

Bersatue dalam Rasa

Kumpulan Resep Masakan Praktis untuk #dirumahaja



Kulinerita Kekinian



Bersatwe dalam Rasa

Kumpulan Resep Masakan Praktis untuk #dirumahaja



Kulinerita Kekinian

Bersatoe dalam Rasa:

Kumpulan Resep Masakan Praktis untuk #dirumahaja
Copyright © Kulinerita Kekinian

Penulis:

Citra Amalia, Ecka Pramitha, Eka Zul, Fleur de Nufus,
Nisa Zonzoa, Lynda Putri, Nungki Kartikasari

Tim Kreatif:

Ecka Pramita, Fleur de Nufus, Nungki Kartikasari

Kurator resep: Ecka Pramitha

Kurator foto: Nisa Zonzoa

Editor: Eka Zul, Fleur de Nufus

Desain Sampul: Nisa Zonzoa

Tata Letak: Ngurah Adi Putra Mandala

Cetakan pertama, Mei 2020

Jumlah 52 halaman

Penerbit:

Kulinerita Press

Kelapa Dua, Jakarta Barat

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini dalam bentuk apa pun tanpa izin tertulis dari penerbit.

Kata Pengantar

Pandemi *Coronavirus disease* 2019 (Covid-19) ini datang begitu saja dan mengubah hampir seluruh pola hidup manusia. Gedung sekolah lengang, lorong perkantoran sepi. Orang-orang lebih banyak mendekam atau beraktivitas di dalam rumah, demi memutus mata rantai penularan virus SARS CoV-2 yang mematikan.

Perubahan itu terjadi pula pada aktivitas kuliner masyarakat urban. Mereka tak lagi makan siang di resto di sela-sela waktu bekerja. Di masa pandemi ini, mereka memilih untuk mengonsumsi masakan rumah. Ikhtiar meyakinkan diri bahwa makanan yang dikonsumsi aman dari virus, sekaligus menambah kehangatan momentum kumpul keluarga.

Aktivitas perdapuran menjadi lebih sering dilakukan. Para koki rumah menjajal menu baru atau sekadar mempraktikkan kembali menu lama.

Pada titik itulah, kami—sekelompok perempuan muda yang berkumpul untuk saling mendukung dan berbagi terhadap sesama—mencoba berkontribusi. Kami menawarkan alternatif resep masakan rumahan yang praktis dan mudah dipraktikkan oleh siapa saja.

Ikhtiar ini sejalan dengan gagasan sejarawan dan penulis buku *Sapiens: A Brief History of Humankind* (2014) Yuval Noah Harari, bahwa cara utama untuk menangkal epidemi ini bukan dengan pemisahan, melainkan kerja sama: kolaborasi. Dengan kolaborasi resep masakan ini, kami berharap agar orang-orang betah #dirumahaja. Belajar, bekerja dan beribadah di rumah. Harapan itu begitu besar, sebesar harapan kita semua agar pandemi ini segera berlalu.

Secara umum, buku ini berisikan empat kategori. Berupa kudapan (*appetizer*), hidangan utama (*signature dish*), makanan penutup (*dessert*), dan minuman (*beverage*).

Kami mengucapkan terima kasih kepada Agung Sedayu dan Ari Ambarwati yang telah memberikan *endorsement*. Dengan dukungan kalian, buku ini menjadi lebih dapat diterima oleh masyarakat luas.

Ucapan terima kasih juga kami haturkan kepada teman-teman geng Kulinerita Kekinian lainnya: Igna, Ilmia, Irene, Janti, Kiki, Muno, Nancy, Nurul, Reni, Sari, Annisatul Ummah, Wina, dan Ayu. Kalian adalah sumbu semangat kami untuk terus berkarya.

Semoga buku ini bermanfaat.

Salam hangat,
Kulinerita Kekinian



Catatan Penulis

#Bekerjadarirumah dalam waktu lama karena pandemi Covid-19 membuat saya bosan. Beruntung di kos ada dapur. Ruangan 2 x 2 ini menjadi tempat hiburan saya selama #dirumahaja. Ya, memasak adalah hiburan di kala bosan melanda. Di sisi lainnya, saya jadi punya alasan keluar untuk berbelanja. Hanya berbelanja, ya. Oh iya, saya ada beberapa resep yang mudah diaplikasikan anak kos yang *mager*-an tapi *kepingin* makan enak. Semoga bermanfaat buat kamu, ya.

- Lynda Putri -

Memasak bagi saya adalah salah satu terapi untuk mengisi waktu #dirumahaja. Tidak hanya mengisi energi baru, tetapi memasak juga menjadi ajang bernostalgia. Tak ada standar baku dalam memasak, semua soal rasa, selera, dan kenangan.

- Ecka Pramitha -

Memodifikasi resep menjadi hobi lama yang kembali tersalurkan selama #dirumahaja. Kreativitas tumbuh dari terbatasnya isi kulkas. Sebab parfum merek apa pun tak akan tergantikan oleh wanginya sangrai bumbu masakan.

Ingat, masakan itu soal selera, tidak mutlak. Tak ada yang benar atau salah. Makanya, resep masakan menyebutkan bubuhi garam atau lada secukupnya, sesuai selera, dan perasaan masing-masing. Memasak perlu rasa, tapi jangan pernah membawa amarah di dalamnya.

- Nungki Kartikasari -

Memasak tak hanya perkara merajang bawang dan meracik bumbu. Ada energi negatif yang turut terbang dalam setiap prosesnya. Hati dan pikiran menjadi lebih gembira.

Selama #dirumahaja, akhirnya, saya bisa berkelana kembali dengan berbagai bumbu dan mengkreasikan aneka jenis masakan. Kadang hasil karya itu saya abadikan dalam bingkai foto. Di kemudian hari, itu akan menjadi pengingat jika memasak adalah salah satu cara melarung kegundahan di masa-masa sulit dan tak pasti ini.

- Nisa Zonzoa -

Mulanya saya tak begitu suka dapur: kotor dan bikin gerah. Namun, dengan semangat berbagi di masa pandemi ini, pikiran itu sirna begitu saja. Memasak menjadi aktivitas yang menyenangkan. Bersama harapan agar pandemi ini dapat segera berlalu, kita dapat menyambut hari baru yang lebih ceria. Jadi, mari memasak makanan yang membuat kita bahagia.

- Fleur de Nufus -

Bagi saya, memasak adalah mengungkapkan rasa. Memasak artinya meluapkan emosi ke dalam sebuah hidangan atau mengungkapkan perasaan dengan meramu bumbu-bumbu dan bahan-bahan menjadi sebuah hidangan yang penuh cita rasa. Di masa pandemi ini, memasak menjadi cara saya melepas penat dan stress. Seseekali, saya memaniskan hari dengan membuat *dessert* atau seseekali justru membuat jamu yang pasti tidak lebih pahit dari kenyataan bahwa kita tidak pernah tahu kapan pandemi ini akan berakhir.

- Eka Zul -

Bagi saya, memasak tidak hanya sekadar mengolah dan menyajikan makanan, tetapi salah satu cara yang menyenangkan untuk mengasah kreativitas, fokus, dan disiplin. Sekali pun saya belum banyak mengenal menu dan cara pengolahannya, tetapi saya belajar banyak dari proses itu. Proses yang membuat saya semakin tertarik mencari lebih banyak referensi soal masakan dan tentu saja cara mengolahnya.

- Citra Amalia -

DAFTAR ISI

Kolofon	1
Kata Pengantar	2
Catatan Penulis	4
Daaftar Isi	6
BAGIAN I:	
<i>Menu Simpel dan Asyik buat Kamu yang Hobi Ngemil</i>	8
1. Cilok Bumbu Kacang	9
2. Nugget Pisang	10
2. Mac n Cheese	11
3. Bakwan Jagung	12
4. Garlic Bread KW	13
5. Dumpling Spring Rolls	14
6. Ketimus	15
7. Singkong Goreng Londho	16
8. Chicken Siomay	17
9. Roti Jala	18
BAGIAN II:	
<i>Makan Siang Fusion, Menu Timur, dan Barat</i>	19
..	
1. Martabak Nasi	20
2. Nasi Merah Goreng Karantina	21
3. Rawon	22
4. Soto Betawi	24
5. Tahu Cabai Garam	26
6. Oseng Sohun Rawit	27
7. Shrimptofu Steamy Entendre	28
8. Pepes Tahu	30
9. Pepes Ikan Mas	31
10. Plecing Kangkung	32

BAGIAN III:

Stressed is Desserts 33

1. Brownies Panggang Tanpa Mixer 34

2. Apple Pie 36

3. Chocorella Banana 38

4. Pancake Energen 39

5. Setup Roti Tawar 40

BAGIAN IV:

Aneka Minuman Hangat dan Dingin Kekinian 41

1. Dalgona Coffee 42

2. Jus Anticorona 43

3. Setup Nanas 44

4. Wedang Tolak Flu 45

5. Lemongrass and Honey Tea 46

6. Jus Detox 47

7. Aloe Vera Ginger Lemon Juice 48

8. Chocovado 49

PROFIL PENULIS 50





Menu Sempel dan Asyik
buat Kamu yang Hobi Ngemil

Cilok Bumbu Kacang



Bahan cilok:

1. 250 gr tepung tapioka
2. 250 gr tepung terigu
3. 2 siung bawang putih, haluskan
4. Merica bubuk dan garam secukupnya
5. Daun bawang, iris tipis
6. Penyedap rasa (opsional)
7. Air hangat secukupnya.

Cara membuat:

1. Campur semua bahan menjadi satu.
2. Tuang air hangat sedikit demi sedikit sampai adonan kalis dan bisa dibulatkan.
3. Rebus cilok di air mendidih, jika sudah mengapung, angkat.
4. Sajikan dengan saus kacang.

Bahan saus kacang:

1. 5 sdm kacang tanah goreng
2. 5 buah cabai merah
3. 2 siung bawang putih goreng
4. 2 lembar daun jeruk
5. Merica bubuk dan garam secukupnya
6. 1 sdt gula merah sisir
7. Penyedap rasa (opsional)

Cara membuat:

1. Haluskan kacang tanah goreng, cabai, dan bawang putih yg sudah digoreng (bisa memakai ulekan, blender, atau *chopper*).
2. Tumis bahan yang sudah dihaluskan memakai minyak sisa menggoreng cabai tadi, tambahkan air, daun jeruk, merica bubuk, gula merah, garam, penyedap rasa, aduk sampai mendidih dan keluar minyak.
3. Koreksi rasa, angkat.
4. Sajikan bersama cilok.

Nugget Pisang

Jika biasanya kerap kita temukan nugget dari daging ayam yang dihaluskan, ternyata kita juga bisa membuatnya dari pisang, lo!. Terbayang kan rasa pisang beradu dengan tepung roti yang *crunchy* tentu mengundang selera.

Bahan:

1. 5 buah pisang ambon (pilih yang matang)
2. 200 gram tepung terigu
3. 100 gram tepung maizena
4. 2 butir telur (pisah bagian kuning dan putih)
5. 50 gram gula halus (bisa di-skip jika sudah cukup manis dari pisang)
6. 100 gram susu bubuk
7. Tepung roti secukupnya
8. Bubuk vanili
9. Bahan *topping* sesuai selera bisa selai coklat, keju atau meises.



