghasilkan stik keju oranye, lalu bayam menjadi kehijauan, dan bayam merah membuat stik jadi kemerahan, hingga stik jamur berwarna ungu yang dihasilkan dari campuran ubi ungu dan bercitarasa manis.

Dalam satu hari, Widyanti mengaku bisa memproduksi paling banyak hingga 15 kilogram jamur. Seluruh produk stik jamur dijual melalui berbagai pameran atau melayani pesanan via telepon dan dikirim ke alamat pemesan.

Soal stok jamur tiram, wanita yang merintis usahanya 2 tahun lalu ini tak khawatir karena di kawasan tempat tinggalnya, Bojong Gede Bogor, cukup banyak petani jamur tiram. Berawal dari etalase sederhana di depan rumah, kini stik jamur bermerek Cheese Jamur Dyfati ini sudah di kirim ke beberapa wilayah di Indonesia, termasuk pesanan di sejumlah perkantoran dan tetap giat mengikuti berbagai pameran. Nah, Anda tertarik mencoba kerenyahan stik jamur rasa aneka sayur?

KETERANGAN FOTO:

1. Stik keju dari jamur yang dijual di depan rumah sekaligus tempat produksinya.
2. Warna alami stik jamur ini berasal dari sayur mayur.
3. Produksi hingga pengemasan dilakukan Widyanti dan Asep secara bahu membahu.
4. Koleksi 7 rasa stik jamur yang mewakili berbagai selera.
5. Asep dan Widyanti si pencipta stik jamur kreatif.

Danamon

55
Tahun
1956-2011

Kini lebih banyak gratisnya

Segera buka tabungannya dan dapatkan langsung Lock&Lock-nya!

Serta nikmati kelebihan lainnya:

1. Bebas biaya bulanan
2. Cashback di mana-mana
3. Gratis tarik tunai dan transfer online
4. Gratis asuransi jiwa
5. Banyak kejutan hadiah

021 - 3435 8811
<https://www.danamonline.com>

Syarat dan Ketentuan Berlaku

PT Bank Danamon Indonesia, Tbk.



Untuk Anda, Bisa



ANTARAN PILIHAN UNTUK sahabat & kerabat

Betapa gembiranya sahabat dan kerabat mendapatkan kiriman antaran nikmat buatan Anda sendiri. Tak usah sudah-susah memikirkan pilihan antaran yang tepat. Semua sudah kami pilihkan dengan resep yang nikmat rasanya.



Paris brest coffee tiger Untuk 48 buah

Bahan kulit:

100 gram margarin
200 ml air
1/4 sendok teh garam
125 gram tepung terigu protein sedang
180 gram telur, dikocok lepas

Bahan toping:

75 gram margarin
3 sendok teh kopi instan dilarutkan dengan
1/2 sendok teh air
90 gram gula pasir kasar
15 gram tepung terigu protein sedang
15 gram almond bubuk

Bahan isi:

100 gram krim bubuk
200 ml air es
300 ml susu cair
50 gram gula pasir

1/4 sendok teh garam
40 gram maizena dan 40 ml air
1 kuning telur

Bahan coretan:

50 gram cokelat masak pekat, dilelehkan

Cara membuat:

1. Topping, kocok margarin dan gula pasir kasar 3 menit sampai putih. Tambahkan kopi. Aduk rata. Masukkan almond bubuk. Aduk rata.
2. Tambahkan tepung terigu sambil diayak dan diaduk rata. Gulung memanjang seperti lontong diameter 3 cm. Bungkus. Simpan dalam freezer sampai beku.
3. Kulit, rebus margarin, air, dan garam sambil diaduk sampai mendidih. Matikan api. Tambahkan tepung terigu. Aduk rata. Nyalakan api kecil. Aduk sampai kalis. Angkat dan dinginkan.

4. Masukkan telur sedikit-sedikit sambil dikocok rata. Masukkan dalam kantong plastik segitiga yang sudah diberi spuit.
5. Semprotkan bentuk melingkar dan beri jarak di loyang yang sudah dioles margarin.
6. Potong-potong toping tebal 1/2 cm. Letakkan di atas sus.
7. Oven dengan api bawah suhu 200 derajat Celsius 25 menit sampai matang.
8. Isi, kocok krim dan air es sampai mengembang. Sisihkan. Rebus susu cair, gula pasir, garam, dan maizena sambil diaduk sampai meletup. Tambahkan kuning telur. Aduk rata. Biarkan dingin. Campur dengan krim kocok sambil diaduk rata.
9. Belah sus putus. Semprotkan bahan isi dengan spuit. Tutup dengan bagian atas sus. Coret-core dengan cokelat masak pekat leleh.

2 buah asam kandis
300 ml santan kental dari 1/2 butir kelapa
750 ml santan encer dari 1/2 butir kelapa
1 sendok makan garam • 1 sendok teh gula pasir

Bumbu halus:

10 butir bawang merah • 2 siung bawang putih
10 buah cabai merah keriting
4 buah cabai merah besar
1/4 sendok teh ketumbar
1/4 sendok teh merica bubuk • 2 cm jahe
2 cm lengkuas • 2 cm kunyit

Cara membuat:

1. Rebus santan encer, bumbu halus, daun kunyit, daun salam, daun jeruk, dan asam kandis hingga mendidih.
2. Masukkan ayam. Tambahkan garam dan gula pasir. Masak di atas api kecil sampai kuah mengental.
3. Tuang santan kental sambil diaduk hingga matang dan kuah bembayak.
4. Angkat ayam. Letakkan di loyang yang dilapisi dengan aluminium foil.
5. Panggang dengan api bawah suhu 190 derajat Celsius 50 menit sambil dioles bumbu sampai matang.



Ayam panggang bumbu rendang Untuk 8 porsi

Bahan:

1 ekor ayam, dibelah dua tidak putus
1 lembar daun kunyit, diikat • 2 lembar daun salam
2 lembar daun jeruk, dibuang tulang daunnya, diris halus



Angel cake hias Untuk 16 potong

Bahan cake:

8 putih telur • 1/2 sendok teh garam
1/2 sendok makan cream of tar tar
125 gram gula pasir
160 gram tepung terigu protein sedang
125 gram margarin, dilelehkan
2 sendok teh air jeruk lemon
2 sendok teh kulit jeruk lemon

Bahan filling:

75 ml susu cair • 20 gram gula pasir
8 gram maizena dan 1 sendok makan air, dilarutkan
1 kuning telur, dikocok lepas
1/2 sendok makan margarin
1/8 sendok teh garam
1/8 sendok teh esens vanilla
25 gram krim bubuk dan 50 ml air dingin
kocok hingga lembut
15 gram ceri merah, dipotong-potong
15 gram ceri hijau, dipotong-potong
15 gram kismis, dipotong-potong

Hiasan:

Buttercream

Cara membuat:

1. Cake, kocok putih telur, garam, dan cream of tartar sampai setengah mengembang. Tambahkan gula pasir sambil dikocok hingga mengembang.
2. Masukkan tepung terigu sambil diayak dan diaduk rata.
3. Tuang margarin leleh, kulit jeruk, dan air jeruk lemon, aduk rata.
4. Tuang ke dalam 2 buah loyang bulat diameter 20 tinggi 3 cm yang di alasi kertas. Oven dengan api bawah suhu 180 derajat Celsius 25 menit hingga matang.
5. Filling, rebus susu cair dan gula pasir hingga larut. Tambahkan maizena sambil diaduk sampai meletup-letup. Matikan api. Masukkan kuning telur. Aduk cepat. Nyalakan api. Masak sampai meletup-letup. Tambahkan pasta vanilla, garam, dan margarin. Aduk rata. Dinginkan.
6. Campur dengan krim kocok. Kocok rata. Tambahkan ceri merah, kismis, dan ceri hijau. Aduk rata.
7. Ambil selembar kue. Oleskan bahan filling. Tumpuk dengan cake lain. Hias.

Skotel dadar gulung Untuk 8 porsi

Bahan dadar:

80 gram tepung terigu
200 ml susu cair • 2 butir telur
20 gram margarin, dilelehkan

Bahan isi:

50 gram ayam giling
300 gram tahu, dihaluskan
50 gram jamur kancing, dicincang kasar
1/2 buah bawang bombay, dicincang kasar
2 siung bawang putih, dicincang halus
50 ml susu cair
1 butir telur kocok lepas
2 1/2 sendok teh garam
1/2 sendok teh merica bubuk
1/2 sendok teh gula pasir

Bahan skotel:

6 butir telur • 300 ml susu cair
100 gram keju parut

4 batang kucai iris halus
2 sendok teh garam
1 sendok teh merica bubuk
1 sendok teh pala bubuk
1 sendok teh gula pasir

Cara membuat:

1. Dadar, ayak tepung terigu. Sisihkan. Campur susu, telur, dan margarin leleh hingga rata.
2. Tuang campuran margarin ke dalam tepung sambil diaduk perlahan. Buat dadar tipis di wajan antileket, sisihkan.
3. Isi, campur ayam giling, tahu, jamur, bawang bombay, bawang putih, susu, telur, garam, merica dan gula pasir. Aduk rata. Sisihkan.
4. Ambil selembar dadar, sendokkan isi. Gulung. Letakkan di piringan tahan panas kotak 22x22x5 cm.
5. Skotel, campur semua bahan skotel. Aduk rata. Tuang di atas dadar. Oven dengan api bawah suhu 160 derajat Celsius 45 menit sambil drendam sedikit air sampai matang.





Lapis cokelat ekonomis
Untuk 24 potong

Bahan cake cokelat:

8 butir telur
150 gram gula pasir
1 sendok makan emulsifier (SP/TBM)
2 sendok teh air
120 gram tepung terigu protein sedang
50 gram cokelat bubuk
20 gram susu bubuk
1 sendok teh cokelat pasta
160 gram margarin
1 sendok makan susu kental manis cokelat

Bahan cake putih:

4 butir telur
75 gram gula pasir
1/2 sendok makan emulsifier (SP/TBM)
1 sendok teh air
75 gram tepung terigu protein sedang
15 gram maizena
10 gram susu bubuk

1/2 sendok makan susu kental manis putih
80 gram margarin

Olesan:

150 ml susu cair
300 gram cokelat masak pekat

Cara membuat:

1. Cake cokelat, kocok margarin 15 menit sampai lembut. Tambahkan susu kental manis dan cokelat pasta. Kocok rata. Sisihkan.
2. Kocok telur, gula, air, dan SP sampai mengembang. Tambahkan tepung terigu, cokelat bubuk, dan susu bubuk sambil diayak dan diaduk rata.
3. Tuang ke kocokan margarin sedikit demi sedikit sambil diaduk perlahan.
4. Tuang ke dalam 2 buah loyang 22x22x4 cm yang dioles margarin dan dialas kertas roti. Oven dengan api bawah suhu 190 derajat Celsius 20 menit sampai matang.
5. Buat cake putih dengan cara yang sama.
6. Olesan, panaskan susu cair. Masukkan cokelat masak pekat. Aduk sampai larut. Dinginkan.
7. Ambil selembar cake cokelat. Oles bagian bawahnya dengan ganache cokelat. Tutup dengan cake putih yang atasnya sudah dibuang kulit. Oles lagi dengan olesan dan terakhir tutup lagi dengan cake cokelat. Padatkan.

Puding melon orange
Untuk 16 potong

Bahan cake:

3 butir telur • 60 gram gula pasir
75 gram tepung terigu protein sedang
1/4 sendok teh baking powder
1/2 sendok teh kulit jeruk parut
1/2 bungkus bubuk jeruk
50 gram margarin, dilelehkan

Bahan puding I:

250 ml susu cair
1/2 bungkus agar-agar bubuk rasa melon
1/2 sendok teh jeli instan
30 gram gula pasir • 2 putih telur
1/4 sendok teh garam
30 gram gula pasir
100 gram fruit cocktail, dipotong-potong

Bahan puding II:

400 ml susu cair
1/2 bungkus agar-agar bubuk rasa melon
1/2 sendok teh jeli bubuk instan
75 gram gula pasir
1/4 sendok teh garam
2 tetes pewarna hijau

Cara membuat:

1. Cake, kocok telur dan gula sampai mengembang.
2. Masukkan tepung terigu dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata. Masukkan kulit jeruk, bubuk jeruk, dan margarin cair sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan.



3. Tuang adonan ke dalam loyang bulat diameter 24 cm tinggi 3 cm yang dioles margarin dialas kertas roti. Oven dengan api bawah suhu 190 derajat Celsius 20 menit sampai matang. Letakkan cake di loyang bulat diameter 22 cm tinggi 7 cm. Sisihkan.
4. Puding I, rebus susu cair, gula pasir, jeli instan, dan agar-agar sambil diaduk sampai mendidih.
5. Kocok putih telur dan garam sampai setengah mengembang. Tambahkan gula pasir sambil dikocok sampai mengembang.
6. Tuang rebusan agar-agar sambil dikocok dengan kecepatan rendah. Tambahkan fruit mix. Aduk menyebar. Tuang di atas cake. Bekukan.
7. Rebus bahan puding II sambil diaduk sampai mendidih. Hilangkan uapnya. Tuang di atas puding I. Bekukan.



Daging iris bumbu lengkuas

Untuk 5 porsi

Bahan:

400 gram daging gandum
100 gram lengkuas, diparut
1 sendok makan ketumbar, ditumbuk kasar
2 lembar daun salam
2 batang serai, dimemarkan
3 sendok makan minyak goreng
1.000 ml santan dari 1 butir kelapa
25 gram gula merah
2 sendok teh garam

Bumbu halus:

8 butir bawang merah
5 siung bawang putih

Cara membuat:

1. Rebus daging, santan, bumbu halus, lengkuas, ketumbar, daun salam, dan serai. Masak hingga daging berubah warna dan bumbu meresap.
2. Angkat daging. Iris-iris 1 cm melawan serat. Pukul-pukul hingga agak pipih. Masukkan lagi dalam rebusan.
3. Tambahkan gula dan garam. Masak hingga daging empuk dan kering. Masukkan minyak. Aduk rata.

Puff pastry isi ikan

Untuk 20 buah

Bahan:

750 gram kulit puff pastry siap pakai, di polong dengan ring diameter 6,5 cm

Bahan isi:

100 gram ikan tenggiri, dicincang halus
50 gram udang, dicincang halus
50 gram jamur kancing, dipotong-potong
1/2 buah bawang bombay, dicincang halus
2 siung bawang putih, dicincang halus
1 buah cabai merah besar, dibuang bijinya, dicincang kasar
3/4 sendok teh kecap ikan
1/4 sendok teh minyak wijen
1/4 sendok teh garam
1/4 sendok teh merica bubuk
1/4 sendok teh gula pasir
50 ml air
1 sendok teh maizena dan 1 sendok teh air, dilarutkan
1 batang daun bawang, diiris halus
2 sendok makan minyak untuk menumis

Bahan olesan:

1 kuning telur, dikocok lepas

Bahan pelengkap:

Sambal botol

Cara membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bawang bombay, bawang putih, dan cabai merah sampai harum.
2. Masukkan ikan dan udang. Aduk sampai berubah warna. Masukkan jamur kancing, kecap ikan, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata. Tuang air. Masak sampai matang dan meresap. Kentalkan dengan larutan maizena. Aduk sampai meletup-letup. Tambahkan daun bawang dan minyak wijen menjelang diangkat. Aduk rata.
3. Ambil puff pastry. Sedotkan isi. Bentuk bulat dengan sendok. Tutup dengan kulit puff pastry yang lainnya. Tekan sisinya dengan garpu.
4. Oleskan kuning telur. Oven dengan api bawah suhu 190 derajat Celsius 25 menit sampai matang.
5. Sajikan bersama sambal botol.