Cara membuat:

1. Lumatkan pisang hingga halus
2. Campur pisang dengan tepung terigu, tepung maizena susu bubuk, gula halus, vanili, 2 butir kuning telur sampai rata
3. Taruh dalam loyang persegi yang dialasi kertas roti
4. Kukus hingga setengah matang dan mengeras. Biarkan dingin
5. Potong-potong sesuai selera
6. Balurkan dengan putih telur dan tepung roti hingga menempel dan rata.
7. Goreng hingga kuning keemasan
8. Sajikan dengan aneka *topping* sesuai selera

By: Ecka Pramita

Mac n Cheese

Bahan:

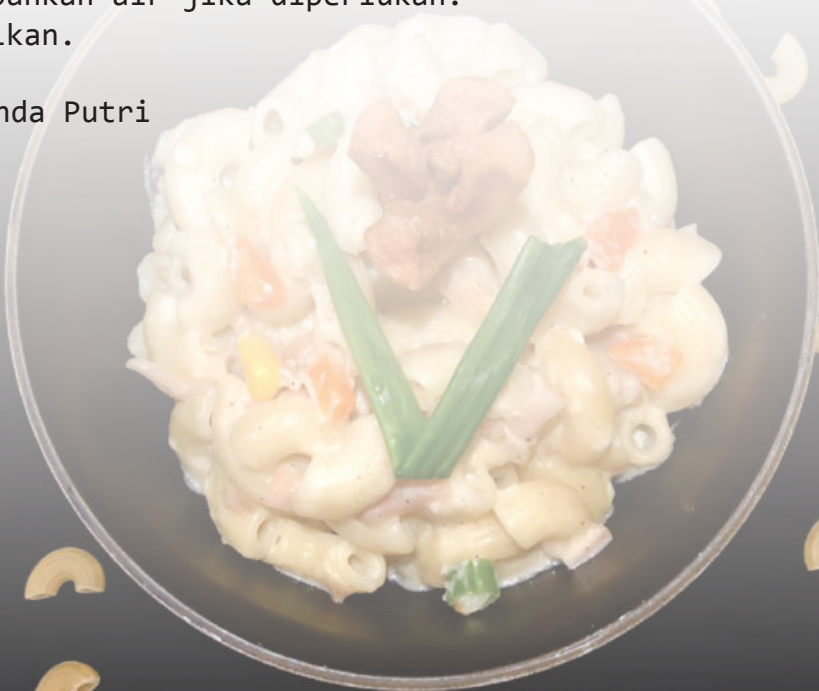
1. 2 gelas makaroni
2. 3 buah sosis
3. Sayur *mix* (wortel, jagung, dan buncis)
4. 4 siung bawang putih
5. 2 kotak kecil keju cheddar
6. 2 bungkus susu putih UHT kemasan kecil
7. Merica dan garam secukupnya



Cara membuat:

1. Rebus makaroni sampai setengah matang. Sambil menunggu, siapkan bahan lain.
2. Geprek bawang putih, cincang, lalu tumis menggunakan minyak.
3. Masukkan sosis yang sudah dipotong sesuai selera ke wajan.
4. Tambahkan sayur *mix* dan tumis hingga sedikit layu.
5. Tuangkan susu.
6. Tunggu hingga sedikit mendidih.
7. Masukkan makaroni yang sudah direbus setengah matang.
8. Tambahkan keju parut, garam, dan merica.
9. Aduk hingga semua tercampur rata.
10. Tambahkan air jika diperlukan.
11. Sajikan.

By: Lynda Putri



Bakwan Jagung

Siapa yang tak kenal bakwan jagung? Makanan paling Indonesia yang mudah ditemui di berbagai tempat mulai dari warung kaki lima hingga di restoran. Kriuknya selalu bikin rindu. Yuk, bikin!

Bahan:

1. 2 buah jagung manis
2. 4 siung bawang merah
3. 2 siung bawang putih
4. 5 cm kunyit / 1 ruas kunyit
5. 1 sdt merica / sesuai selera
6. 2,5 sdm tepung terigu serbaguna segitiga
7. 1 buah telur utuh
8. 2 cabai merah keriting, iris serong memanjang
9. 1 batang daun bawang, iris
10. Garam secukupnya



Cara Membuat:

1. Cuci bersih jagung, sisir dengan pisau. Sisihkan
2. Haluskan bawang merah, bawang putih, kunyit, dan merica. Setelah halus, masukkan sedikit demi sedikit jagung yang sudah disisir kemudian haluskan jagung (menggunakan ulekan) bersama bumbu. Jangan terlalu halus agar masih mendapatkan tekstur jagung.
3. Setelah semua jagung tercampur dengan bumbu, masukkan telur, terigu, cabai merah, dan daun bawang, aduk rata.
4. Tambahkan garam dan koreksi rasa.
5. Goreng adonan dalam minyak panas dan api sedang sampai berwarna coklat keemasan.
6. Angkat dan sajikan selagi hangat.

Tips: agar tak terlalu berminyak, cukup balik satu kali masing-masing bagian.

By: Nisa Zonzoa



Garlic Bread KW

Kangen pesan pizza ramai-ramai patungan sama teman? Ya udah, coba bikin *appetizer*-nya dulu yuk, yaitu *garlic bread*! *Nggak* harus sama persis! Kamu bisa pakai roti tawar dan teflon, lho! Praktis, kan? Pada bulan puasa, *garlic bread* ini juga bisa jadi alternatif pengganti nasi yang bisa kamu nikmati bersama susu putih hangat.

Bahan:

1. 4 lembar roti tawar
2. Bawang putih cincang halus
3. *Salted butter*
4. Bubuk oregano

Cara Membuat:

1. Olesi roti dengan mentega lalu taburi dengan bawang putih cincang dan bubuk oregano.
2. Panggang di teflon dengan api kecil.
3. Potong-potong sesuai selera.
4. Sajikan selagi hangat.

By: Ecka Pramita



Dumpling Spring Rolls

Dumpling spring rolls adalah pangsit yang dibuat dengan isian lumpia. Rasanya lembut di dalam dan renyah di luar. Kulit pangsit juga lebih *crispy* saat digoreng.

Bahan:

1 bungkus kulit pangsit

Bahan isian:

1. 2 buah wortel ukuran sedang, iris kecil dan tipis memanjang
2. 2 buah kentang ukuran sedang, kupas dan haluskan
3. 2 batang daun bawang diiris tipis
4. 3 batang seledri diiris tipis
5. 100 gram taoge
6. 1 sendok teh merica
7. 1 buah cabai merah besar, bersihkan bagian dalamnya dan potong kecil-kecil
8. 5 siung bawang putih
9. Garam dan kaldu jamur secukupnya



Cara Membuat:

1. Tumis semua bahan isian menjadi satu, masak hingga sayuran matang dan tidak terlalu lembek agar lebih segar ketika digigit.
2. Kemudian, tiriskan isian dan siapkan air dalam wadah kecil yang akan digunakan sebagai perekat kulit pangsit.
3. Ambil selembar kulit pangsit dan isi dengan bahan isian yang sudah dimasak.
4. Letakkan isian di bagian tengah.
5. Lipat hingga keempat ujung kulit pangsit menyatu di tengah.
6. Rekatkan dengan air satu ujung dengan yang lainnya.
7. Goreng pangsit dalam minyak panas sedang hingga berwarna kuning kecoklatan.
8. Sajikan dengan saus pedas atau cabai sebagai pelengkap.

By: Nungki Kartikasari

Ketimus

Nama ketimus atau *katimus* pasti tak asing bagi orang Sunda. Cemilan sehat berbahan dasar singkong ini merupakan salah satu kuliner tradisional Sunda yang masih cukup eksis sampai hari ini. Ketimus kaya akan karbohidrat dan cocok untuk menghadapi kenyataan.

Bahan:

1. 2 buah singkong ukuran sedang / 450 gram, kupas bersih dan parut
2. 100 gr gula merah atausesuai selera, iris halus
3. 2 sdm kelapa parut
4. 1 sdm kelapa iris
5. 1 sdt garam
6. Daun pisang secukupnya



Cara Membuat:

1. Campurkan singkong yang sudah diparut dengan semua bahan dalam wadah, kecuali daun pisang.
2. Aduk rata sampai semua bahan tercampur rata.
3. Koreksi rasa.
4. Siapkan panci kukusan.
5. Tuang kira-kira dua sendok makan adonan memanjang ke dalam daun pisang lalu bungkus.
6. Lakukan berulang sampai adonan habis.

Catatan: bila tidak ada daun pisang, bisa menggunakan loyang kue.

By: Nisa Zonzoa



Singkong Goreng Londho

Bahan:

1. 750 gram singkong, kupas dan bersihkan
2. 1 saset santan kara
3. 4 bawang putih
4. 1 sendok teh ketumbar
5. ½ sendok teh garam
6. 2 gelas air
7. keju parut sesuai selera



Cara Membuat :

1. Potong-potong singkong hingga menjadi beberapa bagian.
2. Siapkan bumbunya dengan haluskan bawang putih, ketumbar dan garam.
3. Masukkan singkong, bumbu yang sudah dihaluskan, serta santan kedalam rebusan air.
4. Pastikan potongan singkong terendam seluruhnya ke dalam air saat direbus.
5. Rebus dengan api kecil hingga hampir seluruh air habis meresap dan potongan singkong mulai merekah.
6. Goreng singkong tersebut, angkat tiriskan lalu taburi dengan keju parut sesuai selera.