Puding & minuman

DI MALAM TAHUN BARU

Kami resepkan puding dan minuman segar untuk sajian Tahun Baru. Semuanya sama nikmat dan menyegarkan. Tamu-tamu Anda pasti tergiur dengan kelezatannya.



Puding marmer anggur blueberry Untuk 16 potong

Bahan I:
1.000 ml susu cair
1 bungkus agar-agar bubuk
1 sendok teh jeli bubuk instan
100 gram gula pasir
50 ml sirup anggur • 3 tetes pewarna ungu

Bahan II:
400 ml susu cair
25 gram gula pasir
1 bungkus agar-agar bubuk
3 putih telur • 1/4 sendok teh garam
50 gram gula pasir
100 gram selai blueberry
10 tetes pewarna ungu

Cara membuat:
1. Bahan I, rebus susu cair, agar-agar bubuk, jeli bubuk instan dan gula pasir sambil diaduk sampai mendidih. Matikan api. Tambahkan sirup anggur. Aduk rata. Tambahkan pewarna. Aduk rata.
2. Tuang setengah bagian di loyang 20x20x7cm. Biarkan setengah beku.
3. Bahan II, rebus susu cair, gula pasir, dan agar-agar sambil diaduk sampai mendidih. Aduk rata.
4. Kocok putih telur dan garam sampai setengah mengembang. Tambahkan gula pasir sambil dikocok sampai mengembang.

5. Tuang rebusan agar-agar sambil dikocok dengan kecepatan rendah. Ambil sedikit adonan 150 gram. Tambahkan selai blueberry dan pewarna ungu. Aduk rata. Tuang adonan putih. Tuang adonan blueberry ditengah adonan putih. Tuang di atas puding anggur sambil digoyang. Biarkan sampai membeku.
6. Panaskan kembali sisa adonan anggur dengan menambahkan 1 sendok makan air. Rebus sambil diaduk sampai mendidih. Matikan. Aduk-aduk sampai uapnya menghilang.
7. Tuang di atas bahan II. Bekukan.

Puding karamel moka Untuk 16 potong

Bahan puding I:
1.100 ml susu cair • 1 1/2 bungkus agar-agar bubuk
1 sendok teh jeli bubuk instan
150 gram gula pasir • 1/4 sendok teh garam
1 sendok makan kopi instan, dilarutkan dalam 2 sendok makan 1 air panas
1/4 sendok teh pasta moka

Bahan karamel:
100 gram gula pasir • 400 ml air

Bahan puding:
300 ml air • 1 bungkus agar-agar bubuk
1/2 sendok teh jeli instan bubuk • 50 gram gula pasir

Cara membuat:
1. Puding I, rebus susu, agar-agar, jeli instan, gula pasir, dan garam sambil diaduk sampai mendidih. Ambil 1/4 bagian adonan puding. Tuang ke dalam cetakan jeli. Bekukan.
2. Dididihkan kembali sisa adonan puding sambil diaduk. Tambahkan moka pasta dan larutan kopi. Aduk rata. Tuang di loyang kotak 18x18x7cm. Biarkan setengah beku.
3. Letakkan puding yang sudah dibentuk menyebar.



4. Karamel, gosongkan gula pasir lalu kecilkan api. Tuangkan air, aduk sampai gula larut, angkat, dan dinginkan.
5. Aduk air, karamel, gula pasir, agar-agar, dan jeli bubuk. Rebus sambil diaduk sampai mendidih.
6. Tuang di atas puding susu moka. Bekukan.



Bajigur Untuk 5 porsi

Bahan:
1.500 ml santan dari 1 butir kelapa
1/2 sendok makan kopi bubuk
150 gram gula merah, disisir halus
100 gram gula pasir
200 gram jahe, dibakar, dikupas, dimemarkan
3 lembar daun pandan
2 cm kayumanis
1/2 sendok teh garam
1/4 sendok teh vanili bubuk
50 gram kolong kaling, direbus iris-iris

Cara membuat:
1. Rebus santan, kopi bubuk, gula merah, gula pasir, jahe, daun pandan, kayumanis, garam, dan vanili sambil diaduk sampai mendidih.
2. Angkat dan saring.
3. Sajikan hangat setelah ditambah kolong kaling.

Es buah Untuk 5 porsi

Bahan:
150 gram melon, dipotong kotak
150 gram nanas, dipotong kotak 1 cm
150 gram pepaya, dipotong kotak 1 cm
200 gram mangga, dipotong kotak

Bahan kuah:
2 sendok makan air jeruk nipis
200 ml sirup markisa
400 ml air
50 gram gula pasir
500 gram es batu

Cara membuat:
1. Kuah, campur air jeruk nipis, sirup markisa, air, gula pasir, dan es batu.
2. Tama melon, nanas, pepaya, dan mangga di gelas. Tuang kuah. Sajikan.





COOKING SHOW NESTLÉ CAP NONA - TABLOID SAJI



Hidangan Lezat & Mudah untuk Natal & Tahun Baru



Membantu para ibu menyiapkan hidangan lezat bagi keluarga adalah cita-cita luhur TABLOID SAJI dan NESTLÉ CAP NONA. Itu sebabnya menjelang Natal dan Tahun Baru ini, kami segera mengunjungi Ambon dan Medan untuk mendemokan hidangan lezat yang praktis untuk disajikan saat Natal dan Tahun Baru.



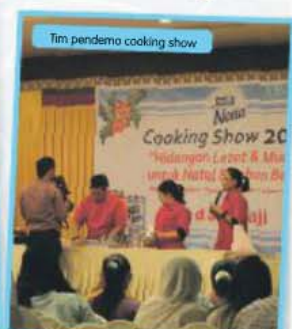
Pemenang door prize di Ambon



Resep yang didemokan



Peserta cooking show di Ambon



Tim pendemo cooking show



Peserta cooking show di Medan



Suasana penjualan produk

Gayung bersambut, di kedua kota itu kami disambut meriah. Tak kurang 300 peserta hadir dalam acara tersebut. Mereka datang karena ingin belajar membuat kue pesta yang lezat dan cantik tampilannya. Antusiasme peserta ini terlihat dari lantaran pertanyaan yang tak henti-hentinya ditujukan kepada Uut Susiyanti yang menjadi pendemo di dua kota tersebut.

Kue yang lezat tentu saja dibuat dari bahan yang berkualitas, dan NESTLÉ CAP NONA sudah menjadi pilihan utama para ibu sejak lebih dari seratus tahun yang lalu. Untuk memperjelas keunggulan produk-produk tersebut kepada para peserta, kami memberikan informasi rinci tentang segala hal yang berkaitan dengan produk yang digunakan.

Untuk memeriahkan suasana, baik di Ambon maupun di Medan, kami menggelar berbagai permainan dengan hadiah menarik. Sudah tentu ada juga pembagian doorprize dan grandprize.

Ambon

Labuhan Room, Hotel Ambon Manise, Sabtu (3/12) itu tampak bergitu ramai dan meriah. Kenyamanan untuk bertemu dengan tim NESTLÉ CAP NONA dan Tabloid SAJI tampak jelas. Maklumlah setahun sebelumnya kami pernah datang di Ambon dan mendapat sambutan yang sama meriahnya. Semangat peserta tentu saja sangat membahagiakan kami.

Enam macam kue lezat sudah kami

persiapkan untuk dibagikan kepada para peserta, yaitu black forest pudding, lemon custard pie, kroket carbonara, rich chocolate cake, chiffon cake, dan pasta panggang saus keju. Tentu saja yang kami bagikan bukan sekadar resep maupun metode pembuatan. Utamanya tentu tip dan trik jitu untuk menghindari kegagalan dalam pembuatan kue.

Kami juga menggunakan waktu pertemuan itu untuk menjawab sebanyak mungkin pertanyaan. Banyak pertanyaan diajukan di kota nan cantik ini. Misalnya, cara menggoreng kroket agar tidak pecah.

Pertanyaan-pertanyaan selalu dijawab tuntas. Untuk kroket antimeletus, misalnya, kuncinya hanya terletak pada proses penggorengan. "Minyak harus cukup dan harus panas sehingga kroket bisa segera menjadi cokelat sebelum meletus. Ketika digoreng pun sebaiknya kroket tidak dibolak-balik sering-sering."

Medan

Medan adalah kota yang terakhir dikunjungi tim TABLOID SAJI dan NESTLÉ CAP NONA di tahun 2011. Sepanjang tahun 2011 itu kami sudah mengunjungi 6 kota yaitu Pekanbaru, Surabaya, Manado, Pontianak, Ambon, dan Medan.

Kue yang didemokan di Medan sama dengan yang didemokan di Ambon. Di sini pun kami dibanjiri banyak pertanyaan. Salah satu peserta menanyakan cara mengocok telur yang benar ketika membuat cake. Apakah betul hanya boleh

satu arah? Jawabannya ternyata tidak. "Mengocok telur boleh berubah arah justru mengubah-ubah arah mikser akan membuat seluruh bagian telur terkocok sempurna."

Namun, jelas Uut, yang paling penting bukan soal arah pengocokan, tetapi membuat telur mengembang sempurna sebelum dimasukkan tepung terigu. "Perhatikan saja jejak mikser yang ditinggalkan pada telur. Kalau lama tak hilang, kecilkan ukuran kecepatan secara bertahap dan kocok perlahan sampai gelembung hilang," urainya.

Pertanyaan lain datang dari peserta yang mengaku selalu gagal ketika membuat kue. Setelah dicari tahu, ternyata ia selalu mengocok adonan yang sudah dimasukkan tepung terigu. Uut lantas menjelaskan bahwa tepung terigu bila dikocok, proteinnya langsung berubah menjadi gluten. Gluten ini yang membuat kue jadi bereserap seperti roti. Pada cake ini disebut bantat.

Peserta yang lain menanyakan tentang cream of tartar. Cream of tartar biasanya dibubuhkan pada pengocokan putih telur. Tujuannya untuk membuat stabil putih telur sehingga tidak mudah turun atau mengeluarkan air.

Manisnya tradisi kasih

Perjumpaan dengan para pembaca, khususnya para ibu, dapat semakin menguatkan niat ibu untuk tidak meninggalkan dunia memasak.

Di era yang serba instan ini, memasak seringkali dirasakan sebagai kewajiban belaka. Padahal melalui masakan yang dibuat, seorang ibu dapat menciptakan kenangan cinta yang manis dalam keluarga. Bukankah ada pepatah yang mengatakan: "cinta datang dari perut"?

Masakan yang dibuat dengan penuh kasih oleh seorang ibu untuk keluarganya, tidak akan hanya sampai di lidah, tetapi akan lekat dalam memori si anak sampai kapan pun. Itulah manisnya tradisi kasih keluarga.

Karena itu, jangan pernah berhenti memasak ya, bu. Mari kita ciptakan tradisi yang membahagiakan kasih sepanjang masa.♦♦

Tips Lezat & Praktis dengan NESTLÉ CAP NONA

- ✓ Oleskan NESTLÉ CAP NONA Putih atau Coklat pada roti tawar untuk sarapan praktis yang bernutrisi.
- ✓ Campurkan NESTLÉ CAP NONA Putih dengan potongan aneka buah untuk salad buah yang lezat dan mudah.
- ✓ Untuk kudapan lezat sore hari: tuangkan NESTLÉ CAP NONA Putih ke atas pisang bakar, dan tambahkan perutan keju di atasnya.
- ✓ Untuk sajian istimewa, campurkan NESTLÉ CAP NONA putih dengan mayonnaise sebagai saus udang goreng tepung.



Manisnya Tradisi Kasih



RAGAM KULINER ENAK DI MAGELANG



Nasi Magelangan & Sate Gorengnya Jempolan

Magelang menjadi salah satu titik penting jalur antara Yogyakarta – Semarang. Dari Yogya, Magelang hanya berjarak kira-kira 40 kilometer. Jadi tak heran jika kota ini berkembang cukup besar.

Beberapa wisata ternama pun terletak di wilayah Magelang. Sebut saja Candi Borobudur. Meskipun banyak diakses dari Yogyakarta, nyatanya candi ini berada dalam wilayah administratif Magelang.

Selain Borobudur, Magelang juga masih punya Taman Kyai Langgeng. Taman yang memiliki lahan seluas 28 hektar ini memiliki koleksi tanaman yang sangat banyak dan kerap dijadikan tempat penelitian. Selain itu Taman Kyai Langgeng juga menjadi salah satu pusat pelestarian seni budaya, yang dilengkapi fasilitas taman bermain, taman dinosaurus, hingga arung jeram.

Nah, tunggu apa lagi. Yuk, kita berwisata ke Magelang, sekaligus makan enak. Ada sate goreng, nasi magelangan, hingga oleh-oleh getuknya yang khas!

PONDOK DAHAR D'PENGKOLAN

JL. KYAI MOJO NO. 27, TELP (0293) 35553001



Magelangan adalah menu khas Magelang yang memadukan nasi dan mi goreng dalam satu hidangan. Hasilnya unik dengan citarasa manis dan gurih ayam kampung.

Saat tiba di Magelang coba sempatkan singgah di Pondok Dahar D'Pengkolan. Kedai milik Dadiek (45) yang sudah 3 tahun berdiri ini mengandalkan menu magelangan dan bebek garong.

Magelangan merupakan salah satu menu paling khas di Magelang. Menu ini sebenarnya mirip dengan nasi goreng biasa, namun bedanya, magelangan ditambahkan mi di dalamnya. Nasi goreng di kedai ini bergaya basahan alias menggunakan sedikit air kaldu pada bumbunya. Saat bumbu nasi goreng ditumis, sang koki menambahkan air larutan garam dan bawang putih, serta kaldu ayam kampung. Lalu ditambahkan irisan kol, daging ayam suwir, daun bawang, seledri, nasi, mi, dan kecap sebagai pamungkasnya.

Rasa manis dan gurih kaldu ayam kampung membaur dalam nasi dan mi yang teksturnya lembap dan agak lengket. Kenikmatannya bisa ditebus dengan harga Rp 8 ribu.

Sementara bagi penyuka bebek, jangan lupa nikmati sajian bebek garongnya. Menu ini menyajikan bebek berukuran sedang yang dibalut bumbu beraroma ketumbar yang digoreng kering. Selanjutnya bebek dibakar sambil diolesi dengan kecap manis. "Nama garong saya ambil dari sambel ijonya yang pedas sekali," terangnya.

Sambel ijo terbuat dari cabai rawit hijau, dan bawang merah yang ditumbuk kasar. Pedasnya bisa sampai membuat tamu yang bersantap mengucurkan keringat. Selain disajikan dengan sambel ijo, bebek garong diberi pelengkap daun singkong rebus, dan mentimun. Satu paket bebek garong ini dihargai Rp 13.500.

Kedai ini juga menawarkan menu lain seperti cah kangkung, ayam garong, pecel lele, dan singkong penyet. Kedai bernuansa lesehan ini memiliki kapasitas hingga 70 pengunjung. Dadiek membuka kedai mulai pukul 10.00 - 21.00.



SATE GORENG WARUNG MUKRI

JL. BOJONG, MENDUT, HP 081328294723

Cicipilah sate goreng yang menjadi menu khas di kedai ini. Dagingnya empuk, dengan citarasa manis pedas yang membalut daging sapi yang digoreng bersama bumbu ini.

Kalau sudah di Magelang, biasanya wisatawan menyempatkan diri mampir di kawasan wisata Candi Mendut. Nah, dalam perjalanannya, pasti Anda akan melintas di jalan Bojong. Di sinilah terdapat Warung Mukri yang menawarkan sajian istimewa berupa sate goreng dan mangut lele.

Kedai yang menempati bangunan memanjang ini sudah 3 tahun beroperasi dan menjadi salah satu persinggahan favorit para wisatawan.

Menu sate goreng menyajikan daging sapi yang dipotong kecil, kemudian dibumbui aneka rempah. Namun ketumbar dan cabai menjadi bumbu yang cukup terasa dominan. Setelah bumbu meresap, daging dibakar, kemudian digoreng dengan sedikit minyak dan kecap. "Digorengnya tidak sampai kering. Tapi agak basah alias nyemek," urainya.

Sate goreng kemudian disajikan bersama lalapan timun, tomat, dan kol. Sebagai sentuhan akhir, sate goreng beri taburan bawang goreng. Sate bercita rasa manis pedas ini bisa dinikmati dengan harga Rp 6 ribu per porsi.

Selain sate goreng, menu mangut lele juga menjadi salah satu menu yang kerap dipesan. Mangut lele menyajikan lele yang sudah digoreng, lalu dimasak dalam kuah kental bercita rasa pedas. Tersedia paket mangut lele yang disajikan dengan nasi uduk yang bertabur bawang goreng. Satu porsi mangut lele dihargai Rp 15 ribu.

Kedai ini juga menawarkan menu lain seperti pecel lele, gudeg telur, dan nasi goreng. Mukri membuka kedai berkapasitas 70 orang ini mulai pukul 09.00 - 21.00.



WARUNG ASAM DJAWA

JL. SARWO EDHI WIBOWO NO. 33,
TELP (0293) 313094

Es asam jawnnya segar sekali. Memadukan asam jawa, gula merah, dan es membuatnya segar sekali sebagai pelepas dahaga. Apalagi disajikan dalam gelas besar. Dijamin puas meminumnya.

Anda penikmat sajian bercita rasa asam segar? Pastikan Anda mengunjungi Warung Asam Jawa. Kedai milik bu Yiyik(42) ini punya minuman segar andalan yaitu es asam jawa.

Es asam jawa terbuat dari asam jawa yang dilarutkan dalam air, lalu ditambahkan gula merah dan es batu. Es ini disajikan dalam gelas besar. Citarasanya khas dengan tendangan asam yang cukup kuat dibarengi aroma gula merah yang wangi. Minuman segar ini bisa Anda nikmati dengan harga Rp 4 ribu saja. "Sengaja gelasnya besar agar yang minum puas," terang Yiyik.

Selain mengandalkan es asam jawa yang segar, Yiyik juga menawarkan aneka hidangan pengganjal perut yang tak kalah menawan. Misalnya paket ayam penyet. Sajian ini menawarkan satu potong ayam kampung berukuran sedang yang digoreng, lalu dipukul hingga memar dan agak pipih, lalu disajikan dengan sambal cabai rawit hijau super pedas.

Ayam penyet disajikan dengan sepotong tempe goreng, dua potong tahu goreng. Keduanya disajikan dengan cara dipenyet di atas sambal cabai hijau. Satu paket menu ini dipatok dengan harga Rp 12.500.

Tersedia juga menu lainnya yaitu paket bebek goreng, paket kepala goreng dan aneka jus buah-buahan. Kedai yang berkapasitas 70 orang ini mulai beroperasi pukul 10.00 – 22.00.



SOP KONRO CACABAN

JL. KYAI MOJO NO 3 CACABAN, MAGELANG
TELP. (0293)363532

Kedai ini menawarkan sop konro dan bandeng rica khas Makassar. Meskipun bukan khas Magelang, tapi rasanya mantap, lo!

Meskipun tidak menyajikan menu khas Magelang, namun gerai Sop Konro Cacaban ini kini makin menuai banyak pelanggan. Sepertinya masakan khas Makassar ini lumayan cocok dengan warga Magelang.

Kedai milik Anas (27) ini baru setahun berdiri. Namun pelanggannya sudah cukup banyak dan ramai. Ia mengandalkan menu sop konro dan bandeng rica sebagai menu spesialnya.

Seperti dari daerah asalnya, sop konro menyajikan iga yang dimasak dalam kuah sop yang keruh karena pengaruh kacang tanah di dalam bumbunya. Iganya berukuran sedang dan dagingnya empuk sekali karena sudah direbus cukup lama. Saat dicicipi, kuahnya terasa lebih manis daripada di daerah asalnya. Tentu saja Anas sudah menyesuaikan citarasa sop konro buatannya agar lebih dekat dengan lidah warga Magelang. "Jadi sengaja dibuat agak manis," cetusnya.

Sop disajikan dengan tambahan taburan bawang goreng dan irisan daun seledri. Untuk Anda yang ingin menyantapnya dengan rasa pedas bisa menambahkan sambal cabe rawit yang tersedia di setiap meja. Sop lezat dan tersaji panas ini bisa Anda nikmati dengan merogoh kocek Rp 15 ribu.

Selain sop konro, Anas juga membawa menu bandeng rica dari daerah asalnya. Menu ini menyajikan ikan bandeng yang dibelah dua, lalu dibakar dengan bumbu rica berwarna kemerahan. Sudah pasti aroma pedasnya langsung membubung bersama aroma jahe dan kunyit. Menu yang menggelitik selera makan ini bisa disantap berdua, lo. Soalnya ukuran ikan cukup besar. Seekor ikan bandeng rica bisa dinikmati dengan harga Rp 22 ribu.

Anas juga menyediakan menu khas Makassar lainnya seperti pisang epe dan aneka jus buah. Selain itu juga tersedia layanan karaoke di rumah makan berkapasitas 100 orang ini. Anas membuka kedainya mulai pukul 08.30 – 22.00. Nah, selamat pelesiran di Magelang.



TEKS & FOTO ROBERT
VISUAL BENYAMIN W

RESEP:

Bebek Garong
Untuk 4 porsi

Bahan:

- 1 ekor bebek, dipotong 4 bagian
- 2 cm lengkuas, dimemarkan
- 2 lembar daun salam
- 1/2 sendok makan garam
- 2 sendok makan kecap manis
- 500 ml air kelapa
- Minyak untuk menggoreng

Bumbu halus:

- 8 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 2 cm jahe
- 1 sendok makan ketumbar
- 1/2 sendok teh merica bubuk
- 1 sendok makan gula merah sisir

Sambal (aduk rata):

- 15 buah cabai rawit hijau, ditumbuk kasar
- 5 butir bawang merah, ditumbuk kasar
- 2 siung bawang putih, ditumbuk kasar
- 1/2 sendok teh garam
- 1 sendok makan minyak sisa menggoreng bebek

Pelengkap:

- 1.000 gram nasi putih
- 2 buah timun
- 100 gram daun singkong rebus

Cara membuat:

1. Rebus air kelapa, bebek, bumbu halus, lengkuas, dan daun salam sampai mendidih. Masak sampai meresap dan empuk.
2. Tambahkan garam dan kecap manis. Aduk rata. Masak sampai meresap.
3. Goreng sebentar dalam minyak yang sudah dipanaskan.
4. Bakar bebek di atas bara sambil dioles sisa bumbu sampai matang.
5. Sajikan bebek bersama pelengkap dan sambal.

RESEP TELAH DIUJI COBA DI DAPUR SAJI • TATA SAJI SANDRA • FOTO SUKIR P • VISUAL BENYAMIN W

GLASS WARE
SERIES

- 4Pcs Teeter Board STORAGE JAR
OX - 302
- 3Pcs Plastic Storage with air vacuum
OX - 301
- 4Pcs Vacuum Glass Jar
OX - 307



- 3Pcs Storage Jar OX - 302A/B, OX - 303A/B
- Glass Storage with air vacuum OX - 308A/B
- Spice & dressing set OX - 323
- 3 Thru-cardboard jar OX - 320
- Cardboard Jar OX - 325
- 6 Pcs per spice set OX - 324



- | | | |
|----------|----------|---|
| SHOWROOM | Jakarta | : Emporium Mall Pluit |
| OUTLETS | Jakarta | : Mall Taman Anggrek, Plaza Semanggi, Giant Bekasi |
| | Surabaya | : Mall Delta Surabaya |
| COUNTERS | Jakarta | : Best Denki, Elektronik City, SOGO, Metro, Kem Chicks, Ranch Market, Malahati, Mega Dept. Store, Star Dept. Store, Rumah Kita, Super Home, Mitra 10, Sinar Abadi |
| RETAIL | Surabaya | : Hartono Elektronik, Pekan Baru : Mega dept. store |

Available at any electronic and homewares store near you
CUSTOMER CARE : (021) 9820 7066 SMS Center: 0813 18000 189

Oxone
www.oxone-online.com



Pesta Tahun Baru Meriah

TEKS SEMI • FOTO AGUNG P. WALLUTO • TATA SAJI SANDRA C.L. • VISUAL KHARISMA

Pesta tutup tahun tentu saja harus berlangsung meriah. Karena itu sajian istimewa yang sudah kita siapkan pun harus ditata secantik mungkin supaya keistimewaannya terasa oleh siapa pun.

Nuansa merah merupakan warna yang pas untuk penataan Tahun Baru, menggambarkan semangat yang tinggi dalam menyambut tahun yang baru. Kehadiran warna merah dan nuansanya tak perlu harus dari taplak berwarna merah. Coba saja kumpulkan pernik merah yang Anda miliki. Misalnya, boks kado merah atau sekadar pita. Nah, indah nian bukan?

KETERANGAN FOTO:

1. Meja dibiarkan tak bertapak supaya kesannya tidak terlalu kaku dan resmi sebab pesta Tahun Baru seharusnya berlangsung santai.
2. Sajian kue atau masakan ditaruh di atas boks kado untuk menampilkan nuansa merah tadi.
3. Lilin-lilin bisa ditaruh di atas piring bernuansa emas. Tetapi rangkaian bunga sebagai penambat pandang, bisa dihadirkan bunga berwarna merah. Perhatikan bingkai yang dialihfungsikan sebagai tempat mencantumkan ucapan selamat tahun baru.
4. Pita merah yang disampirkan di atas meja dipercantik dengan bola-bola Natal warna perak. Idennya sederhana, namun tampak semarak.
5. Benda apalagi yang paling pas untuk menggambarkan semangat Tahun Baru selain terompet? Pilih yang warna-warni untuk menyemarakkan meja saji Anda.





WEDANG RONDE KOMPLET

Untuk 8 porsi

Selain bubur ayam, wedang ronde juga jadi jajanan favorit ketika menunggu tahun berlalu atau datangnya tahun yang baru. Anda yang lebih suka membuat acara ini di rumah, bisa membuatnya sendiri.

Bahan ronde:

- 150 gram tepung ketan putih
- 1/4 sendok teh garam • 135 ml air hangat
- 2 tetes pewarna hijau tua
- 2 tetes pewarna merah cabai

Bahan isi:

- 50 gram kacang tanah kupas, disangrai
- 25 gram gula pasir • 1/8 sendok teh garam

Sirup jahe:

- 2.000 ml air • 400 gram gula pasir
- 400 gram jahe, dibakar, dimemarkan
- 1 sendok teh garam • 4 lembar daun pandan
- 6 batang serai, dimemarkan

Bahan pelengkap:

- 200 gram kolang-kaling, direbus, diiris
- 3 buah roti tawar tanpa kulit, dipotong kotak
- 25 sagu mutiara merah
- 1 kaleng (200 gram) lengkung, ditiriskan

Cara membuat:

1. Isi, blender kacang tanah hangat-hangat, gula pasir, dan garam sampai rata. Bentuk menjadi bulatan kecil-kecil. Sisihkan.
2. Ronde, campur tepung ketan dan garam. Aduk rata. Tambahkan air hangat sedikit-sedikit sambil diuleni sampai kalis.
3. Bagi adonan menjadi tiga bagian. Satu bagian tambahkan pewarna merah, satu bagian tambahkan pewarna hijau, dan sisanya biarkan putih. Aduk rata masing-masing adonan.
4. Ambil sedikit bahan ronde. Pipihkan. Beri isi. Bentuk bulat. Lakukan sampai adonan habis.
5. Didihkan air. Masukkan bola-bola ketan. Rebus hingga mengapung. Angkat dan tiriskan.
6. Sirup jahe, rebus air, gula pasir, jahe, daun pandan, dan serai dengan api kecil sampai mendidih dan harum.
7. Sajikan ronde bersama sirup jahe serta pelengkap.



BUBUR AYAM LENGKAP

Untuk 12 porsi

Begitu euforia menyambut tahun 2012 selesai, pasti perut kita sudah keroncongan lagi. Itu sebabnya di berbagai pesta Tahun Baru selalu disediakan bubur ayam. Sebagian yang tidak berpesta pun senang menyambut kedatangan tahun yang baru di tukang bubur ayam. Nah, Anda yang mau membuat sendiri, inilah resepnya yang enak.