By: Citra Amalia



Chicken Siomay

Bahan:

1. 20 lembar kulit pangsit
2. 200 gram ayam giling
3. ½ buah bengkoang
4. ½ buah wortel
5. 200 gram tepung tapioka
6. 3 sdm tepung terigu
7. 1 butir telur
8. 1 batang daun bawang

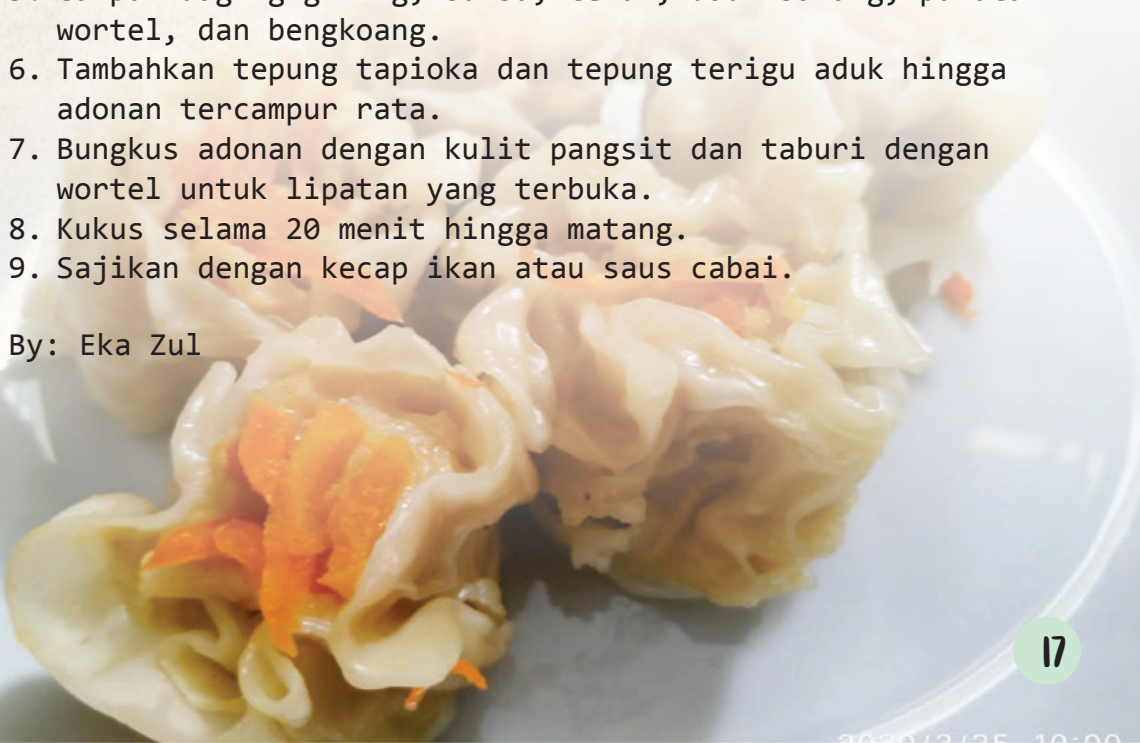
Bumbu:

1. 2 sendok makan kecap ikan
2. 2 sendok makan minyak wijen
3. 3 siung bawang putih
4. ½ sdt merica
5. 1 sdt garam (sesuai selera)

Cara membuat:

1. Haluskan bawang putih.
2. Parut wortel dan bengkoang memanjang (dengan parutan sayur/buah).
3. Sisihkan sebagian wortel untuk hiasan.
4. Iris daun bawang.
5. Campur daging giling, bumbu, telur, daun bawang, parutan wortel, dan bengkoang.
6. Tambahkan tepung tapioka dan tepung terigu aduk hingga adonan tercampur rata.
7. Bungkus adonan dengan kulit pangsit dan taburi dengan wortel untuk lipatan yang terbuka.
8. Kukus selama 20 menit hingga matang.
9. Sajikan dengan kecap ikan atau saus cabai.

By: Eka Zul



Roti Jala

Roti Jala merupakan salah satu makanan khas Melayu yang biasanya disuguhkan dengan kuah kari kambing atau kari ayam. Bagi saya, roti jala terasa lebih nikmat apabila disantap dengan kari kambing. Tentu saja, roti jala merupakan salah satu makanan favorit saya.

Cara membuatnya mudah. Menu ini bisa menjadi teman berbuka puasa nanti, ya! Oh ya, katanya, roti jala ini merupakan makanan Melayu yang diadaptasi dari India, lo!

Bahan:

1. 120 gr tepung terigu
2. 95 ml susu UHT
3. 160 ml air
(bila tidak ada gelas ukur, cukup pastikan adonan tidak terlalu kental ataupun tidak terlalu encer)
4. 2 sdm mentega, lelehkan
5. 1 sdm minyak goreng
6. $\frac{1}{4}$ sdt bubuk kunyit (agar warna roti tidak pucat)
7. 1 buah telur utuh
8. $\frac{1}{4}$ sdt gula pasir
9. Garam secukupnya



Cara Membuat:

1. Campurkan tepung terigu, telur, susu ke dalam wadah dan tuangkan air sedikit demi sedikit sambil terus diaduk rata.
2. Setelah adonan rata, tambahkan bubuk kunyit, garam, gula, mentega yang sudah dilelehkan, dan minyak goreng. Aduk rata.
3. Pastikan adonan tidak terlalu kental atau encer.
4. Setelah adonan siap, masukkan dalam cetakan roti jala atau bisa menggunakan *piping bag* yang dilubangi ujungnya.
5. Panaskan teflon, semprotkan adonan menyerupai jala.
6. Angkat setelah adonan nampak matang (jangan terlalu matang/kering).
7. Gulung roti jala atau lipat segitiga dalam piring.
8. Tambahkan kuah kari dan nikmati selagi hangat.



Makan Siang Fusion, Menu Timur, dan Barat

Martabak Nasi

Nasi adalah makanan utama orang Indonesia. Selain nasi goreng dan nasil liwet, masih banyak olahan makanan utama ini. Salah satunya adalah martabak nasi. Kalau biasanya martabak dibuat dari telur yang isinya daging dan daun bawang, martabak nasi ini dibuat tanpa memakai kulit. Cocok buat yang *nggak* semangat makan nasi, tapi lapar.

Bahan:

1. 2 centong nasi putih
2. Wortel, potong dadu kecil
3. Sosis, potong dadu kecil
4. Daun bawang
5. 1 butir telur
6. Bawang bombay cincang

Bumbu:

1. Garam
2. Merica putih bubuk
3. Penyedap rasa jika suka

Cara membuat;

1. Tumis bawang bombay sampai harum lalu masukkan wortel dan sosis.
2. Siapkan nasi, daun bawang, bumbu, dan daun bawang lalu masukkan ke dalam tumisan.
3. Aduk nasi dan tumisan wortel hingga rata.
4. Masak dengan cetakan martabak telur kecil, kalau tidak ada bisa memakai teflon, hingga matang.
5. Sajikan hangat dengan cocolan saus atau boncabe



By: Ecka Pramita



Nasi Merah Goreng Karantina

Nasi goreng adalah masakan khas Indonesia yang menempati posisi kedua makanan terenak sedunia, versi situs berita CNN. Posisi pertama ditempati oleh rendang, yang juga berasal dari Indonesia. Sedang nasi merah dipilih karena memiliki serat yang tinggi dan kaya akan vitamin serta mineral. Meski begitu, jika tak ada nasi merah, bisa digantikan dengan nasi lainnya.

Bahan:

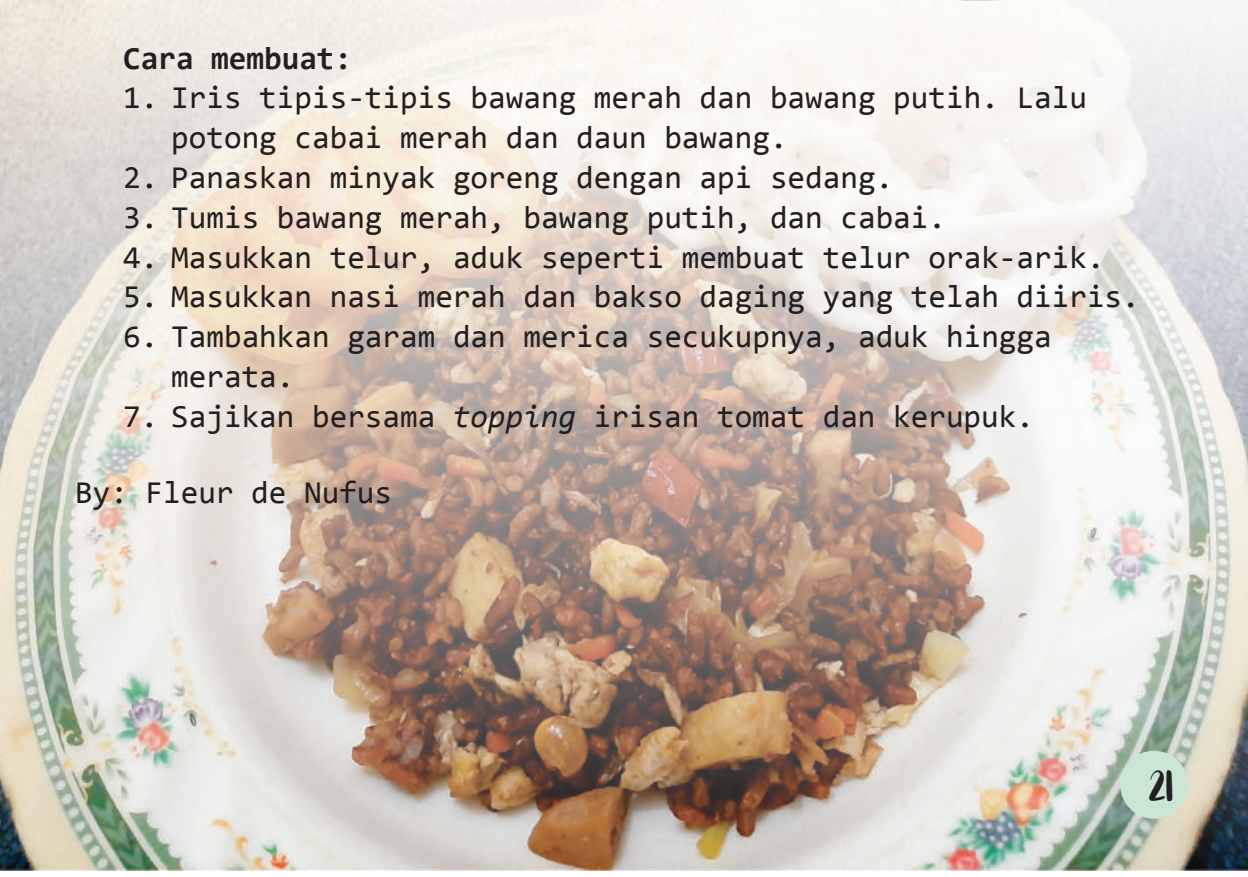
1. 1 piring nasi merah
2. 1 butir telur ayam
3. 5 siung bawang merah
4. 2 siung bawang putih
5. 5 siung cabai merah
6. Daun bawang sesuai selera
7. Bakso daging sesuai selera
8. 2 sdm minyak goreng
9. Garam secukupnya
10. ½ sdt merica bubuk
11. Tomat
12. Kerupuk untuk topping



Cara membuat:

1. Iris tipis-tipis bawang merah dan bawang putih. Lalu potong cabai merah dan daun bawang.
2. Panaskan minyak goreng dengan api sedang.
3. Tumis bawang merah, bawang putih, dan cabai.
4. Masukkan telur, aduk seperti membuat telur orak-arik.
5. Masukkan nasi merah dan bakso daging yang telah diiris.
6. Tambahkan garam dan merica secukupnya, aduk hingga merata.
7. Sajikan bersama *topping* irisan tomat dan kerupuk.

By: Fleur de Nufus



Rawon

Sayur berwarna hitam khas Jawa Timur ini tak pernah terasa cocok di lidah saya, tapi itu dulu. Tahun lalu, saat sedang makan siang di sebuah resto hotel, wangi semerbak rawon terus membelai hidung saya. Karena penasaran, saya pun mencicipinya dan... Aduh, tetiba, saya jatuh cinta! Ya, rasanya sama seperti jatuh cinta pada pandangan pertama. Setelah hari itu, semuanya jadi berbeda.

Kerap kali saya memesan rawon via *GoFood*. Sampai akhirnya, saya ingin sekali membuat rawon sendiri. Keinginan saya pun terwujud di masa-masa #bekerjadarirumah ini. Saya mencoba membuat rawon. Saya kemudian bertanya ke sepupu yang suka membuat rawon dan meriset berbagai resep rawon di Google. Jadi, inilah rawon versi saya.

Bahan:

1. 200 gr daging sapi sandung lamur, potong dadu
2. 2 batang daun bawang, iris halus
3. 2 sdm minyak untuk menumis
4. Air putih, sesuai selera

Bahan yang dihaluskan:

1. 3 buah kluwek
2. 1 sdt merica
3. 2 sdt ketumbar
4. 2 ruas kunyit
5. 1 ruas jahe
6. 1 buah cabai merah
7. 6 siung bawang merah
8. 3 siung bawang putih
9. 3 butir kemiri sangrai
10. 1 sdt jintan

Bumbu lainnya (tidak dihaluskan):

1. 2 ruas lengkuas, memarkan
2. 2 lembar daun salam
3. 3 lembar daun jeruk
4. 1 batang serai, memarkan
5. 1 sdm gula merah/sesuai selera
6. 3 sdm air asam jawa/sesuai selera
7. 1 sdm gula pasir
8. 2 sdt garam



Pelengkap:

1. Sambal cabai rawit
2. Kerupuk udang (saya *skip*)
3. Telur asin
4. 100 gr taoge

Cara Membuat:

1. Haluskan bumbu kemudian tumis hingga harum lalu tambahkan lengkuas, daun salam, daun jeruk, dan serai. Aduk rata.
2. Masukkan daging sapi, aduk rata dengan bumbu kemudian tambahkan air asam jawa, gula merah, gula pasir, garam.
3. Masak sampai daging setengah matang.
4. Tambahkan air, masak sampai daging empuk. Koreksi rasa.
5. Taburkan daun bawang.
6. Buat sambal cabai rawit: 4 buah cabai merah, 3 buah cabai rawit. Rebus hingga matang lalu haluskan, tambahkan sedikit garam dan air.
7. Sajikan rawon beserta bahan pelengkap: telur asin, taoge, kerupuk udang, dan sambal cabai rawit.

Tips: Rawon akan lebih enak dinikmati bila sudah dibiarkan semalaman. Sebab dengan begitu bumbu dan kluwek akan lebih meresap.

By: Nisa Zonzoa



Soto Betawi

Selama tinggal di Bandung, saya adalah pencinta soto Betawi garis keras. Pernah dalam seminggu saya makan soto Betawi empat kali. Secinta itu, hehehe. Setelah pindah ke Jakarta, saya belum menemukan soto Betawi yang pas di hati, eh, di lidah. Masa #bekerjadarirumah ini membuat saya cukup sering berjibaku di dapur. Selain karena hobi, memasak—bagi saya—adalah salah satu cara menjaga kewarasan di masa seperti ini, seperti kata *quote*, *cooking is therapy*! Resep soto Betawi ini merupakan warisan ibu dan saya kolaborasikan dengan resep dari Instagram @icha.irawan, karena ternyata mirip sekali bumbunya. Yuk, dicoba! Enak banget rasanya.

Bahan:

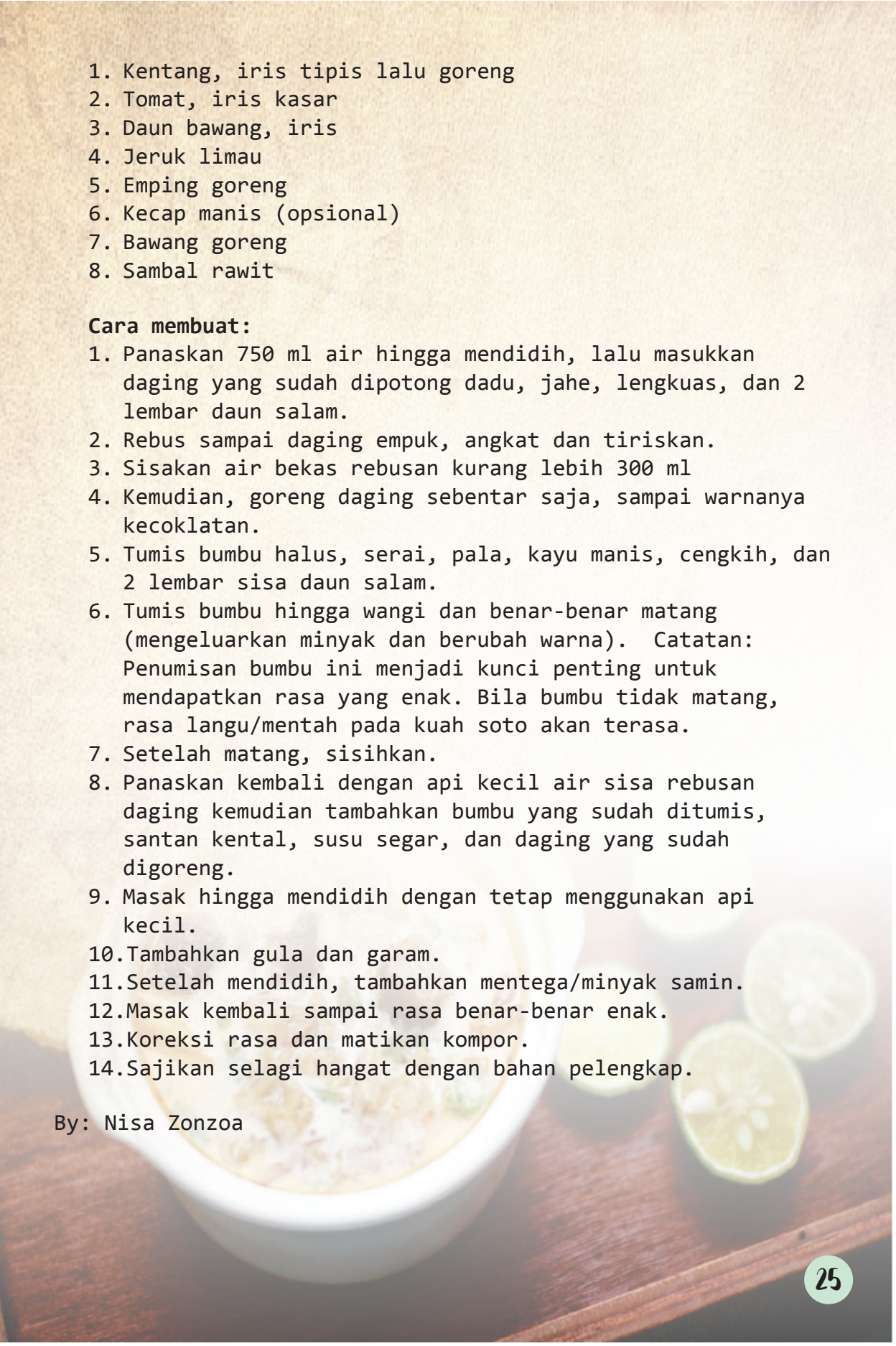
1. 250 gr daging sapi potong dadu agak besar
2. 750 ml air
3. 1 ruas lengkuas, memarkan
4. 1 ruas kecil jahe, memarkan
5. 350 ml santan kental
6. 80 ml susu segar
(saya pakai Ultramilk)
7. 2 batang serai, memarkan
8. ½ buah pala, hancurkan
9. 4 lembar daun salam
10. 1 batang kayu manis
11. 4 butir cengkeh
12. 1 sdm margarin. Jika ada minyak samin akan lebih enak
13. 2 sdt garam sesuai selera
14. 1 sdt gula pasir secukupnya

Bumbu yang dihaluskan:

1. 6 siung bawang merah
2. 3 siung bawang putih
3. ½ buah bawang bombay
4. 1 sdt merica
5. 1 sdt ketumbar
6. 1 sdt jintan
7. 2 butir kemiri sangrai

Bahan Pelengkap:



- 
1. Kentang, iris tipis lalu goreng
 2. Tomat, iris kasar
 3. Daun bawang, iris
 4. Jeruk limau
 5. Emping goreng
 6. Kecap manis (opsional)
 7. Bawang goreng
 8. Sambal rawit

Cara membuat:

1. Panaskan 750 ml air hingga mendidih, lalu masukkan daging yang sudah dipotong dadu, jahe, lengkuas, dan 2 lembar daun salam.
2. Rebus sampai daging empuk, angkat dan tiriskan.
3. Sisakan air bekas rebusan kurang lebih 300 ml
4. Kemudian, goreng daging sebentar saja, sampai warnanya kecoklatan.
5. Tumis bumbu halus, serai, pala, kayu manis, cengkih, dan 2 lembar sisa daun salam.
6. Tumis bumbu hingga wangi dan benar-benar matang (mengeluarkan minyak dan berubah warna). Catatan: Penumisan bumbu ini menjadi kunci penting untuk mendapatkan rasa yang enak. Bila bumbu tidak matang, rasa langu/mentah pada kuah soto akan terasa.
7. Setelah matang, sisihkan.
8. Panaskan kembali dengan api kecil air sisa rebusan daging kemudian tambahkan bumbu yang sudah ditumis, santan kental, susu segar, dan daging yang sudah digoreng.
9. Masak hingga mendidih dengan tetap menggunakan api kecil.
10. Tambahkan gula dan garam.
11. Setelah mendidih, tambahkan mentega/minyak samin.
12. Masak kembali sampai rasa benar-benar enak.
13. Koreksi rasa dan matikan kompor.
14. Sajikan selagi hangat dengan bahan pelengkap.

By: Nisa Zonzoa

Tahu Cabai Garam

Bahan:

1. 1 bungkus tahu kotak besar
2. 2 siung bawang putih
3. 5 buah cabai rawit merah
4. 1 batang daun bawang
5. 3 sdm tepung terigu
6. 1 sdm tepung maizena
7. Garam secukupnya
8. Gula secukupnya
9. Minyak goreng



Cara membuat:

1. Cuci tahu dan potong dadu 2 cm. Kemudian, rendam tahu dengan air garam kurang lebih 5 menit. Tiriskan.
2. Campur 3 sdm tepung terigu dan 1 sdm maizena. Aduk rata.
3. Taburkan campuran tepung ke atas tahu dan ratakan.
4. Goreng tahu dengan minyak panas dan cukup banyak agar tahu terendam semua saat digoreng. Tiriskan.
5. Cincang bawang putih dan cabai rawit.
6. Iris tipis daun bawang.
7. Sangrai bawang putih, cabai rawit, dan daun bawang tanpa minyak dengan api kecil hingga sedikit kering (jangan sampai gosong).
8. Masukkan tahu yang sudah digoreng.
9. Tambahkan garam dan sedikit merica, aduk hingga rata.
10. Gunakan penyedap jika dibutuhkan.
11. Sajikan tahu cabai garam selagi masih panas.