Bahan:

- 300 gram beras
- 3.000 ml kaldu ayam dari rebusan
- 1 ekor ayam kampung, diangkat ayamnya disuwir-suwir
- 5 siung bawang putih, dicincang halus
- 2 sendok teh garam

Pelengkap:

- Ayam suwir
- 3 buah cakwe, diiris-iris
- 1 butir telur pita, dipotong-potong
- 12 buah pangsit, dipotong kotak 1 cm, digoreng
- 1 tangkai seledri, diiris halus
- 1 tangkai daun bawang, diiris halus
- 3 sendok makan bawang goreng

Bahan sambal (aduk rata):

- 5 buah cabai rawit, diiris-iris
- 3 sendok makan kecap asin

Cara membuat:

1. Rebus beras di dalam kaldu ayam bersama bawang putih sampai mendidih.
2. Tambahkan garam. Masak sambil diaduk-aduk sampai matang dan kental. Angkat.
3. Sajikan bubur bersama suwiran ayam, cakwe, telur pita, pangsit, seledri, daun bawang, bawang goreng, dan sambal.

mama LIME
Anti Bacterial Agent
Punya Cerita

KAMPUNG DAUN
GALLERY CULTURE CAFE

Sukanto Aliwinoto
Pemilik Kampung Daun, Semarang

Mama Lime, sudah lulus uji!

"Sayur dan buah dicuci dulu dengan Mama Lime untuk menghilangkan zat pengawet, sisa pestisida dan bakteri.

Lemak di piring dan peralatan masak bersih dengan Mama Lime. Prioritas kami, pakai yang berkualitas, Mama Lime."

Sukanto Aliwinoto (Pemilik Kampung Daun)

99% Bakteri Mati

Ada Mama Lime, Semua Bersih Higinis



Minggu 4

DESEMBER 2011

25 minggu

HARI RAYA NATAL

- TAHU KUNING TUMIS JAMUR
- Babat bacem
- Oseng taoge kucal bumbu ebi

22 Kamis

- BOTOK KANGKUNG IKAN GABUS ASIN
- Omelet
- Sup tahu

23 Jumat

- TUMIS JAGUNG CAMPUR
- Kembung goreng bumbu kunyit
- Bihun goreng

24 Sabtu

- SUP MAKARONI
- Ayam goreng kemangi
- Perkedel kentang

26 Senin

- BAKWAN TERI CAMPUR
- Lodeh bumbu kuning
- Bandeng goreng tepung

27 Selasa

- TONGKOL SAMBAL PARE
- Sup sayuran dengan jamur merang
- Bakwan jagung

28 Rabu

- SAYUR ASEM KACANG MERAH
- Pepes Udang
- Tempe goreng tepung

Minggu 1

JANUARI 2012

1 minggu

TAHUN BARU MASEHI

- PETIS DAGING
- Mi goreng
- Sup bening sayuran

29 Kamis

- TEMPE GORENG PETAI
- Kangkung cah daun minja
- Telur balado

30 Jumat

- AMPELA HATI TUMIS LEUNCA
- Pecel
- Tahu goreng tepung

31 Sabtu

- SATE TELUR PUYUH
- Oseng labu siam
- Sambal goreng oncom

2 Senin

- BANDENG MASAK DAUN MANGKOKAN
- Oseng buncis dengan telur
- Semur tahu kulit

3 Selasa

- TELUR DADAR TAHU
- Bayam tumis bumbu ebi
- Pepes jamur

4 Rabu

- KERANG HIJAU TUMIS CABAI
- Sup bola tahu dengan sayuran
- Oncom goreng tepung

Botok kangkung ikan gabus asin

Untuk 10 porsi

Bahan:

- 3 ikat kangkung, disiangi, diseduh, ditiriskan
- 100 gram kelapa parut kasar
- 3 lembar daun jeruk, dibuang tulang daunnya, diiris halus
- 100 gram ikan gabus asin, dicuci, digoreng, dipotong-potong
- Daun pisang untuk membungkus

Bumbu halus:

- 2 siung bawang putih
- 4 butir bawang merah
- 4 buah cabai rawit hijau • 2 cm kencur
- 1/2 sendok teh terasi goreng
- 1 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh gula pasir

Cara membuat:

1. Aduk rata kangkung, kelapa, daun jeruk, dan bumbu halus.
2. Ambil selembar daun pisang. Sedokkan campuran kangkung. Isi dengan potongan ikan gabus. Tutup lagi dengan campuran kangkung. Bungkus dengan daun pisang dan semat dengan lidi.
3. Kukus di dalam kukusan yang telah dipanaskan di atas api sedang 20 menit sampai matang. Sajikan.



Variasi:

- Campur kelapa, daun jeruk, dan bumbu halus, lalu kukus. Tabur di atas kangkung, ikan gabus. Tambahkan taoge yang sudah diseduh.

Tumis jagung campur

Untuk 4 porsi

Bahan:

- 250 gram jagung putren, diiris serong
- 75 gram taoge
- 100 gram tahu, dipotong kotak, digoreng
- 3 siung bawang putih, diiris tipis
- 1/2 buah bawang bombay, diiris panjang
- 1 butir telur, dikocok lepas
- 1 buah tomat, dibuang biji, dipotong kotak
- 1 sendok teh kaldu ayam bubuk
- 1/2 sendok teh garam
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 200 ml air
- 1 tangkai seledri, dicincang kasar
- 2 sendok makan minyak untuk menumis

Variasi:

- Saat membuat kembali, tambahkan satu sendok makan cabai giling. Ganti air dengan santan.



Cara membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Tambahkan telur. Aduk sampai berbuih.
2. Masukkan tomat. Aduk sampai layu. Tambahkan jagung putren. Tumis sampai layu. Tambahkan taoge dan tahu. Aduk rata.
3. Tambahkan air, kaldu ayam bubuk, garam, dan merica bubuk. Aduk sampai matang. Tambahkan seledri. Aduk rata. Sajikan.

Sup makaroni

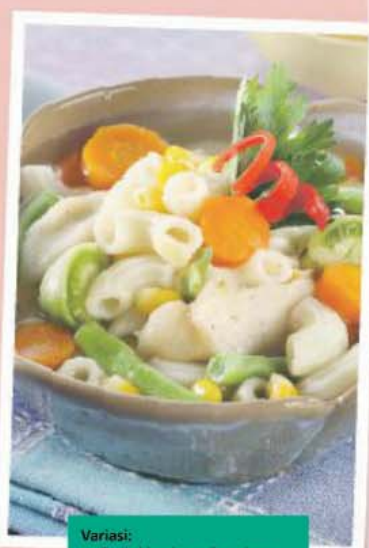
Untuk 6 porsi

Bahan:

- 100 gram makaroni kering
- 3 buah otak-otak, dicuci bersih, digoreng, diiris miring
- 100 gram wortel, dipotong-potong
- 50 gram jagung manis rebus pipil
- 50 gram buncis, dipotong 2 cm
- 1 buah tomat hijau, dipotong-potong
- 5 siung bawang putih goreng, dimemarkan
- 1 cm jahe, dimemarkan
- 2 tangkai seledri, diikat
- 2.000 ml air • 1 blok kaldu ayam
- 1 sendok makan garam
- 1/2 sendok teh merica bubuk
- 1/2 sendok teh pala bubuk
- 1 batang daun bawang, dipotong-potong

Cara membuat:

1. Didihkan air. Tambahkan bawang putih, jahe, dan seledri sampai harum.
2. Masukkan wortel, jagung manis, buncis, kaldu ayam, garam, merica bubuk, dan pala bubuk. Masak sampai mendidih.
3. Tambahkan makaroni, otak-otak, dan tomat hijau. Masak sampai matang. Tambahkan daun bawang. Aduk rata. Sajikan.



Variasi:

- Tambahkan kecap ikan, daun ketumbar dan cincangan cabai merah goreng dan ebi yang dihaluskan.

Tahu kuning tumis jamur

Untuk 5 porsi

Bahan:

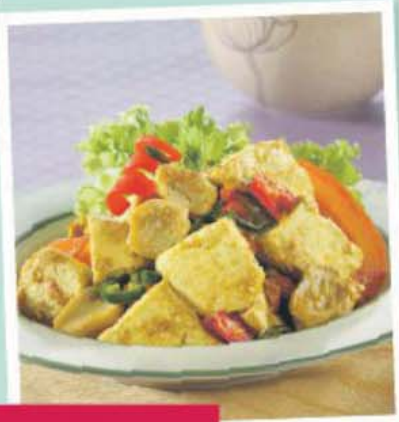
- 7 buah tahu kuning, dipotong diagonal empat bagian
- 75 gram jamur merang, dibelah dua
- 1 buah tomat, dipotong-potong
- 2 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas, dimemarkan
- 2 buah cabai merah, dibuang biji, diiris halus
- 1 buah cabai hijau, dibuang biji, diiris halus
- 1 sendok teh garam
- 1 sendok teh gula pasir
- 250 ml air
- 2 sendok makan minyak untuk menumis

Bumbu halus:

- 2 siung bawang putih
- 5 butir bawang merah
- 3 butir kemiri, disangrai
- 1 cm kunyit, dibakar
- 1/4 sendok teh jintan
- 1/4 sendok teh adas manis

Variasi:

- Aduk rata semua bahan tanpa air. Tambahkan 2 butir telur. Bungkus dengan daun pisang seperti pepes. Kukus sampai matang.





Bakwan teri campur

Untuk 22 buah

Bahan:

75 gram teri nasi, dicuci, ditiriskan
5 lembar kol, diiris halus
1 batang daun bawang, diiris halus
1 tangkai seledri, diiris halus
1 sendok makan bawang merah goreng
2 buah cabai merah, dibuang biji, dicincang kasar
100 gram taoge
100 gram wortel, diiris korek api
100 gram tepung terigu protein sedang
2 sendok makan tepung beras
2 butir telur, dikocok lepas
100 ml air
Minyak untuk menggoreng

Variasi:

- Tak perlu menambahkan teri. Sebagai gantinya, tambahkan irisan jamur.



Tongkol sambal pare

Untuk 6 porsi

Bahan:

500 gram ikan tongkol, dibersihkan, dipotong steak
1 sendok teh air jeruk nipis
1 sendok teh garam
3 siung bawang putih, dihaluskan
1 sendok teh ketumbar bubuk
1/2 sendok teh merica bubuk
minyak untuk menggoreng

Bahan sambal:

2 buah pare, dibelah dua, diiris halus, diremas-remas dengan garam, dicuci, lakukan sekali lagi
1 batang daun bawang, dipotong 1 cm
3/4 sendok teh garam
1/2 sendok teh gula pasir
150 ml santan dari 1/4 butir kelapa
50 ml minyak untuk menumis

Variasi:

- Suwir-suwir ikan setelah digoreng lalu masukkan ke dalam tumisan sambal pare. Masak sampai lebih meresap.

Sayur asam kacang merah

Untuk 8 porsi

Bahan:

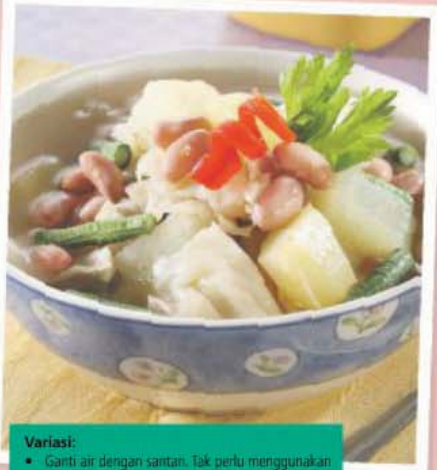
150 gram kacang merah segar
1 buah labu siam, dipotong-potong
10 lonjor kacang panjang, dipotong 3 cm
5 lembar kol, dipotong kotak
2 lembar daun salam • 4 sendok teh asam jawa
1 1/2 sendok makan garam
1 sendok makan gula pasir • 2.000 ml air

Bumbu halus:

6 butir bawang merah • 4 siung bawang putih
1 sendok teh terasi goreng
3 buah cabai merah keriting
3 butir kemiri, digoreng

Cara membuat:

1. Rebus bumbu halus, air, dan daun salam sampai mendidih.
2. Masukkan kacang merah, labu siam, kacang panjang. Rebus sampai setengah layu.
3. Tambahkan kol, asam jawa, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata. Masak sampai matang



Variasi:

- Ganti air dengan santan. Tak perlu menggunakan air asam, tetapi tambahkan potongan tahu kulit ke dalam masakan.



Variasi:

- Tambahkan teri nasi goreng di dalam tumisan.

Tempe goreng tumis petai

Untuk 4 porsi

Bahan:

400 gram tempe, dipotong korek api lebar
1 buah petai utuh, digoreng berkulit dan diiris
2 lembar daun salam
6 lembar daun jeruk, dibuang tulang daunnya
1 batang serai, diambil putihnya, diiris serong
1 sendok teh garam • 1/2 sendok teh merica bubuk
1 sendok teh gula pasir • 200 ml air
1/2 sendok teh air jeruk nipis
2 sendok makan minyak untuk menumis
Minyak untuk menggoreng
1 sendok teh bawang merah goreng untuk taburan

Bumbu halus:

2 buah cabai merah keriting
1 buah cabai merah besar
5 butir bawang merah • 2 siung bawang putih

Cara membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun salam, daun jeruk, dan serai sampai harum. Tambahkan tempe dan petai. Aduk rata.
2. Masukkan air, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Masak sampai kental. Tambahkan air jeruk nipis. Aduk rata.
3. Sajikan setelah ditaburi bawang merah goreng.

Ampela hati tumis leunca

Untuk 6 porsi

Bahan:

8 pasang hati ampela ayam
50 gram leunca
3 siung bawang putih, dicincang kasar
5 butir bawang merah, dicincang kasar
2 buah cabai merah, dicincang kasar
2 lembar daun salam
2 cm lengkuas, dimemarkan
1 sendok makan kecap manis
1 sendok teh garam
1 sendok teh gula merah
150 ml air
1 sendok teh air asam dari 1/2 sendok teh asam jawa dan 1 sendok makan air
1 batang daun bawang, dipotong serong
1 sendok makan minyak untuk menumis

Cara membuat:

1. Rebus hati ampela, 2 lembar daun jeruk, 2 cm jahe, dan 1 sendok teh garam dalam 500 ml air sampai matang. Angkat. Tiriskan. Potong-potong.
2. Panaskan minyak. Tumis bawang putih, bawang merah, cabai merah, daun salam, dan lengkuas sampai harum.
3. Tambahkan hati ampela dan leunca. Aduk rata. Masukkan, kecap manis, garam, dan gula merah. Aduk rata.
4. Tuang air. Masak sampai matang. Tambahkan air asam dan daun bawang. Aduk rata.



Variasi:

- Bumbu cincang, dihaluskan sambil ditambahkan 3 cm kunyit. Air diganti santan dalam jumlah banyak hingga hidangan jadi berkuah.





Sate telur puyuh

Untuk 10 tusuk

Bahan:

40 butir telur puyuh rebus
800 ml santan dari 1/2 butir kelapa
2 lembar daun salam
2 cm lengkuas, dimemarkan
1 sendok makan kecap manis
1 sendok teh garam
1/4 sendok teh merica bubuk
1/2 sendok makan gula merah sisir

Bumbu halus:

6 butir bawang merah
4 siung bawang putih
3 butir kemiri, disangrai
1 sendok teh ketumbar

Cara membuat:

1. Rebus telur, santan, daun salam, lengkuas, kecap manis, garam, merica bubuk, gula merah, dan bumbu halus sampai matang dan meresap.
2. Tusuk-tusuk di tusuk sate. Bakar sampai kecokelatan.
3. Sajikan bersama sisa rebusan bumbu.