By: Lynda Putri



Oseng Sohun Rawit

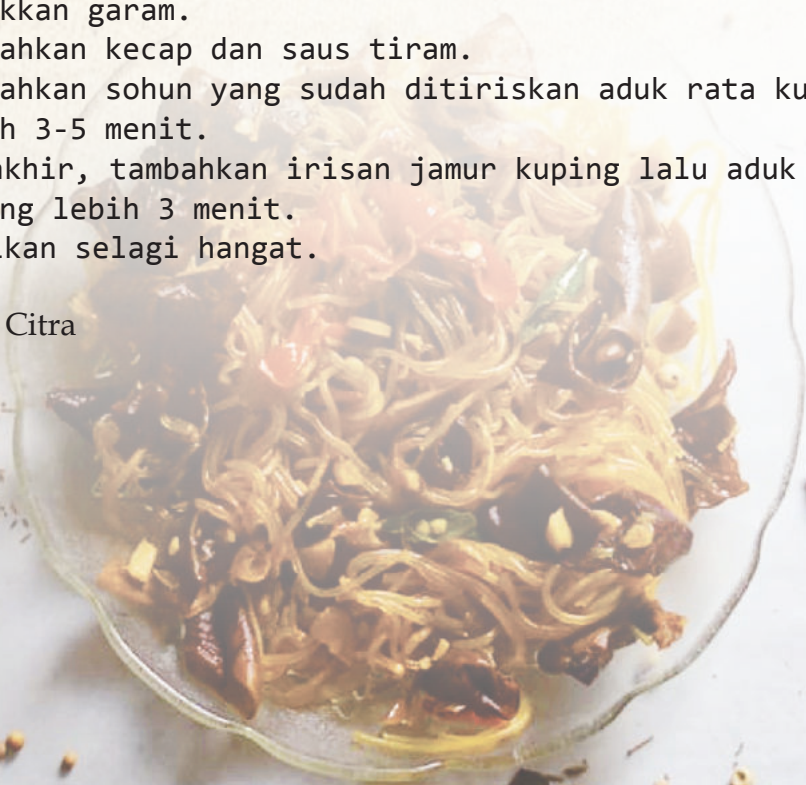
Bahan:

1. 250 gram sohun
2. 200 gram jamur kuping
3. 6-7 buah cabai rawit
4. 4 butir bawang putih
5. 5 butir bawang merah
6. 3 sendok kecap manis
7. 2 sendok saus tiram
8. 1/2 sendok teh garam

Cara membuat

1. Cuci bersih semua bahan.
2. Rendam sohun dalam air panas kurang lebih 3-5 menit lalu angkat dan tiriskan.
3. Rendam jamur kuping dalam air dengan suhu normal kurang lebih 3-4 menit cuci bersih, tiriskan lalu potong-potong sesuai selera.
4. Iris serong memanjang cabai rawit.
5. Iris halus bawang putih dan bawang merah.
6. Tumis irisan bawang putih dan bawang merah ke dalam minyak yang mulai panas. Tambahkan irisan cabai rawit.
7. Masukkan garam.
8. Tambahkan kecap dan saus tiram.
9. Tambahkan sohun yang sudah ditiriskan aduk rata kurang lebih 3-5 menit.
10. Terakhir, tambahkan irisan jamur kuping lalu aduk rata kurang lebih 3 menit.
11. Sajikan selagi hangat.

By: Amalia Citra



Shrimptofu Steamy Entendre

Memasak pepes dapat dilakukan tanpa dibungkus daun pisang. Olahan ini sebagai alternatif untuk menghadirkan pepes di meja makan dengan cara lebih modern dan praktis. Dengan bumbu yang sama, namun cara penyajian berbeda.

Bahan:

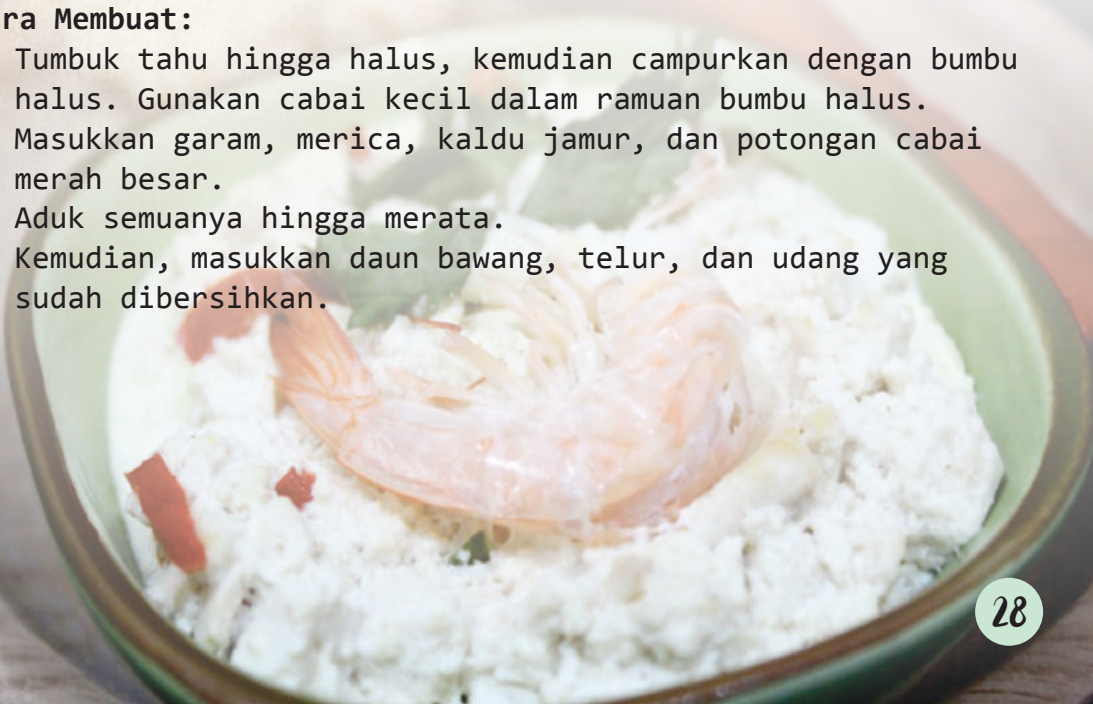
1. 100 gram udang ukuran kecil atau sedang, bersihkan kepala dan bagian punggungnya
2. 1 buah tahu putih ukuran besar
3. 2 butir telur ayam
4. 1 batang daun bawang
5. Garam secukupnya
6. Merica secukupnya
7. Kaldu jamur secukupnya
8. 1 buah cabai merah besar

Bumbu halus:

1. 5 siung bawang merah
2. 5 siung bawang putih
3. 1 sendok makan ketumbar
4. 2 cabai kecil
5. 1 batang serai
6. 1 ruas jahe
7. 1 ruas lengkuas

Cara Membuat:

1. Tumbuk tahu hingga halus, kemudian campurkan dengan bumbu halus. Gunakan cabai kecil dalam ramuan bumbu halus.
2. Masukkan garam, merica, kaldu jamur, dan potongan cabai merah besar.
3. Aduk semuanya hingga merata.
4. Kemudian, masukkan daun bawang, telur, dan udang yang sudah dibersihkan.



5. Campurkan semuanya menjadi satu.
6. Siapkan wadah untuk tempat merebusnya, bisa berbahan keramik atau kaca. Catatan: hindari wadah dari melamin atau plastik. Selain mudah meleleh, juga tidak baik bagi kesehatan. Wadah ini sebagai alternatif penyajian pepes tanpa daun pisang. Selalu ada pilihan kedua, jika yang pertama tiada.
7. Masukkan campuran tahu dan udang ke dalam wadah yang disiapkan lalu rebus hingga matang.
8. Sajikan.

By: Nungki Kartikasari



Pepes Tahu

Bahan

1. 4 potong tahu putih
2. 10 tangkai daun kemangi
3. 5 buah cabai rawit
4. 1 butir telur
5. Daun pisang secukupnya

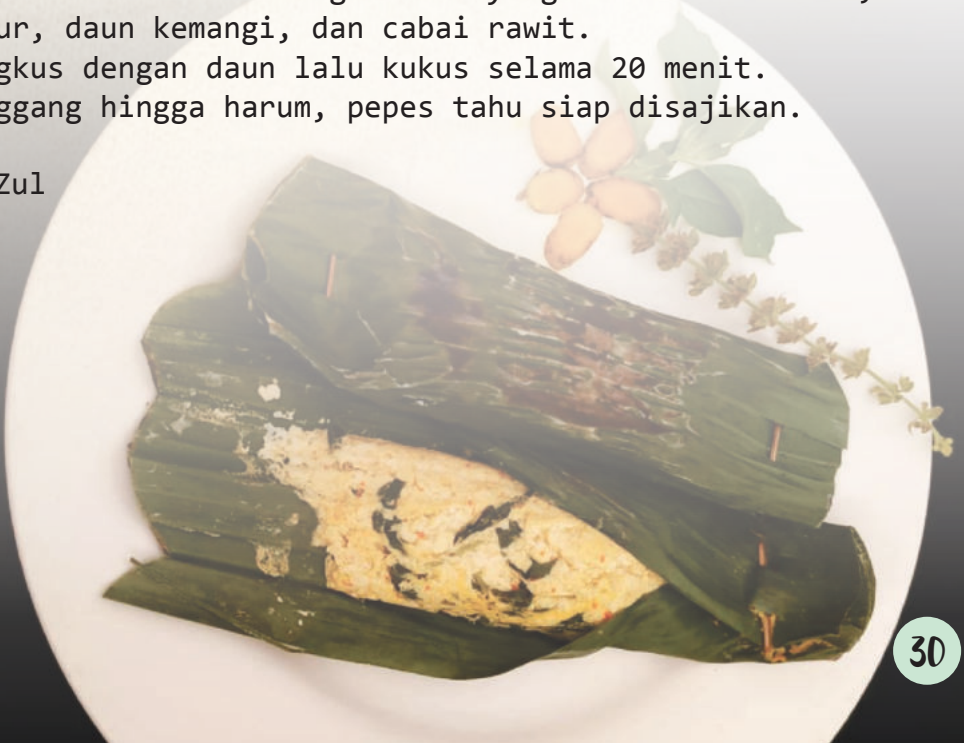
Bumbu

1. 3 siung bawang putih
2. 3 siung bawang merah
3. 2 buah cabai merah
4. $\frac{1}{2}$ sdt ketumbar
5. 1 buah kemiri
6. 1 batang serai muda
7. 1 cm lengkuas
8. 1 cm kunyit
9. 1 sdt garam (atau sesuai selera)
10. 1 lembar daun salam

Cara membuat

1. Haluskan tahu putih.
2. Iris cabai rawit.
3. Haluskan semua bumbu menggunakan blender.
4. Campur bumbu halus dengan tahu yang sudah dihaluskan, telur, daun kemangi, dan cabai rawit.
5. Bungkus dengan daun lalu kukus selama 20 menit.
6. Panggang hingga harum, pepes tahu siap disajikan.