Variasi:

- Telur puyuh bisa diganti dengan telur ayam yang digoreng ceplok.



Petis daging

Untuk 5 porsi

Bahan:

400 gram daging topside, dipotong melebar tebal 1/2 cm
1 sendok makan petis udang
1 batang serai, diambil putihnya, dimemarkan
2 cm lengkuas, dimemarkan
2 lembar daun salam
3 lembar daun jeruk
1 buah pekak
1 1/4 sendok teh garam
1 sendok teh gula merah
500 ml air
1 sendok makan minyak untuk menumis

Bumbu halus:

3 siung bawang putih
6 butir bawang merah
1/4 sendok teh jintan
1 sendok teh ketumbar
4 butir kemiri, disangrai
2 buah cabai rawit merah
2 buah cabai merah keriting

Cara membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, serai, lengkuas, daun salam, daun jeruk, dan pekak sampai harum.
2. Tambahkan daging. Aduk sampai berubah warna.
3. Masukkan petis udang, garam, dan gula merah. Aduk rata.
4. Tuang air secara bertahap. Aduk sampai kental dan matang.

Variasi:

- Daging yang sudah direbus sampai meresap, bisa digoreng sebentar dalam minyak panas sebentar sampai kecokelatan.

Bandeng masak daun mangkakan

Untuk 5 porsi

Bahan:

1 ekor (500 gram) ikan bandeng, dipotong 5 bagian
1 sendok teh asam jawa dan 1 sendok makan air, dilarutkan
1 sendok teh garam • 2 siung bawang putih, diparut
10 lembar daun mangkakan, diiris
1 lembar daun kunyit, diikat • 1 buah asam kandis
2 sendok teh garam • 1/2 sendok teh merica bubuk
2 sendok teh gula merah, disisir halus
500 ml santan dari 1/2 butir kelapa
2 sendok makan minyak untuk menumis

Bumbu halus:

8 butir bawang merah • 3 siung bawang putih
3 butir kemiri, disangrai • 1/2 sendok teh ketumbar
2 cm kencur • 2 cm kunyit, dibakar • 1 cm jahe
2 buah cabai merah besar
4 buah cabai merah keriting

Cara membuat:

1. Lumuri ikan bandeng dengan air asam, garam, dan bawang putih. Diamkan 15 menit. Goreng sampai matang.
2. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun mangkakan, dan daun kunyit sampai harum.
3. Masukkan santan, asam kandis, garam, merica bubuk, dan gula merah. Masak sampai mendidih. Tambahkan ikan bandeng. Masak sampai kental.



Variasi:

- Tambahkan potongan belimbing sayur agar rasa asam lebih segar.



Telur dadar tahu

Untuk 4 porsi

Bahan:

4 butir telur ayam
100 gram tahu putih, dipotong 1x1x1 cm
50 gram udang kupas, dicincang kasar
1 batang daun bawang, diiris halus
3 buah cabai rawit merah, diiris serong
3 butir bawang merah, dicincang kasar
2 siung bawang putih, dicincang kasar
1/2 sendok teh garam
1/4 sendok teh merica bubuk
3 tangkai kucai, dipotong-potong

Cara membuat:

1. Kocok lepas telur. Masukkan tahu putih, udang, daun bawang, cabai rawit merah, bawang merah, bawang putih, garam, merica bubuk, dan kucai. Aduk rata. Bagi 2 bagian.
2. Panaskan 50 ml minyak goreng dalam wajan cekung. Tuang campuran telur. Goreng sampai matang.

Variasi:

- Siram telur goreng dengan sambal petis yang dicampur dengan kacang goreng yang dicincang kasar. Sajikan.

Kerang hijau tumis cabai

Untuk 4 porsi

Bahan:

250 gram kerang hijau tanpa cangkang
3 siung bawang putih, diiris tipis
5 butir bawang merah, diiris tipis
5 buah cabai rawit, diiris tipis
2 buah cabai hijau, diiris tipis
2 cm jahe, diiris tipis
1 batang serai, diambil putihnya, diiris tipis
1/2 sendok makan saus sambal
1/2 sendok makan saus tomat
1 sendok teh kecap asin
1 sendok teh garam
1/2 sendok teh gula pasir
150 ml air
2 sendok makan minyak untuk menumis

Cara membuat:

1. Rebus kerang hijau di dalam 1.000 ml air bersama 2 lembar daun salam, 2 cm jahe, 1 sendok makan garam, dan 3 lembar daun jeruk sampai matang. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan minyak. Tumis bawang putih, bawang merah, cabai rawit, cabai hijau, jahe, dan serai sampai harum.
3. Masukkan kerang hijau. Aduk rata.
4. Masukkan saus sambal, saus tomat, kecap asin, garam, dan gula pasir. Aduk rata. Tuang air. Masak sampai meresap.



Variasi:

- Saat membuat masakan yang sama, tak perlu menggunakan saus sambal, saus tomat, dan kecap asin. Tambahkan daun kemangi.



Wortel, si oranye penuh manfaat

TEKS MIITAH F. • FOTO SUKUR P. • TATA SAJI SANDRA C.L. • VISUAL TRIANA TANGJONG

Wortel sungguh salah satu jenis sayuran yang sangat mendunia. Warnanya yang oranye terang, rasanya yang manis dan kemudahan memperolehnya membuat wortel banyak dikonsumsi. Harganya pun relatif terjangkau.

Sayur berwarna cerah ini sangat kaya dengan betakaroten. Itulah mengapa warna oranye begitu dominan menyelimuti seluruh buah wortel. Rata-rata sebuah wortel mengandung 12.000 IU. Sedangkan untuk mencegah kanker, para ahli menganjurkan konsumsi betakaroten kira-kira 15.000 – 25.000 IU per hari. Itu artinya 2 buah wortel sudah cukup untuk mencegah kanker karena betakaroten mempunyai sifat antioksidan yang bisa menghancurkan sel-sel karsinogenik pemicu kanker.

Wortel juga selalu dikait-

kaitkan dengan kesehatan mata. Hal ini sebenarnya juga berkaitan dengan betakaroten. Di dalam tubuh, betakaroten akan dikonversi menjadi vitamin A. Nah, vitamin ini punya banyak manfaat untuk fungsi dan kesehatan mata. Di antaranya mencegah terjadinya katarak menjaga kesehatan mata karena kekurangan vitamin A bisa menyebabkan beberapa gangguan seperti xerofthalmia, yaitu ketika mata tak dapat memproduksi air mata, dan menyebabkan kekeringan, bengkak pada kelopak mata, kerusakan kornea, hingga kebutaan. Jadi tak ada lagi alasan untuk menunda konsumsi wortel setiap hari.

Wortel juga dapat menurunkan risiko stroke dan serangan jantung karena aktivitas betakaroten yang dapat meluruhkan timbunan lemak yang teroksidasi dalam pembuluh darah. Bahkan penelitian terbaru menyebutkan, wortel sangat baik untuk para perokok karena asap rokok mengandung benzo(a)pyrene yang dapat menurunkan status vitamin A dalam tubuh. Dengan konsumsi wortel, maka vitamin A dalam tubuh akan kembali naik. Namun tentu saja tak merokok akan jauh lebih baik. Nah, selamat mencoba!



Sup wortel
Untuk 5 porsi

Bahan:

- 300 gram wortel, diparut halus
- 1/2 buah bawang bombay, diiris panjang
- 1 sendok makan tepung terigu
- 1.000 ml kaldu ayam
- 300 ml susu cair
- 2 tangkai seledri, dicincang
- 1 sendok makan garam
- 1/2 sendok teh merica bubuk
- 1/2 sendok teh gula pasir
- 2 sendok makan margarin

Cara membuat:

1. Panaskan margarin. Tumis bombay sampai harum. Masukkan tepung terigu sambil diaduk sampai matang menggumpal.
2. Masukkan kaldu dan susu sedikit-sedikit sambil diaduk sampai licin.
3. Masukkan wortel sambil diaduk sampai mendidih. Tambahkan garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata.
4. Masukkan seledri. Aduk rata. Angkat dan hidangkan.



TUPPERWARE "SHE CAN" AWARD 2011

TUPPERWARE kembali menggelar TUPPERWARE SHE CAN Award, Kamis (8/12) lalu di Ballroom Hotel Mulia, Jakarta Selatan. Acara yang dihadiri oleh perwakilan Menteri Pemberdayaan Perempuan ini menganugerahkan 52 orang perempuan-mahadaya versi Tupperware. Mereka datang dari berbagai kalangan yang terpilih karena dinilai memiliki 3 E (Enlighten, Empower, Educate).

Penganugerahan TUPPERWARE SHE CAN Award 2011 ini terbagi dalam tiga bidang, yaitu bidang wirausaha, bidang pendidikan, dan bidang pemberdayaan. Dari bidang pendidikan tercatat antara lain aktivis pemberantas buta aksara dari Lombok, Jumilah. Juga Hikmayanti yang mengagaskan kompetisi bahasa Inggris bagi tuna netra pertama di Indonesia. Satu contoh lagi adalah Kiswanti yang terpilih berkat perannya sebagai pustakawati keliling dari kampung ke kampung. Untuk bidang pemberdayaan ada Harini Bambang Wahono, aktivis lingkungan spesialis pengolahan sampah dan limbah rumah tangga agar bisa didaur ulang.

Menurut Nining W. Permana, Managing Director Tupperware Indonesia, acara ini digelar untuk menyebarkan "virus" memberdayakan perempuan Indonesia agar menjadi pendidik baik di lingkungan keluarga dan lingkungan sekitar. "Wanita adalah pilar bangsa karena di tangan wanita pendidikan akan pertama kali terbentuk," ungkapnya.

Tupperware

for Home | for Health | for Life
Customer Service: 021-526 1479 / 021-526 1478
www.tupperware.co.id

Sup Krim MamaSuka begitu lembut dan lezat.
Hmm... enak disantap langsung, maupun
ditambah sayuran. Cocok sebagai menu sarapan
atau camilan, karena praktis membuatnya.
Nikmati kelezatan Sup Krim Ayam, Jagung,
Asparagus dan Jamur.
Siapa pun suka.....

MamaSuka
Dengan Sepenuh Hati

SUP KRIM



(untuk 3 - 4 porsi)

Sup Terbaik Pilihan Mama





Problem 'go franchise', justru dari pemilik bisnis

TEKS IDE BISNIS • VISUAL KHARISMA

Jika judul di atas terasa sedikit provokatif, tujuannya bukan untuk sekedar menarik perhatian. Kenyataan yang sering dijumpai, hambatan utama bisnis (terutama skala UKM) untuk go franchise sering kali muncul dari pemilik bisnis (owner)-nya sendiri.



Maklum bisnis UKM masih sangat identik dengan budaya pribadi yang bersumber dari mindset si pendiri/pemilik bisnis UKM tersebut. Nah, mindset ini bisa sangat kondusif atau sangat menghambat misi UKM untuk naik kelas melalui proses go franchise.

Dari pengalaman ril enam tahun menjadi konsultan waralaba, saya akan mencoba tuliskan beberapa hambatan proses 'go franchise' yang bersumber dari mindset pemilik bisnisnya sendiri:

1. ZONA NYAMAN (COMFORT ZONE)

Bagi sebagian besar pemilik bisnis, mempelajari hal-hal baru seperti franchising management memang tidak mudah. Cukup banyak pemilik bisnis masih terjebak dalam zona nyamannya sendiri. Mereka lebih suka menangani hal-hal yang dikuasainya sejak lama dan enggan mempelajari hal-hal baru seperti franchising management.

Saya pernah menjumpai suatu resto yang sangat potensial untuk di-franchise-kan. Si pemilik bisnis bahkan sampai menggunakan jasa konsultan franchise. Sayangnya si pemilik bisnis sendiri lebih asik mengurus detail restaurannya seperti menyusun menu baru, merancang event, mengawasi dekorasi resto yang sebenarnya bisa didelegasikan kepada manajernya. Dia enggan mengurus hal-hal yang diperlukan untuk go franchise termasuk menemui dan bernegosiasi dengan calon mitra akibatnya jaringan waralabanya tidak berkembang seperti yang diharapkan.

2. CEPAT BOSAN ATAU TIDAK FOKUS

Franchising adalah proses kemitraan jangka panjang yang bersifat multi-tahapan. Oleh karena itu diperlukan perencanaan matang. Konsistensi dalam menjalaninya, serta kesabaran

ekstra dalam mengelola para mitra (franchisee) yang berbeda-beda karakter dan perilakunya.

Umumnya pemilik bisnis yang tidak siap membangun system bisnis yang solid dan masih mengandalkan naluri entrepreneurship-nya cenderung cepat bosan dalam menjalani proses jangka panjang ini. Jika muncul kerepotan dalam mengurus mitra, pemilik bisnis bisa saja meninggalkan pola franchise ini. Apalagi jika ada peluang bisnis lain sebagai "mainan" baru yang lebih menarik, bisanya cita-cita waralaba ini ditinggalkan.

3. TIDAK KOMPAK

"Penyakit" ini muncul pada bisnis-bisnis yang dijalankan secara kolektif, baik dengan pasangan (suami/istri), keluarga,

ha, termasuk sistem keuangan yang lebih transparan. Itu sebabnya kenapa partner bisnis tersebut mati-matian menentang ide franchise karena takut perbuatannya akan terbongkar.

4. BERPIKIR JANGKA PENDEK

Banyak pemilik bisnis berpikir jangka pendek dan menganggap pola franchise adalah cara cepat mendapatkan uang tanpa memperdulikan kelangsungan hidup usaha tersebut. "Penyakit" ini menghinggapi secara merata para pemilik bisnis dari skala 'gerobakan' sampai yang perlu modal besar. Umumnya mereka yang ber-mindset seperti ini baru menjalankan usahanya seumur jagung sehingga ingin

5. KURANG PEDE — PERFEKSIONIS

Sepanjang pengalaman saya, ada saja pemilik bisnis yang masih malu-malu atau kurang pede untuk mewartalabakan usahanya. Alasan mereka "Ah, bisnis saya masih belum layak diwaralabakan". Pemilik bisnis seperti ini biasanya perfeksionis. Artinya pada saat ditawarkan ke mitra, dia ingin sistem yang ada betul-betul sempurna sehingga cenderung lambat dalam bertindak.