By: Eka Zul



Pepes Ikan Mas

Bahan:

1. 4 ekor ikan mas ukuran sedang
2. 2 jeruk nipis
3. 10 tangkai daun kemangi
4. 5 buah cabai rawit
5. 1 buah tomat
6. Daun pisang secukupnya

Bumbu:

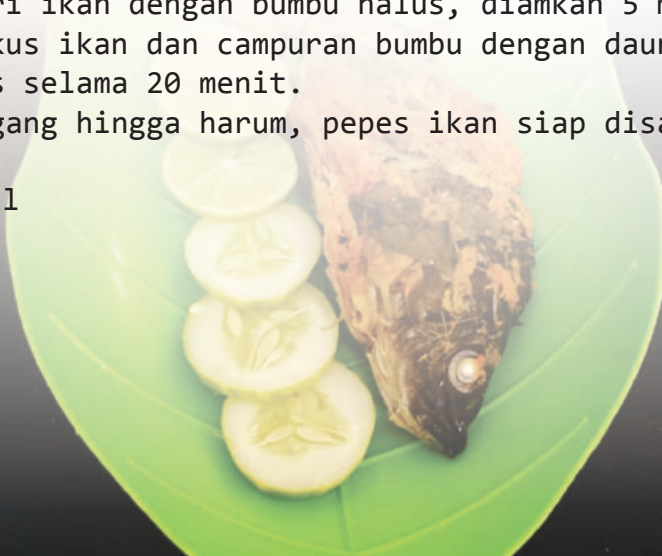
1. 3 siung bawang putih
2. 5 siung bawang merah
3. 2 buah cabai merah
4. 1 sdt ketumbar
5. 2 buah kemiri
6. 1 batang serai muda
7. 1 cm lengkuas
8. 1 cm kunyit
9. 1 sdm garam (atau sesuai selera)
10. 1 lembar daun salam



Cara membuat:

1. Lumuri ikan dengan air perasan jeruk nipis allu diamkan beberapa saat.
2. Iris cabai rawit dan potong tomat.
3. Haluskan semua bumbu menggunakan blender.
4. Campur bumbu halus dengan tomat, daun kemangi, dan cabai rawit.
5. Lumuri ikan dengan bumbu halus, diamkan 5 menit.
6. Bungkus ikan dan campuran bumbu dengan daun.
7. Kukus selama 20 menit.
8. Panggang hingga harum, pepes ikan siap disajikan.

By: Eka Zul



Plecing Kangkung

Bahan:

1. 1 ikat kangkung
2. 1 genggam taoge
3. Garam secukupnya

Bumbu:

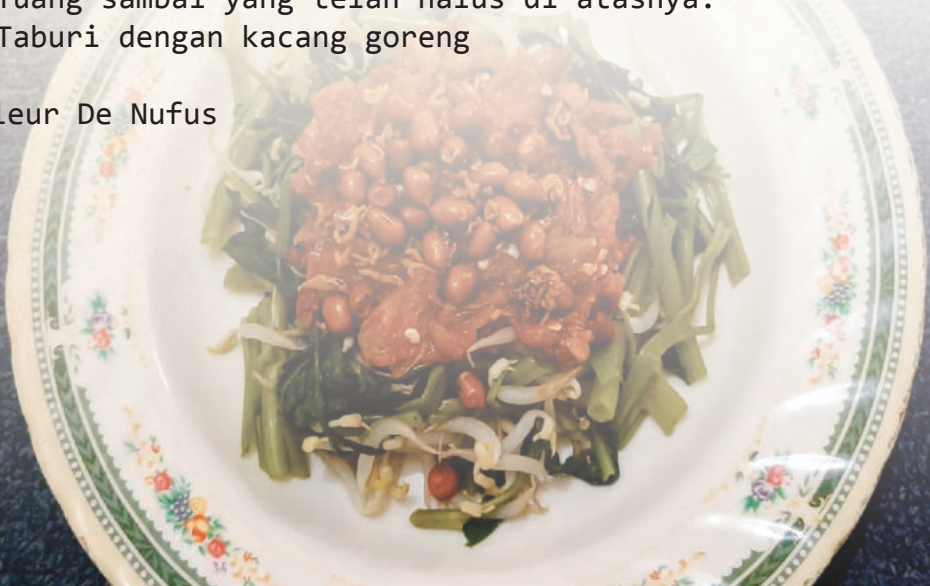
1. 6 siung bawang merah
2. 2 siung bawang putih
3. 2 cabai merah
4. 2 cabai rawit
5. 1 sdm gula merah
6. Terasi dan garam secukupnya
7. Kacang tanah goreng secukupnya



Cara membuat:

1. Potong kangkung sesuai selera.
2. Panaskan air hingga mendidih, lalu masukkan kangkung dan taoge yang telah dicuci bersih.
3. Tambahkan garam secukupnya.
4. Angkat sebelum layu.
5. Ulek bawang merah, bawang putih, cabai merah dan cabai rawit hingga halus.
6. Tambahkan gula merah, terasi, dan garam, aduk hingga merata.
7. Sajikan kangkung dan taoge rebus ke dalam piring.
8. Tuang sambal yang telah halus di atasnya.
9. Taburi dengan kacang goreng

By: Fleur De Nufus





Stressed is Desserts

Brownies Panggang Tanpa Mixer

Lagi-lagi, saya jatuh cinta pada berbagai makanan yang ada di Bandung. Kali ini, saya jatuh cinta pada Brownies Amanda. Siapa yang tak kenal brownies yang satu ini? Memang, Brownies Amanda mudah didapatkan, bahkan di Jakarta. Namun, sayangnya, meskipun banyak dijual di pasaran, saya *nggak* bisa menemukan brownies *fresh from the oven* seperti di Bandung. Akhirnya, saya coba jalan-jalan di instagram. Saya pun menemukan resepnya di IG @bundnina_kitchen dan cookpad Tintin Rayner, dua dari beberapa idola saya dalam dunia *cooking* dan *baking*. Resep ini sudah disesuaikan. Oh ya, untuk membuatnya, *nggak* perlu pakai mixer dan gampang banget. Silakan dicoba!

Bahan:

1. 100 gram mentega blue band *cake and cookie*
2. 150 gram *dark cooking chocolate* (DCC)
3. 140 gram tepung terigu
4. 30 gram cokelat bubuk
5. 3 butir telur utuh
6. 130 gr gula pasir
(saya *blend* supaya halus)
7. 1 sdt *vanilla paste*
8. 1 sdt *baking powder*
9. *Almond slice/kenari/keju/choco chips* untuk *topping* secukupnya



Cara Membuat:

1. Panaskan oven
2. Lelehkan mentega dan DCC, jangan sampai mendidih, ya, cukup meleleh rata saja, sisihkan.
Catatan: cara melelehkannya bisa menggunakan wadah yang tahan panas lalu di bawahnya taruh panci berisi air mendidih.
3. Kocok gula dan telur menggunakan *whisk* sampai rata.
4. Kemudian, tambahkan *vanilla paste* dan *baking powder*, aduk rata kembali.
5. Ayak campuran tepung terigu dan cokelat bubuk di atas kocokan telur sambil diaduk rata.

6. Setelah selesai diayak dan adonan diaduk rata, tambahkan lelehan DCC dan mentega yang sudah bersuhu ruang, aduk rata lagi.
7. Tuang brownies pada loyang yang sudah dialasi kertas roti/kertas *baking* (bila tak dialasi, adonan akan lengket).
8. Bila menggunakan oven api, panggang dengan api sedang di bagian paling atas selama 60 menit. Bila menggunakan oven listrik, adonan bisa dipanggang pada suhu 200 derajat selama 15 menit atau 180 derajat selama 30 menit.
9. Lakukan tes tusuk.
10. Sajikan.

Catatan:

1. Teksturnya akan lebih kering pada bagian atas dan lembut di bagian dalam.
2. Untuk mendapatkan *shiny* di bagian atas, blend gula sampai halus dan panaskan oven sampai benar-benar panas sebelum adonan dipanggang, ya.

By: Nisa Zonzoa



Apple Pie

Bahan kulit

1. 12 sdm tepung terigu
2. 3 sdm gula pasir
3. 100 gram margarin
4. 3 sdm susu bubuk
5. 3 sdm tepung maizena
6. 1 butir telur
7. 1 kuning telur untuk olesan

Bahan isi:

1. 2 buah apel
2. 4 sdm gula pasir
3. 1 sdm tepung maizena
4. 1 sdm tepung terigu
5. 2 ruas kayu manis
6. 2 butir cengkih
7. 3 sdm margarin

Cara membuat kulit:

1. Campurkan semua bahan kecuali telur dan aduk menggunakan sendok hingga tercampur rata.
2. Masukkan telur dan uleni hingga kalis.
3. Bagi adonan menjadi dua.
4. Pipihkan setengah adonan di teflon dan tusuk permukaannya dengan garpu.

Cara membuat isi:

1. Potong dadu apel.
2. Masak apel dengan gula pasir, kayu manis, cengkih, hingga sedikit layu.
3. Larutkan tepung terigu dan maizena.
4. Masukkan larutan tepung terigu dan maizena ke dalam campuran apel lalu aduk.
5. Campurkan margarin dan tunggu hingga dingin.



Tahap akhir:

1. Tuang isi di atas kulit pie dan ratakan.
2. Bentuk setengah adonan dengan bentuk pipih memanjang.
3. Buatlah hiasan jaring dengan adonan yang telah dipipihkan.
4. Olesi bagian jaring dengan kuning telur.
5. Panggang dengan api kecil selama 30 menit dan jangan lupa tutup teflon selama pemanggangan.
6. Angkat pie dari teflon dan sajikan.

By: Eka Zul



Chocorella Banana

Menu ini adalah menu olahan buah pisang yang dinikmati dengan paduan keju mozzarella dan cokelat. Selain cocok digunakan sebagai hidangan penutup, chocorella banana juga bisa digunakan sebagai bekal sekolah anak.

Bahan:

1. 1 sisir pisang uli atau pisang raja
2. Cokelat bubuk secukupnya, bisa juga menggunakan susu cokelat kemasan
3. 100 gram keju mozzarella



Cara membuat:

1. Potong buah pisang menjadi beberapa bagian. Usahakan tidak terlalu tebal, karena keju mudah meleleh. Jika dipotong terlalu tebal, khawatir pisang akan terkukus kurang sempurna.
2. Iris keju mozzarella, kurang lebih menjadi setebal 3 mm. Gampangnya, satu lembar keju dibelah empat, seukuran permukaan pisang.
3. Sisipkan potongan keju ke satu bagian pisang yang akan dikukus. Lalu simpan dalam wadah terpisah.
4. Panaskan panci kukusan dalam api kecil, untuk menjaga agar keju tidak lekas meleleh dan terbangun ke bawah kukusan.
5. Masukkan satu per satu pisang yang dilapisi keju mozzarella ke dalam kukusan. Usahakan posisi berjarak, supaya keju yang meleleh tidak menempel satu sama lain.
6. Tunggu sekitar 2 sampai 3 menit hingga pisang matang (cara mengeceknya bisa dengan menusukkan garpu ke salah satu pisang. Jika terasa empuk, berarti pisang sudah matang).
7. Setelah matang, angkat dan dinginkan sejenak, sambil menyiapkan cokelat bubuk ke dalam wadah.
8. Ambil 1 potongan pisang dan oleskan cokelat dengan cara memutar di bagian pinggir pisang yang melingkar, bukan di bagian permukaan keju.
9. Chocorella Banana siap disajikan.