Kenyataannya, sistem waralaba yang hebat seperti Mc Donalds bersifat dinamis yang harus terus menyesuaikan diri dengan dinamika dunia usaha termasuk persaingan bisnis. Penyesuaian tersebut diantaranya adalah penyempurnaan sistem

6. TAKUT RISIKONYA

Alasan lain kenapa pemilik bisnis enggan go-franchise adalah adanya ketakutan terhadap risiko-risiko yang mungkin terjadi. Misalkan saja, jangan-jangan nanti mitra membuka sendiri usaha sejenis, mencuri resep rahasia, membajak tenaga kerja dan sebagainya. Mereka yang bersifat konservatif seperti ini biasanya justru mereka yang sudah bertahun-tahun menjalankan bisnis. Apalagi usahanya terbelang unggul karena masih bertahan dan mampu terus berkembang.

Pemilik bisnis seharusnya tidak perlu takut karena system waralaba yang baik mempunyai beberapa proteksi terhadap resiko-resiko yang menjadi sumber ketakutan tadi. Yang pertama adalah proteksi alamiah berupa keunikan yang ada pada merek waralaba tersebut. Keunikan tersebut dapat berupa merek yang sudah terkenal, ketergantungan Mitra terhadap bahan baku khusus dari pusat, strategi pemasaran yang unik, dsb.

Yang kedua adalah proteksi legal berupa sertifikat merek (dan paten jika ada), serta perjanjian waralaba yang sesuai dengan kaidah hukum di Indonesia.

Jadi bagi Anda pemilik bisnis yang ber-cita-cita mengembangkan sayap bisnis dengan pola waralaba atau kemitraan, jangan biarkan beraneka mindset yang saya paparkan diatas menghalangi langkah Anda. Maju terus dan sukses selalu. (Pietra Sarosa*)

Pietra Sarosa, Konsultan & Trainer UKM dan Waralaba
Sarosa Consulting Group
Email : contact_sarosa@yahoo.com
Website : www.sarosaconsulting.com

"kenyataan yang sering dijumpai, hambatan utama bisnis (terutama skala ukm) untuk go-franchise seringkali muncul dari pemilik bisnis (owner)-nya sendiri"

maupun dengan partner usaha. Seringkali terjadi salah satu pemilik ngotot bisnisnya akan di-franchise-kan, sementara pemilik yang lain menolak.

Alasan penolakannya pun bermacam-macam. Ada yang sifatnya pribadi seperti keengganan untuk berbagi rahasia bisnis keluarga ke pihak luar. Ada pula yang ternyata punya motif terselubung seperti mengambil keuntungan pribadi dari uang kas perusahaan tanpa setahu partner bisnis yang lain. Kasus ini terjadi karena usaha tersebut belum tertata rapi keuangannya. Dengan adanya sistem franchise, otomatis akan ada perbaikan sistem usa-

cepat mendapatkan uang. Mereka biasanya cepat sekali mengambil keuntungan untuk go franchise dan biasanya agresif sekali berpromosi termasuk mengikuti pameran-pameran.

Bisa jadi mereka sukses manggaet banyak franchise karena promosi yang jor-joran. Namun tak jarang, karena mindsetnya hanya mengambil keuntungan jangka pendek, pendampingan termasuk monitoring franchise menjadi terabaikan. Akibatnya satu persatu jaringan waralabanya rontok dan pelan-pelan menghilang tak kedengaran kabar beritanya lagi.

yang dituangkan dalam perbaikan Standart Operating Prosedur (SOP) secara terus menerus. Saya sendiri sering berseloroh bahwa SOP bukan Pancasila yang tidak boleh diganti-ganti.

Jadi tidak perlu merasa kurang pede, sepanjang menyadari bahwa bisnis Anda belum sempurna dan berkomitmen untuk terus berusaha untuk menyempurnakannya, itu sudah cukup.



Pepe panggang dua warna

Untuk 96 potong / 24 bungkus

Bahan:

2.800 gram putih telur • 8 sendok teh cream of tartar
4 sendok teh garam • 1.200 gram gula pasir
960 gram santan kental instan
2 sendok teh pasta vanila
600 gram tepung terigu protein sedang
80 gram maizena • 120 gram susu bubuk
32 tetes pewarna merah muda
16 tetes pewarna hijau tua

Cara membuat:

1. Kocok putih telur, cream of tartar, dan garam sampai setengah mengembang. Tambahkan gula pasir sedikit-sedikit sambil dikocok sampai mengembang.
2. Masukkan santan dan pasta vanila sedikit-sedikit sambil dikocok perlahan.
3. Tambahkan tepung terigu, maizena, dan susu bubuk sambil diayak dan diaduk rata.
4. Bagi 2 adonan. Satu bagian tambahkan pewarna merah muda. Aduk rata. Satu bagian tambahkan pewarna hijau tua. Aduk rata.
5. Ambil 80 gram adonan merah muda. Tuang di loyang 24x10x7 cm yang dioles margarin, dialas kertas roti dan ditabur tepung. Ratakan. Oven 5 menit dengan api atas. Tekan-tekan dengan penekan lapis legit.
6. Ambil 80 gram adonan hijau tua. Tuang ke atas adonan merah muda. Ratakan. Oven 5 menit dengan api atas.
7. Ambil 80 gram adonan merah muda. Tuang ke atas adonan hijau tua. Ratakan. Oven 5 menit dengan api atas. Lakukan hal yang sama sampai adonan habis.

Tips:

- Tuang adonan sambil diaduk perlahan agar gelembung tidak banyak dan kue tidak banyak berlubang.

Kalau Anda menerima banyak pesanan kue, pasti punya banyak sisa putih telur, bukan. Jangan biarkan terbuang sia-sia. Jadikan pepe panggang yang nikmat. Anda malah mendapat tambahan penghasilan.

Perhitungan ekonomi:

DAFTAR BELANJA:

Putih telur	Rp 14.000
Cream of tartar	Rp 1.600
Garam	Rp 100
Gula pasir	Rp 12.000
Santan kental instan	Rp 28.800
Pasta vanila	Rp 2.200
Tepung terigu protein sedang	Rp 4.200
Maizena	Rp 800
Susu bubuk	Rp 5.400
Pewarna merah muda	Rp 400
Pewarna hijau tua	Rp 400
Plastik mika	Rp 3.000
TOTAL	Rp 72.900

BIAYA TIDAK TETAP

BIAYA TETAP:	
Gaji karyawan/hari	Rp 5.000
Sewa tempat/hari	Rp 500
Perawatan alat	Rp 500
Listrik	Rp 2.000
Air	Rp 1.000
Bahan bakar	Rp 6.000
TOTAL BIAYA TETAP	Rp 15.000

• Jadi Modal Kotor
Rp 72.900 + Rp 15.000 = Rp 87.900
Hasil 24 bungkus

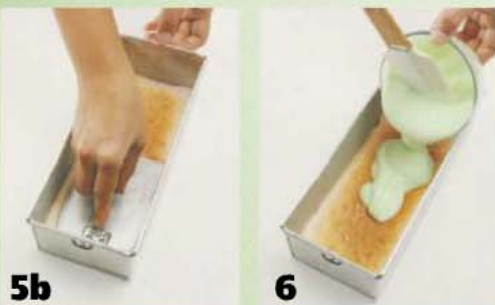
• Jadi modal tiap bungkus
Rp 87.900 : 24 = Rp 3.700
Harga Jual : Rp 6.500

• Maka untuk mendapat keuntungan kita harus menjual lebih dari Rp 87.900 : 6.500 = 13 bungkus



2

5a



5b

6

Tips berjualan:

- Jual beberapa potong sekaligus supaya bisa laris dalam waktu cepat.



RESEP TELAN DIUJI COBA DI DAPUR SAJI • TATA SAJI SANDORA C.L.
FOTO SURYA W.D., SENJO • VISUAL TRIANA TANJONG

50 juta
Indosat untuk
Indonesia

Isi Ulang INDOSAT
Makin Untung!

indosat



Beli pulsa Indosat di Alfamart,
Alfamidi dan Alfa express

GRATIS

Leo Keripik Kentang atau BerryGood!

Info lebih lanjut klik www.indosat.com atau telepon 100 dari HP Anda

GARUDAFOOD

Alfamart

Alfa

Ayo beli pulsa isi ulang Indosat di Alfamart, Alfamidi dan Alfa express, dapat cemilan asik!
• Isi ulang Rp 50.000 gratis Leo Keripik Kentang 80 gr
• Isi ulang Rp 100.000 gratis BerryGood 1 kotak isi 24 buah

* Berlaku terdapat
Periode promo: 1 Desember 2011 - 31 Januari 2012



ES DAWET CAHMBANJAR (EDC), MEDAN

Manisnya Dawet Banjar, Raih Sukses di Medan

TEKS & FOTO DEBBI SAFINAZ • VISUAL KHARISMA

Siapa tak kenal dengan es dawet yang segar. Apalagi kalau asli dari daerah asalnya di Banjarnegara, Jawa Tengah. Segarnya mantap! Tapi kalau es dawet Banjar meraih sukses di Medan, tentu ada orang yang sangat kreatif dibaliknyanya. Siapakah dia?

Sosok Hafiz Khairul Rijal (33) yang rupanya berhasil membuat es dawet menjadi populer di Medan, Sumatera Utara. Es segar berkuah santan dan dawet hijau ini memang terasa istimewa dengan sirup gula merah yang didatangkan langsung dari Banjarnegara. "Gula merah di Banjar memang nggak ada yang ngalahin. Manis dan wangi," ujarnya membuka percakapan.

Sejak diajakan 25 Desember 2006, es dawet yang diberi merek Es Dawet CahmBanjar (EDC) ini makin berkibar. Di Medan saja kini ia sudah memiliki 25 gerobak. Belum lagi di Padang, Solo, Yogyakarta, Jakarta 10 gerobak, Banda Aceh, Langsa, Meulaboh, Palu, Pekanbaru, Palembang, Klaten, Surabaya, Semarang, Batam, Makasar, hingga Balikpapan. Setiap kota bisa memiliki cabang antara 2 - 25 gerobak, lo. "Semuanya menyebar dengan sistem kemitraan yang mudah," tuturnya.

Bagaimana jurus meraih sukses ala Hafiz. Yuk, ikuti terus kisahnyanya memulai bisnis hingga meraih sukses bisnis es dawet bersama istrinya, Citra Puspa Sari (28), yang juga menjabat Managing Director EDC.

BERJUALAN KELILING KAMPUNG

Meskipun kini dikenal sebagai pengusaha es dawet yang sukses, ternyata Hafiz justru memulainya dengan menjual es dawet orang lain. Saat itu, kisahnyanya, ada penjual es dawet yang mulai memasuki pasar di Medan dan menjualnya di pinggir kota. Hafiz langsung mendatangi pemiliknya, Bpk. Tony, dan menyatakan niatnya untuk ikut berjualan. Rupanya tak semudah itu menjadi mitranya. Tony menyeleksi setiap para penjual es dawet karena beberapa kali mendapatkan pengalaman buruk. Misalnya penjual yang tiba-tiba berhenti karena sulit menjual es dawet. "Apalagi waktu itu status saya juga masih kuliah. Jadi makin sulitnya dapat izin berjualan," selorohnya.

Melalui pendekatan tak kenal lelah, akhirnya Tony pun luluh dan mengizinkan Hafiz berjualan selama 3 bulan. Semua bahan harus dibeli putus. "Jadi kalau tak laku, risikonyanya

cukup besar," cetusnya.

Dengan percaya diri, Hafiz mulai menjajakan es dawet keliling kampung. Panas terik, hujan deras, tak membuatnya surut. Namun saat musim hujan memang membuat omzet penjualannya turun. Akibatnya, es dawet yang tak laku dibagi-bagikan. "Soalnya es dawet hanya tahan 8 jam. Daripada mubazir, saya bagikan ke siapa saja," kisahnyanya.

Melihat kegigihannya, Tony pun memberinya izin untuk berdagang sendiri. Hafiz langsung mendirikan EDC. Semua bahan baku pun diproduksi sendiri, tak lagi mengambil ke Tony. "Tapi khusus gula kami masih pasok Tony dan hanya menggunakan gula merah dari Banjar," urainya.

KEMBANGKAN KEMITRAAN

Hafiz sempat mempelajari cara berjualan Tony yang mengembangkan cabang dengan cara memproduksi dan mencari karyawan sendiri. Ia mengembangkan kemitraan yang lebih mudah. Mitra tinggal membeli bahan baku, dan menjualnya sendiri. Jika menemui kesulitan, Hafiz dengan senang hati siap membantu sebagai konsultan. "Jadi kemitraan yang kami kembangkan lebih mudah dan bersahabat," jamininya.

Saat ini kemitraan yang ditawarkan antara lain berupa gerobak mini desk dibanderol Rp 5 juta, gerobak mobil Rp 8 juta, outdoor cafe Rp 95 juta, dan gerai EDC mencapai Rp 180 juta.

Sementara bagi para mitranya, saat ini penjualan satu set EDC terdiri dari paket 50 gelas yang berisi cendol, saus gula, dan santan. Harganya kini Rp 100 ribu. Sementara harga jual es dawet umumnya dipatok Rp 3 ribu per gelas. "Ketahanan cendol bisa mencapai tiga hari, sedangkan gula bisa sampai 6 bulan," terangnya soal ketahanan es dawet buataannya.

Di bawah manajemen Hafiz, kini EDC juga mengembangkan layanan es dawet untuk paket pernikahan, pesta ulang tahun, hingga pemasok untuk berbagai acara di perkantoran. "Kami juga mengembangkan kerja sama dengan event organizer, wedding organizer, dan catering," imbuhnya.

SEMANGAT DARI AYAH

"Jadilah pengusaha yang tahan banting!" itulah kalimat memandiri ayahnya

yang selalu tergiang di benak Hafiz dan memberinya semangat. Sejak kuliah, Hafiz memang terpacu untuk membantu keluarga. Saat itu untuk kuliah pun, sang Ayah sampai harus berhutang Rp 1 juta. "Apalagi ketika beliau meninggal tahun 2002, rasanya sulit sekali," kenangnyanya.

Ibunya lantas mengambil alih posisi tulang punggung keluarga dengan membuka usaha catering. Setiap subuh, Hafiz mengantarkan ibunya berbelanja. Setelah itu, ia mencari berbagai cara untuk mencari uang. Misalnya, berjualan es, parfum, sepatu, pulsa, baju, menjadi guru les privat untuk anak-anak, hingga menjadi makelar penadah barang. "Pokoknya semua dilakukan untuk bertahan," cetusnya lagi.

Tahun 2005 menyelesaikan kuliahnya, ia sempat menjalani program pertukaran pelajar di Jepang selama 3 bulan, lalu bekerja di Aceh, namun akhirnya kembali ke Medan. Saat itulah ia berkenalan dengan bisnis es dawet yang kini membuatnya sukses. Ia ingin berkumpul dengan keluarga dan mengembangkan bisnis dan manajemen sendiri. "Saya ingin menjadi pengusaha sukses dan bisa memberikan pekerjaan untuk orang lain," imbuhyanya lagi.

Dengan semangat dari sang Ayah, kini Hafiz telah meraih impi-mimpinya. Bahkan sejumlah prestasi datang menghampirinya, di antaranya sebagai pemenang Wirausaha Muda Mandiri 2008, pemenang UKM Bank Sumut Award 2008, ISMBA Award dari Departemen Koperasi Usaha Kecil dan Menengah, UKM Entrepreneur Award 2010 Kemenkop dan Kadin, serta meraih APEA 2011 Asia Pacific Entrepreneurship Award. Baru-baru ini Hafiz melengkapi penghargaannya dengan menerima penghargaan Asia Pacific Entrepreneurship Award (APEA) 2011, Senin (15/12). Lewat badan usaha Djawara Fiza Group, ia terpilih untuk kategori The Most Promising Entrepreneurship.



nyicil rumah, dan usaha lebih keras lagi," ujar Hafiz merendah. Manisnya berbisnis es dawet cahmBanjar jelas dimodali kerja keras yang terus-menerus. Anda pun bisa memiliki bisnis serupa. Tentu dengan kerja keras pula.

Dawet CahmBanjar

Jl. Setia No.15 Tanjung Rejo, Medan
Telp: 061- 8219630 • 085261943350 • 085261452138
PIN BB 22A16CC9
www.dawetcahmbanjar.com

MENU ISTIMEWA SERBA DIPANGGANG

Sebentar lagi kita merayakan Tahun Baru. Menu serba dipanggang seperti ini pasti cocok untuk disajikan sambil menantikan datangnya tahun yang baru.



Ikan bakar kunyit kecap Untuk 5 porsi

Bahan:

8 ekor ikan ekor kuning, dikerat-kerat
1 sendok air jeruk nipis • 100 ml air

Bumbu halus:

5 siung bawang putih • 5 cm jahe
3 cm kunyit, dibakar • 1 sendok teh ketumbar
1/2 sendok makan garam
1/2 sendok teh merica bubuk

Bahan olesan:

50 ml kecap manis
1 sendok teh kecap asin • 1 sendok makan madu
2 sendok makan margarin, dilelehkan

Bahan pelengkap (aduk rata):

2 buah tomat, dibuang bijinya
5 siung bawang merah, dipotong-potong
10 buah cabai rawit hijau, dipotong miring
1 sendok makan air jeruk lemon
1/4 sendok teh garam

Cara membuat:

1. Aduk rata ikan dengan bumbu halus, air jeruk nipis dan air. Diamkan 1 jam dalam lemari es.
2. Olesan, campur kecap manis, kecap asin, madu, dan margarin. Aduk rata.
3. Panaskan pan yang dioles tipis minyak. Panggang ikan sambil dioles bahan olesan sambil dibolak-balik sampai matang.
4. Sajikan ikan bersama pelengkap.



Paha ayam bakar bumbu kasar Untuk 8 porsi

Bahan:

8 buah paha ayam bawah • 1 sendok teh air jeruk nipis
1 sendok teh garam • 2 cm jahe, dihaluskan
2 lembar daun jeruk, dibuang tulang daunnya
1 batang serai, diambil bagian putihnya, dimemarkan
1 sendok teh garam
1/4 sendok teh merica bubuk
1 sendok teh gula pasir
300 ml air • 2 sendok makan minyak untuk menumis

Bumbu tumbuk kasar:

5 buah cabai merah keriting
3 buah cabai merah besar • 7 butir bawang merah
3 siung bawang putih • 1 sendok teh teras, dibakar

Cara membuat:

1. Lumuri ayam dengan air jeruk nipis, garam dan jahe. Diamkan 30 menit.
2. Panaskan minyak. Tumis bumbu tumbuk kasar, daun jeruk, dan serai sampai harum. Masukkan ayam. Tumis sampai berubah warna.
3. Tambahkan garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata. Tuang air. Masak sampai meresap dan matang.
4. Bakar di atas bara yang telah dipanaskan sampai matang.



Daging bakar bumbu padang Untuk 6 porsi

Bahan:

400 gram daging top side, diiris lebar
2 lembar daun kunyit
2 tangkal serai, dimemarkan
3 lembar daun jeruk
1 potong asam kandis
1 1/2 sendok teh garam
1/2 sendok teh gula pasir
200 ml santan dari 1/2 butir kelapa
2 sendok makan minyak untuk menumis

1 sendok teh jintan
1 sendok teh adas
1/2 sendok teh merica bubuk
3 cm kunyit, dibakar
2 cm jahe

Cara membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun kunyit, serai, dan daun jeruk sampai harum.
2. Masukkan asam kandis, garam, dan gula pasir. Aduk rata. Tuang santan. Masak sambil diaduk sampai kental dan matang.
3. Lumuri daging dengan bumbu tumisan. Diamkan 1 jam dalam lemari es.
4. Bakar daging sambil dioles dengan bumbu perendam. Sajikan.



Sosis bakar Untuk 7 buah

Bahan:

5 buah sosis sapi, dipotong 3 bagian
100 gram jamur merang utuh
2 batang daun bawang, dipotong sesuai panjang sosis
7 buah tusuk sate

Bahan olesan:

50 gram saus tomat
25 gram saus sambal
1/2 sendok kecap asin
1/2 sendok makan merica hitam kasar
1/4 sendok teh garam

Cara membuat:

1. Tusuk sosis bergantian dengan jamur dan daun bawang.
2. Olesan, aduk rata saus tomat, saus sambal, kecap asin, merica hitam, dan garam. Lumuri sate sosis dengan olesan.
3. Panggang di atas pan yang dipanaskan di atas api sedang sambil dioles dengan olesan. Bolak-balik sampai matang. Sajikan.

**Brownies ubi ungu**

Untuk 24 buah

Bahan:

250 gram ubi ungu, dikukus, dihaluskan
 250 gram margarin
 250 gram white cooking chocolate, dipotong-potong
 4 butir telur
 200 gram gula pasir
 200 gram tepung terigu protein sedang
 1/2 sendok teh garam
 1/4 sendok teh baking powder
 1 sendok makan susu bubuk
 25 gram keju cheddar

Cara membuat:

1. Lelehkan margarin. Matikan api. Masukkan white cooking chocolate. Aduk rata sampai cokelat larut. Masukkan ubi. Aduk sampai tercampur rata. Sisihkan.
2. Kocok telur dan gula pasir sampai mengembang. Masukkan campuran ubi bergantian dengan campuran tepung terigu, baking powder, garam dan susu bubuk sambil diayak dan diaduk rata.
3. Tuang di dalam dua buah loyang brownies ukuran 10x30cm yang dioles margarin dan dialas kertas roti. Taburkan keju cheddar parut di atasnya.
4. Oven dengan api bawah suhu 170 derajat Celsius 45 menit sampai matang.

Redaksi menerima kiriman resep favorit Anda sekeluarga. Resep harus orisinal, bukan contekan dari buku resep atau majalah lain. Kirimkan resep di dalam amplop ke Redaksi Saji, Jl. Panjang 8 A, Kebon Jeruk. Jangan lupa sertakan foto, alamat jelas, no. telp, no. rekening dan foto copy buku tabungan (hal identitas diri). Resep dan foto yang tidak dimuat tidak akan dikembalikan. Sementara untuk resep yang dimuat, tersedia imbalan memadai. DAPATKAN KUPON DI HAL 2.



PENGIRIM:
Duma Parulyana
Madiun


**THE
 BEST**
**Risol udang**

Untuk 10 buah

Bahan dasar:

100 gram tepung terigu protein sedang • 1/2 sendok teh garam
 1 butir telur ayam, kocok lepas • 300 ml air
 1 sendok teh margarin untuk olesan

Bahan isi:

1 buah bawang bombay, dicincang halus
 2 siung bawang putih, dicincang halus
 100 udang kupas, cincang kasar • 3 sendok makan tepung terigu
 50 ml susu cair • 50 gram keju cheddar parut
 1 sendok teh garam • 1/2 sendok teh merica bubuk
 1/2 sendok teh pala bubuk • 1 sendok makan gula pasir
 50 gram yoghurt plain • 1 sendok makan margarin untuk menumis

Bahan pencelup:

1 butir telur, dikocok lepas

Bahan pelapis:

25 gram tepung terigu • 100 gram tepung panir
 Minyak untuk menggoreng

Cara membuat:

1. Dadar, campur tepung terigu, garam, dan telur. Aduk rata. Tuang air sedikit demi sedikit sambil diaduk rata. Buat dadar tipis di wajan anti-lengket diameter 12 cm. Lakukan sampai adonan habis.
2. Isi, panaskan margarin. Tumis bawang bombay dan bawang putih sampai harum. Masukkan udang. Aduk sampai berubah warna. Tambahkan tepung terigu. Aduk sampai berbutir. Tuang susu cair sedikit demi sedikit sambil diaduk rata.
3. Masukkan keju, garam, merica bubuk, gula pasir, dan pala bubuk. Aduk sampai meletup-letup. Tambahkan yoghurt. Aduk rata. Aduk sampai meletup-letup. Angkat. Dinginkan.
4. Ambil satu lembar dadar. Beri isi. Lipat sisi kiri dan kanannya. Gulung.
5. Gulingkan di atas tepung terigu. Celup ke telur. Gulingkan di atas tepung panir. Goreng dalam minyak yang telah dipanaskan sampai matang dan kuning kecokelatan. Sajikan.

PENGIRIM:

Bintara Dwi Saputra
Bantul

**Cumi goreng saus**

cabai mangga

Untuk 5 porsi

Bahan:

1 kilogram cumi, dibersihkan
 1/2 sendok makan air jeruk nipis • 1 sendok teh garam
 2 putih telur • 75 gram tepung terigu
 Minyak untuk menggoreng

Bahan saus:

3 siung bawang putih, dicincang halus
 1/2 buah bawang bombay, iris panjang
 4 buah cabai merah, dihaluskan
 100 gram mangga, dipotong korek api
 1 sendok teh garam • 1/2 sendok teh merica bubuk
 2 1/2 sendok teh gula pasir • 150 ml air
 2 sendok makan minyak untuk menumis

Cara membuat:

1. Belah cumi tidak putus. Kerat-kerat. Potong-potong. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan 30 menit.
2. Celup cumi ke dalam putih telur. Lumuri dengan tepung terigu. Goreng di dalam minyak yang telah dipanaskan sampai matang kuning keemasan. Angkat. Sisihkan.
3. Saus, panaskan minyak. Tumis bawang putih dan bawang bombay sampai harum. Masukkan cabai merah. Tumis sampai layu.
4. Tuang air. Aduk rata. Masukkan garam, merica bubuk dan gula pasir. Aduk sampai mendidih. Menjelang diangkat, masukkan mangga. Aduk rata. Angkat.
5. Sajikan cumi goreng bersama sausnya.

PENGIRIM:

Dian Yuni Antarini
Yogyakarta

**Sus gulung black forest**

Untuk 12 potong

Bahan sus:

200 ml air
 100 gram margarin
 160 gram tepung terigu protein sedang
 1 sendok makan gula pasir
 1/2 sendok teh garam
 5 butir telur
 1 sendok teh essen butter
 250 gram cokelat masak pekat, diparut
 100 gram whipping bubuk
 200 ml air es
 100 gram selai stroberi
 4 buah ceri merah untuk hiasan

Cara membuat:

1. Rebus air, margarin, gula pasir, dan garam sampai mendidih. Matikan api. Masukkan tepung terigu. Aduk rata. Nyalakan kembali. Aduk sampai kalis. Angkat. Biarkan dingin.
2. Masukkan telur satu per satu sambil diaduk rata. Tambahkan essen butter. Aduk rata. Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga yang diberi spuit.
3. Semprotkan memanjang di atas loyang 22 x 22 x 4 cm yang telah dioles margarin. Beri jarak satu sama lain. Oven dengan api bawah 200 derajat Celsius 25 menit sampai matang. Angkat. Keluarkan dari loyang.
4. Kocok whipping bubuk dan air es sampai mengembang. Sisihkan.
5. Letakkan sus di atas kertas roti lebar. Oles tipis sus dengan cream. Oleskan selai stroberi. Beri parutan cokelat masak pekat. Gulung. Rapatkan. Simpan di dalam lemari es. Hias dengan ceri.

PENGIRIM:

Huda Basumul
Pemalang Jawa tengah





KREASI SEDAP DARI Makassar

RESEP TELAH DIUKIR CORA DI DAPUR SAJI • TATA SAJI SAKIDARA C.L. • FOTO SURYA DUNIA • VISUAL KHARISMA

Orang Makasar pandai berkarya di dapur. Masakan dan kuenya enak dan disukai banyak orang bahkan penduduk di luar Makasar. Anda harus mencoba resep yang sudah kami pilihkan ini. Anda bakal menyukainya.

Bajabu bale Untuk 325 gram

Bahan:

3 ekor (800 gram) ikan gabus
300 ml santan dari 1/2 butir kelapa
1/2 sendok makan garam
1/2 sendok teh gula pasir
300 gram kelapa parut kasar
2 butir bawang merah, diiris tipis
50 ml minyak goreng untuk menumis

Bumbu halus:

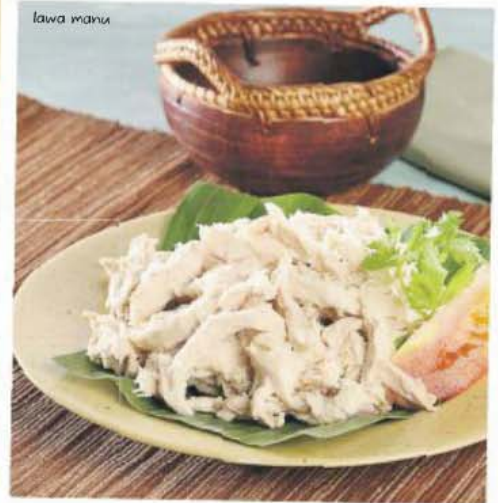
2 sendok teh ketumbar
1 cm kunyit, dibakar
1/4 sendok teh merica bubuk

Cara membuat:

1. Panggang ikan gabus sampai matang. Suwir-suwir dagingnya.
2. Panaskan minyak. Masukkan bawang merah. Tumis sampai harum. Tambahkan bumbu halus dan kelapa parut. Aduk sampai hampir kering.
3. Masukkan ikan, santan, garam, dan gula pasir. Aduk sampai kering.



lawe manu



Lawe manu

Untuk 4 porsi

Bahan:

1 ekor ayam, dibelah dari dadanya menjadi 2 bagian
50 ml kelapa parut kasar, ditumbuk
200 ml santan dari 1/2 butir kelapa
1/4 sendok teh air jeruk nipis

Bumbu halus:

3 siung bawang putih
1/2 sendok teh merica
3/4 sendok teh garam

Cara membuat:

1. Panggang ayam sampai berubah warna, di atas bara api kecil sambil dibolak-balik sampai matang.
2. Suwir-suwir ayam kasar.
3. Aduk bumbu halus, santan dan ayam suwir.
4. Tambahkan kelapa tumbuk. Masak sambil diaduk hingga kuah mengental.
5. Masukkan air jeruk nipis. Aduk rata.