Pancake Energen

Bahan

1. 2 butir telur
2. 2 saset energen rasa vanila
3. 3 sendok gula pasir
4. 5 -7 sendok tepung terigu
5. $\frac{1}{4}$ sendok teh kayu manis
6. Fermipan sedikit saja
7. Gula halus atau madu sesuai selera



Cara membuat:

1. Campur telur, energen, gula pasir, dan tepung terigu aduk semua hingga tercampur rata.
2. Tambahkan kayu manis dan fermipan dalam adonan tersebut lalu aduk kembali.
3. Panaskan teflon dengan api kecil lalu tuang adonan tersebut dengan menggunakan sendok sayur.
4. Tunggu adonan hingga mengembang dan muncul lubang-lubang kecil lalu balik.
5. Ulangi hingga adonan habis lalu sajikan dengan taburan gula halus atau madu.

By: Citra Amalia



Setup Roti Tawar

Roti tawar kekinian *nggak* cuma buat diolesi selai atau ditaburi *meises* untuk sarapan, kamu juga bisa mengolahnya menjadi *dessert* yang lembut, *creamy*, dan bikin *laper* walaupun *nggak* makan nasi.

Bahan:

1. 3 lembar roti tawar kupas
2. 250 ml susu cair
3. 2 sdm susu kental manis
4. 60 gram keju cheddar
5. 1,5 sdm susu kental manis
6. 1 sdm tepung maizena

Taburan

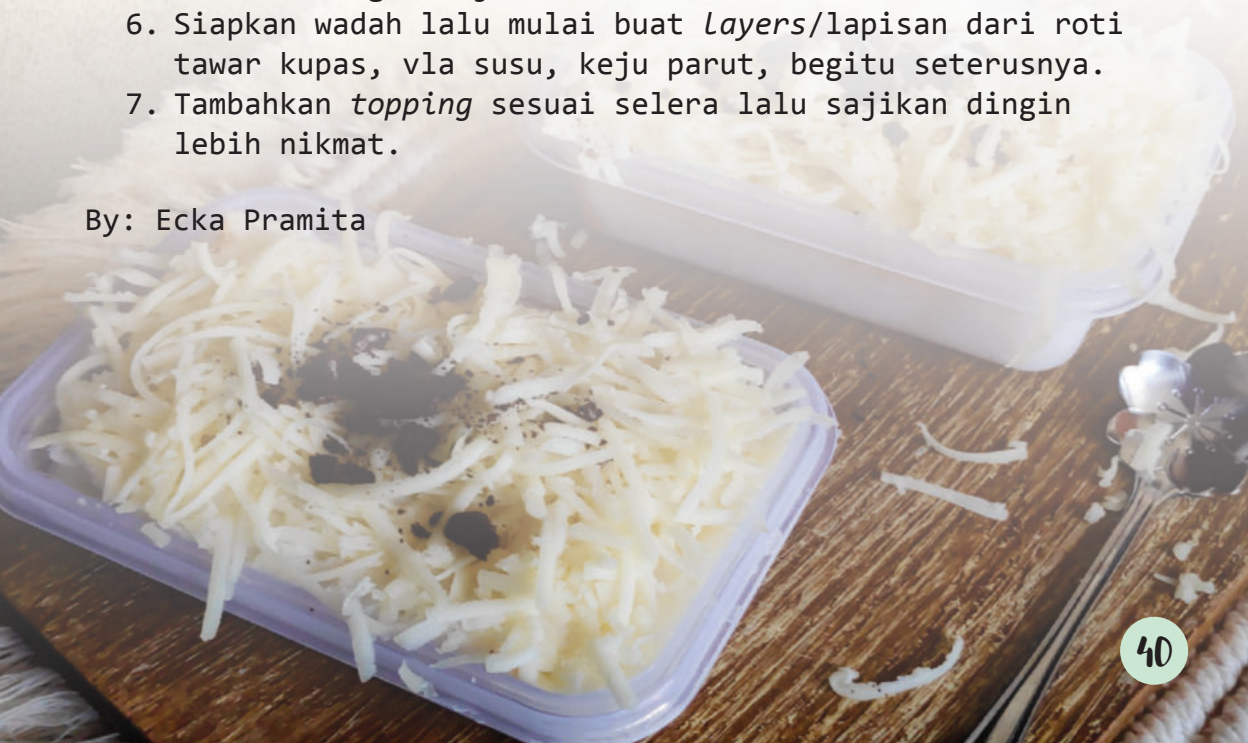
Biskuit oreo atau bubuk *cinnamon* (opsional)

Cara Membuat:

1. Siapkan panci ukuran sedang.
2. Masukkan bahan-bahan: susu cair, susu kental manis, dan gula pasir.
3. Masak di api kecil sambil diaduk sampai mendidih.
4. Masukkan tepung maizena yang sudah dicairkan, aduk hingga mengental.
5. Biarkan dingin sejenak.
6. Siapkan wadah lalu mulai buat *layers*/lapisan dari roti tawar kupas, vla susu, keju parut, begitu seterusnya.
7. Tambahkan *topping* sesuai selera lalu sajikan dingin lebih nikmat.



By: Ecka Pramita



A glass bottle of milk, a stack of chocolate chip cookies tied with twine, and loose cookies on a burlap surface.

Aneka Minuman Dingin & Panas Kekinian

Dalgona Coffee

Bahan:

1. 2 sdm kopi bubuk 2
(rekomendasi Nescafe klasik)
2. 250 cc susu segar
3. 2 sdm gula pasir
(bisa pakai gula aren cair atau *brown sugar*)
4. 2 sdm air panas (bukan mendidih)
5. es batu secukupnya

Cara membuat:

1. Campur kopi bubuk, gula dan air panas.
2. Kocok pakai mikser atau *balloon whisk* sampai kental tak berjejak *sepertikenangan.
3. Tata es batu, susu segar, dan tuang kopi yang sudah *creamy*.

Catatan:

Jika Anda menginginkan rasa kopi yang lebih *strong*, bisa tambahkan lagi takaran kopi. Jika tidak suka kopi, bisa diganti bubuk cokelat atau Milo atau dicampur antara kopi dengan cokelat.

Nah, mudah bukan membuatnya! Anda bisa menikmati Dalgona Coffee sembari mengisi waktu di rumah saja dengan nonton drama korea favorit Anda. Selamat menikmati!

By: Ecka Pramita



Jus Anti-corona

Menurut hasil riset Universitas Indonesia dan Institut Pertanian Bogor, jambu biji merah (*Psidium guajava*) dan segala jenis jeruk (terutama kulitnya) memiliki banyak senyawa potensial yang dapat menangkal infeksi Covid-19. Senyawa-senyawa potensial itu adalah *hesperidine*, *myricetin*, *luteolin* dan *casuarin**.

Bahan:

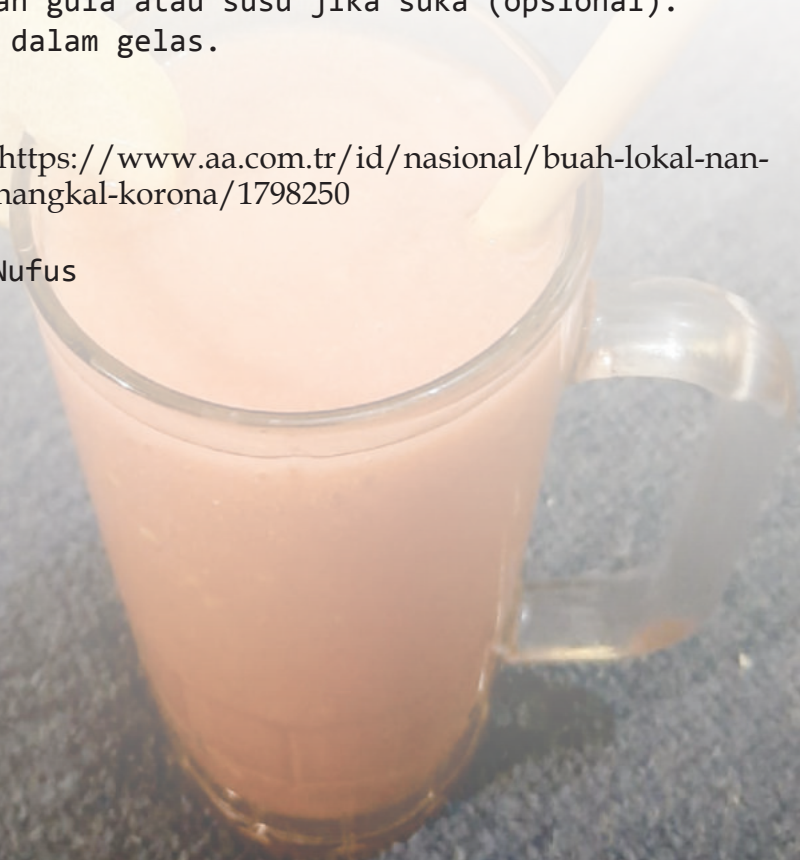
1. 2 buah jambu biji merah
2. 1 buah jeruk lemon
3. 1 gelas air putih

Cara membuat:

1. Cuci bersih jambu biji merah dan jeruk lemon.
2. Haluskan jambu biji merah dan perasan air jeruk lemon menggunakan blender serta air putih.
3. Tambahkan gula atau susu jika suka (opsional).
4. Sajikan dalam gelas.

* Sumber: <https://www.aa.com.tr/id/nasional/buah-lokal-nan-mujarab-menangkal-korona/1798250>

By Fleur de Nufus



Setup Nanas

Bikin setup nanas ini gampang banget tapi hasilnya segeerrrr tiada dua, apalagi diminum siang hari atau sebagai sajian untuk berbuka puasa. Cocok!

Untuk takaran sebenarnya bisa disesuaikan sesuai selera, ya. Kalau kurang manis bisa tambahkan harapan, eh, maksudnya gula.