Biji nangka Untuk 5 porsi

Bahan:

250 gram kentang kukus, dihaluskan
50 gram gula pasir
25 gram kenari sangrai, dicincang halus
2 kuning telur
1/4 sendok teh vanili bubuk
25 gram tepung sagu

Bahan kuah:

250 gram gula pasir • 300 ml air
5 buah nangka, diiris panjang

Cara membuat :

1. Aduk kentang, kenari, gula, vanili, dan tepung sagu. Bentuk lonjong seperti biji nangka. Celupkan ke kuning telur.
2. Cemplungkan tiap bulatan kentang ke dalam air mendidih. Biarkan hingga terapung. Angkat.
3. Kuah, dididihkan gula pasir, air, dan nangka sambil diaduk hingga mendidih.
4. Hidangkan biji nangka bersama kuahnya.

Hadirkan Kesempurnaan Rasa, Energi, dan Nutrisi

Kesempurnaan dan kualitas tentu menjadi hal paling pokok dalam suatu hidangan. Baik dari rasa, serta manfaatnya bagi tubuh. Maizenaku sebagai salah satu produk unggulan Ega Food hadir lebih dari sekadar pelengkap, tetapi juga memberi cita rasa dan nutrisi pada masakan. Perfect T.E.N. adalah ungkapan yang paling tepat untuk produk-produk Ega Food. T.E.N. adalah penggambaran dari Taste (rasa), Energy (energi) dan Nutrition (nutrisi). Ketiga faktor inilah yang Anda dapatkan dalam masakan yang menggunakan Maizenaku.

Maizenaku dihasilkan dari tanaman jagung non-transgenik yang aman di konsumsi. Tepung jagung Maizenaku juga menjadi satu-satunya tepung jagung yang memperoleh sertifikat Halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI). Segera miliki kesempurnaan dalam memasak makanan dengan produk-produk Ega Food, termasuk Maizenaku yang memberikan kesempurnaan dalam memasak.



A FAMILY RAUNTURITE

maizenaku





BERKREASI DENGAN **Kikil** YANG RENYAH

Tak semua orang suka kikil. Namun bagi orang yang lain, kikil justru enak luar biasa karena teksturnya yang renyah. Padukan dengan berbagai bumbu untuk menambah kelezatannya.

Nasi goreng siram kikil

Untuk 4 porsi

Bahan:

- 1.000 gram nasi putih, angin-anginkan
- 3 butir bawang merah, diiris
- 3 siung bawang putih, dicincang halus
- 3 sendok makan kecap manis
- 1/2 sendok makan kecap asin
- 1/2 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh merica bubuk
- 1 sendok makan minyak untuk menumis
- 1 sendok makan bawang merah goreng untuk taburan

Bahan siram:

- 150 gram kikil, direbus matang, dipotong 1x1 cm
- 2 butir telur, dikocok lepas
- 1/4 buah bawang bombay, dipotong panjang
- 2 buah cabai merah, diiris
- 2 buah cabai hijau, diiris

- 3 buah cabai rawit merah, dipotong-potong
- 1 batang daun bawang, diiris • 1 sendok makan kecap manis
- 1/2 sendok teh garam • 1/4 sendok teh merica bubuk
- 150 ml air • 2 sendok makan minyak untuk menumis

Cara membuat:

1. Nasi goreng, tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum. Masukkan nasi. Aduk rata.
2. Tambahkan kecap manis, kecap asin, garam, dan merica bubuk. Aduk sampai matang. Sisihkan.
3. Siraman, panaskan minyak. Tumis bawang bombay sampai harum. Masukkan cabai. Aduk sampai layu. Tepikan. Masukkan telur. Aduk sampai berbutir.
4. Tambahkan kikil, kecap manis, garam, merica bubuk. Aduk rata.
5. Tuang air. Masak sampai matang dan meresap.
6. Siram di atas nasi. Tabur bawang merah goreng.



kikil bakar bumbu pedas

Kikil bakar bumbu pedas

Untuk 20 tusuk

Bahan:

- 300 gram kikil
- 2 lembar daun salam
- 2 cm jahe, dimemarkan
- 20 buah tusuk sate
- Bumbu perendam:**
- 4 sendok makan saus tomat
- 2 sendok makan kecap manis
- 1/2 sendok teh garam
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 1/2 sendok teh gula pasir
- 1 sendok makan minyak goreng

Bumbu halus:

- 7 buah cabai merah
- 4 siung bawang putih
- 1 sendok teh garam
- 1/4 sendok teh merica bubuk

Cara membuat:

1. Rebus kikil bersama daun salam dan jahe sampai matang. Potong-potong panjang. Sisihkan.
2. Aduk bumbu perendam dan bumbu halus. Didihkan sambil diaduk-aduk sampai meletup-letup dan kental.
3. Tusuk kikil di tusukan sate.
4. Oleskan bumbu perendam. Diamkan 30 menit.
5. Bakar hingga matang. Sajikan bersama sisa bumbu.

Mi kikil kuah soto

Untuk 5 porsi

Bahan:

- 300 gram kikil • 3 lembar daun salam
- 5 lembar daun jeruk, dibuang tulang daunnya
- 3 batang serai, dimemarkan
- 2 cm jahe, dimemarkan • 2 blok kaldu sapi
- 2 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh merica bubuk
- 1/2 sendok teh gula pasir
- 2 sendok makan minyak untuk menumis
- 1.500 ml air

Bumbu halus:

- 7 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 sendok teh ketumbar
- 3 butir kemiri, disangrai

Bahan pelengkap:

- 150 gram kangkung, direbus
- 100 gram kol, diiris, direbus
- 100 gram tauge, diseduh
- 50 gram soun, diseduh • 2 buah jeruk nipis
- 3 sendok makan bawang merah goreng
- 3 sendok makan sambal cabai rawit merah

Cara membuat:

1. Tumis bumbu halus daun salam, daun jeruk, serai, dan jahe sampai harum. Tuang air. Didihkan.
2. Tambahkan kikil. Rebus di atas api kecil sampai matang. Angkat. Potong-potong.
3. Rebus kembali kuah. Masukkan garam, kaldu sapi, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata.
4. Tata dalam mangkuk. Tata pelengkap dan potongan kikil. Siramkan kuah. Sajikan.

Kikil pedas manis

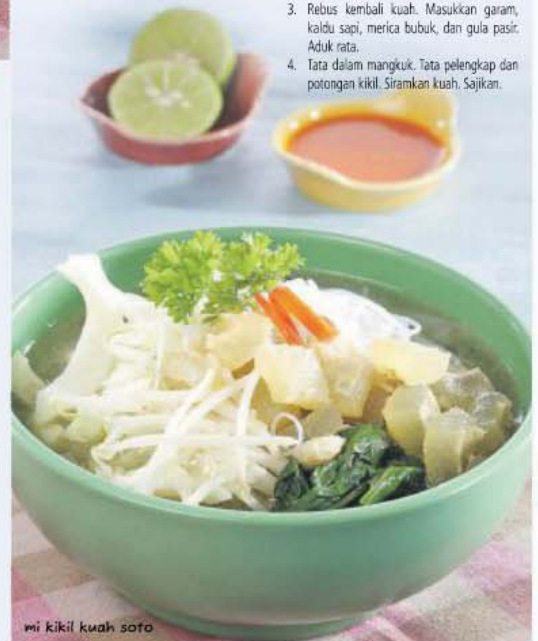
Untuk 4 porsi

Bahan:

- 500 gram kikil bertulang
- 5 butir bawang merah, diiris
- 3 siung bawang putih, diiris
- 2 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk
- 2 cm jahe, dimemarkan
- 3 buah cabai merah besar, diiris miring
- 3 buah cabai hijau besar, diiris miring
- 3 sendok makan kecap manis
- 1 sendok teh garam
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 1/2 sendok teh gula pasir
- 500 ml air
- 2 sendok makan minyak untuk menumis

Cara membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bawang merah, bawang putih, daun salam, daun jeruk, dan jahe sampai harum.
2. Masukkan cabai merah dan cabai hijau. Aduk sampai layu.
3. Tambahkan kikil. Aduk rata. Tambahkan kecap manis, garam, merica bubuk dan gula pasir. Aduk rata.
4. Tuang air secara bertahap. Masak sampai matang dan meresap. Sajikan.



mi kikil kuah soto



Jangan takut membuat kue sendiri untuk pesta Natal atau Tahun Baru. Kalau resepnya tepat, pasti Anda yang baru pernah membuat kue pun, akan berhasil membuat kue yang enak. Praktikkan kue ini. Pasti Anda puas dengan hasilnya.



Cake kukus hias

Untuk 16 potong

Bahan:

5 butir telur • 125 gram gula pasir
1/4 sendok teh garam
1/2 sendok makan emulsifier (SP/TBM)
125 gram tepung terigu protein sedang
25 gram maizena
1/2 sendok teh baking powder
50 gram margarin • 25 gram susu cair
50 gram cokelat masak putih, dilelehkan

Bahan hiasan:

200 gram buttercream
100 gram cokelat masak pekat, diserut
100 gram cokelat masak putih, diserut

Cara membuat:

1. Panaskan margarin sampai leleh. Masukkan susu cair dan cokelat masak putih. Aduk rata. Sishkan.
2. Kocok telur, gula pasir, garam, dan emulsifier sampai mengembang.
3. Tambahkan tepung terigu, maizena, dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata.
4. Masukkan campuran margarin sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan.
5. Tuang di loyang tulban diameter bawah 19, diameter atas 22 cm, dan tinggi 7 cm tanpa dioles margarin.
6. Kukus di atas api sedang 20 menit sampai matang.
7. Hias dengan buttercream, cokelat masak pekat, dan cokelat masak putih.



RESEP TELAH DIUJI COBA DI DAPUR SAJI • TATA SAJI EGI • DISIP AGUNG PW • STEP BY STEP SRIYA D • VISUAL I HARISMA

Sedap
Majalah DITABUNG & BINTU KULINER

12 Tahun Majalah SEDAP Bertabur Hadiah!

Sebagai ungkapan terima kasih kepada pembaca tersayang, Majalah Sedap akan bagi-bagi hadiah untuk memeriahkan ulang tahunnya yang ke-12

Dapatkan

12 Timbangan TRIANGLE Bicolors
12 Timbangan FRUITY Bicolors
12 Deep Frying Pan Oxone
12 Turbo Power & Juicer vt 337 dari Vicenza
untuk pembaca setia Sedap yang beruntung

Caranya:

1. Isi dan kirimkan kupon di bawah ini ke:
Promosi Majalah Sedap
Gd. Kompas Gramedia Majalah It, 3
Jl. Panjang no. 8A Kebon Jeruk - Jakarta Barat
2. Kupon harus asli, dan paling lambat tanggal 10 Februari 2012.
3. Nantikan pengumuman pemenangnya di Majalah Sedap terbit 7 Maret 2012.



Nama :
Alamat :
Email :
Telp : Hp:
Umur :
Pekerjaan :

• Rubrik apa yang paling digemari di majalah Sedap?

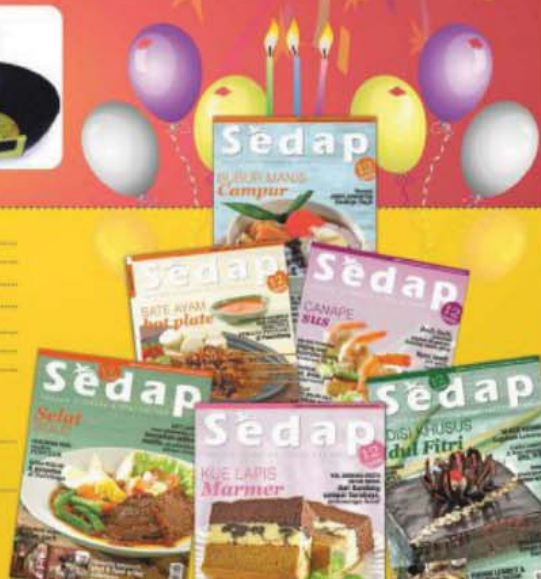
• Rubrik apa yang paling tidak digemari di majalah Sedap?

Sedap
Majalah DITABUNG & BINTU KULINER

Gxone

bicolors

VICENZA
ITALY
Sentra Industri Kue Kering



**KALAU SI KECIL MEMILIH MENU**

Sekali-sekali biarkan si Kecil memilih menu hari ini. Mungkin pilihannya hanya yang mereka suka, tetapi sesungguhnya kita bisa menyembunyikan banyak hal di dalam masakan kesukaan mereka. Misal saja sayuran atau bahan lain yang kurang begitu mereka sukai. Nah, selamat mencoba.

IBU:

TUTIK SURYANINGSIH

ANAK:

HAVIAN HUDA DESNAWA (6 TAHUN)



"Membuat makanan untuk anak itu susah susah gampang. Karena si anak kadang moodnya berubah-ubah. Dengan mengajak anak terjun langsung ke dapur dan memilih sendiri mana yang dia inginkan, pasti membuat mereka lebih senang. Sehingga mereka akan senang hati melahap hasilnya. Karena itu saya rutin, mengajak keluarga beraktivitas di dapur setiap weekend. Hari itu merupakan hari yang kami nantikan dan sangat membahagiakan. Anak-anak bahagia, kami pun ikut senang."

DAGING GORENG MENTEGA KEJU

Untuk 5 porsi

Bahan:

250 gram daging giling
50 gram keju cheddar, diparut
50 gram wortel, diparut halus
50 gram buncis, diiris halus
1/4 sendok teh kaldu daging bubuk
1/2 sendok teh merica bubuk
1 sendok makan tepung panir
1 sendok teh garam
2 sendok makan saus tomat
1/2 sendok makan kecap manis
1/2 sendok teh kecap asin
3 sendok makan margarin untuk menumis
100 ml air
250 gram kentang goreng

Cara membuat:

1. Aduk rata daging giling, keju cheddar, wortel, buncis, garam, kaldu daging bubuk, merica bubuk, dan tepung panir.
2. Bentuk bola-bola sebesar kelereng. Lakukan semua sampai habis.
3. Panaskan margarin. Tumis bola daging sampai berubah warna.
4. Masukkan saus tomat, kecap manis, kecap asin. Aduk rata.
5. Tuang air. Masak sampai matang dan berkuah sedikit. Sajikan bersama kentang goreng.

**JUS JERUK VANILA ES KRIM**

Untuk 28 buah

Bahan:

4 buah jeruk peras, peras ambil airnya
50 gram gula pasir
100 ml air
250 gram es serut
100 gram es krim vanila
100 gram jeli bulat

Cara membuat:

1. Rebus gula pasir dan air sampai gula larut. Angkat. Dinginkan.
2. Blender air jeruk, sirup gula, es serut dan es krim vanila sampai lembut.
3. Sajikan dalam gelas bersama jeli.