Bahan:

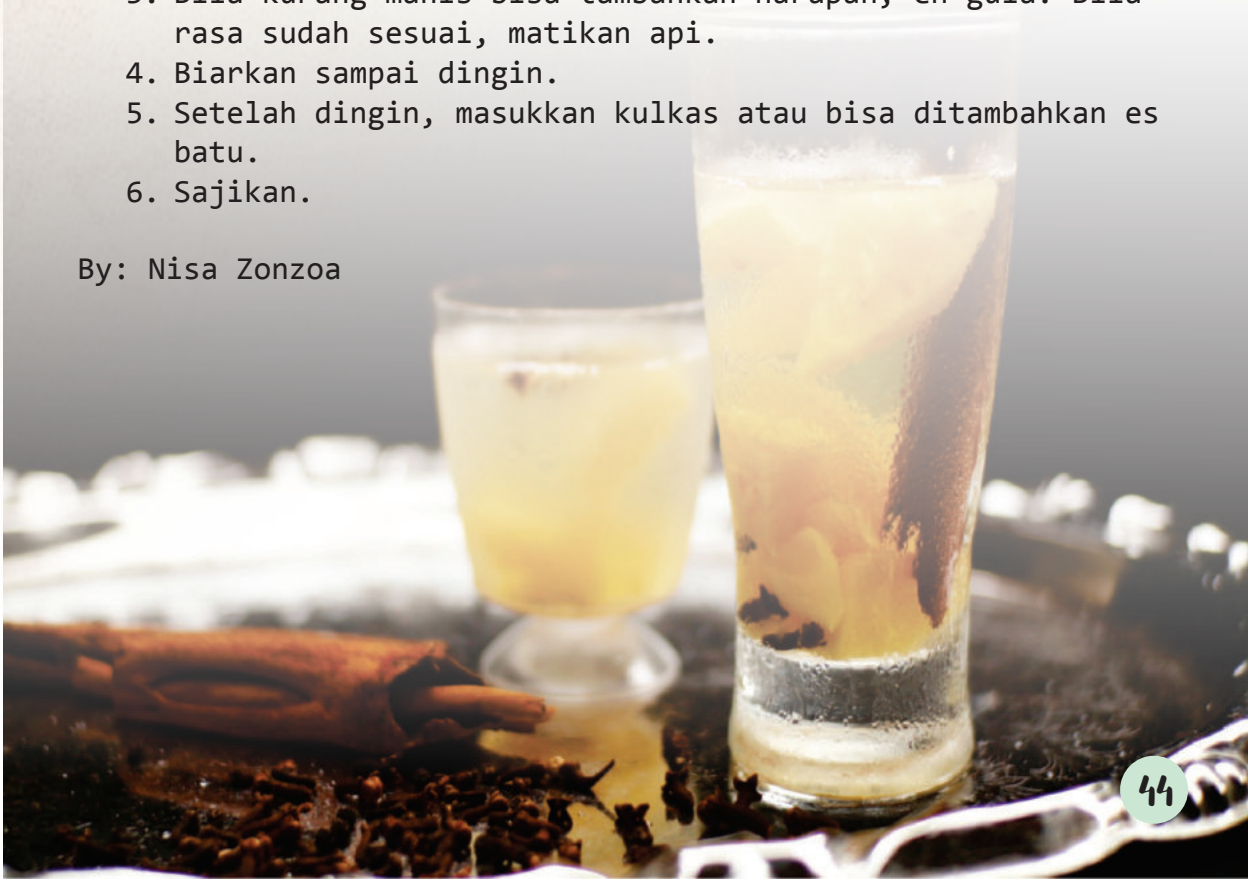
1. 1 buah nanas madu ukuran kecil yang sudah dikupas, potong-potong.
2. 2 gelas belimbing air
3. 2 sdm gula pasir
4. ½ sdt cengkeh
5. 2 ruas kayu manis



Cara membuat:

1. Didihkan air bersama gula, setelah larut masukkan kayu manis, cengkeh, dan nanas.
2. Masak sebentar lalu koreksi rasa.
3. Bila kurang manis bisa tambahkan harapan, eh gula. Bila rasa sudah sesuai, matikan api.
4. Biarkan sampai dingin.
5. Setelah dingin, masukkan kulkas atau bisa ditambahkan es batu.
6. Sajikan.

By: Nisa Zonzoa



Wedang Tolak Flu

Bahan:

1. 1 butir jeruk nipis
2. 3 sendok madu
3. 1 buah jahe
4. 1 batang sereh

Cara membuat:

1. Cuci bersih semua bahan.
2. Kupas jahe lalu geprek (jangan sampai hancur).
3. Potong vertikal membelah sebagian sereh hanya untuk bagian bawah lalu geprek bagian keseluruhan bagiannya. Kemudian potong horisontal menjadi 3 atau 4 bagian.
4. Rebus jahe dan sereh kurang lebih 3-5 menit.
5. Tuang seluruh rebusan tersebut ke dalam gelas yang sudah diisi madu dan jeruk nipis.
6. Aduk rata dan tunggu hingga hangat lalu hidangkan.

By: Citra Amalia



Lemongrass and Honey Tea

Minuman menyehatkan yang dapat dikonsumsi sehari-hari dengan bahan dasar yang mudah didapatkan di dapur.

Bahan:

1. 1 batang serai
2. 2 sendok teh madu
3. 1 buah teh celup atau daun teh secukupnya untuk 1 gelas



Cara membuat:

1. Bersihkan serai dan geprek bagian pangkalnya.
2. Masukkan air panas ke dalam gelas lalu masukkan serai ke dalamnya.
3. Masukkan daun teh atau teh celup ke dalam campuran air panas dan serai.
4. Tambahkan madu pada urutan terakhir supaya madu tidak rusak saat dicampur air yang terlalu panas.
5. Tambahkan es batu jika ingin disajikan dalam keadaan dingin.

By: Nungki Kartikasari



Jus Detox

Bahan

1. 1 buah apel
2. 1 buah wortel
3. 1 buah beet
4. ½ buah lemon
5. 1 gelas air

Cara membuat

1. Kupas apel, wortel, dan beet.
2. Potong apel, wortel, dan beet.
3. Peras lemon.
4. Blender semua bahan hingga halus.
5. Siap disajikan (bisa disaring jika tidak mau mengonsumsi ampasnya)

Catatan: Resep terinspirasi dari buku “Detoksifikasi tanpa Obat” karya Dr. Robert De Maria dengan modifikasi penambahan lemon.

By: Eka Zul



Chocovado

Bahan:

1. 1 buah alpukat mentega
2. 1 bungkus Chocolatos
3. 2 sdm susu kental manis
4. 2 kotak kecil susu putih UHT 2 kotak kecil

Cara membuat topping coklat:

1. Campurkan 1 saset Chocolatos dengan 2 sendok susu kental manis.
2. Tambahkan 2 sendok air panas.
3. Kocok hingga *creamy*.



Penyajian:

1. Belah dua alpukat dan ambil dagingnya, masukkan dalam gelas.
2. Tuangkan susu UHT.
3. Tambahkan *topping*.
4. Sajikan dalam keadaan dingin agar lebih nikmat.

By: Lynda Putri



Aloe Vera Ginger Lemon Juice

Aloe vera tak hanya dimanfaatkan sebagai bahan kosmetik. Mengonsumsi dalam bentuk jus tentu tak kalah nikmatnya.

Bahan:

1. 1 buah *Aloe vera* atau lidah buaya
2. 2 ruas jahe putih atau jahe merah
3. $\frac{1}{2}$ jeruk lemon atau jeruk peras



Cara Membuat:

1. Kupas buah *aloe vera* dan bersihkan dagingnya
2. Haluskan jahe yang telah dikupas bersamaan dengan *aloe vera* bisa dengan menggunakan blender atau sendok makan, tambahkan sedikit air dingin.
3. Saring terlebih dahulu sebelum dimasukkan dalam gelas.
4. Pisahkan bagian yang masih belum halus, haluskan kembali hingga tersisa sarinya.
5. Masukkan perasan jeruk lemon atau jeruk peras ke dalam gelas.
6. Tambahkan air sesuai selera.
7. Tambahkan madu, gula merah, atau gula putih sebagai pemanis (opsional).
8. Tambahkan es batu.
9. Sajikan dalam keadaan dingin supaya lebih nikmat.

By: Nungki Kartikasari



Profil Penulis

CITRA AMALIA

Akuntan di salah satu lembaga di Jakarta. Di luar pekerjaannya, perempuan ini sering terlibat dalam kegiatan sosial dan pendidikan. Hal itu membuatnya memiliki sudut pandang berbeda yang tak melulu soal ekonomi dan angka. Citra dapat dikontak lewat akun Instagram @amaliacitraaaaa.

ECKA PRAMITHA

Petualang kopi dan segala ragam kuliner. Jurnalis media daring yang banyak menulis soal gaya hidup. Buku ini merupakan buku kelimanya yang berisikan resep masakan. Buku pertama resep masakannya terbit 10 tahun lalu, berjudul Jago Masak Menu Hemat. Ecka dapat dijumpai atau diajak ngopi melalui akun Instagram @ecka_pramitha.

EKA ZUL

Mantan redaktur bahasa di LPM Ekspresi Universitas Negeri Yogyakarta. Ia memulai hobi memasaknya sejak kelas 5 SD. Sekarang, ia berprofesi menjadi pengajar di sebuah sekolah swasta di Tangerang dan pengajar Bahasa Indonesia untuk Penutur Asing (BIPA) *door to door*. Kajol bisa disapa lewat akun instagram @ka.zull atau @ayo_makan_dulu.

FLEUR DE NUFUS

Jurnalis yang gemar mencicip makanan namun tetap rajin berolahraga. Sese kali, ia mengangkat ransel untuk menapaki puncak tertinggi dunia atau menyusuri lorong-lorong kebudayaan manusia. Nufus dapat disapa lewat akun Instagram @fleurdenufus.

LYNDA PUTRI

Jurnalis surat kabar Jawa Pos yang hobi makan. Pernah berguru di LPM Ekspresi dan Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Yogyakarta. Memasak adalah cara Lynda menghibur diri kala bosan melanda. Kalau mau berbagi, bisa colek melalui lynda_putri@yahoo.com.

NISA ZONZOA

Mantan peramu kata di LPM Isola Pos, Universitas Pendidikan Indonesia, yang kini menjadi aktivis antikorupsi di ibu kota. Selain meramu kata, Nisa juga gemar meramu beragam jenis makanan. Di luar itu, Nisa memiliki minat besar terhadap dunia fotografi, sejarah, sosial dan sastra. Nisa dapat disapa melalui akun Instagram @nisa.zonzoa.

NUNGKI KARTIKASARI

Sarjana pertanian yang kini berkarier di surat kabar Jawa Pos. Hobi menulis, berorganisasi, makan, jalan-jalan, dan mendengarkan musik sambil rebahan. Perempuan yang peduli lingkungan ini pernah aktif di Lembaga Pers Mahasiswa (LPM) Khlorofil, Universitas Udayana, Bali. Kini, ia tergabung dalam beberapa organisasi, di antaranya Forum Alumni Aktivis Perhimpunan Pers Mahasiswa Indonesia (FAA PPMI). Tahun lalu, Nungki didaulat sebagai Ketua Harian Ikatan Alumni Universitas Udayana (Ikayana) Komisariat Jakarta, Jawa Barat, dan Banten. Nungki dapat disapa melalui akun Instagram @nungki_kartikasari.

NGURAH ADI PUTRA MANDALA

Mantan desainer dan layouter LPM Khlorofil Fakultas Pertanian Universitas Udayana (Unud). Setelah lulus dari Unud, kini, Ngurah banyak beraktivitas di bidang desain foto dan bisnis di Pulau Dewata. Selain menyukai desain, laki-laki kelahiran kelahiran Buleleng, 16 Desember 1996 ini juga gemar *traveling*. Ngurah dapat disapa melalui akun instagram @Putra_Mandala__.

Pangan adalah kebutuhan dan budaya yang membentuk peradaban manusia. Dalam kondisi apapun, pangan hadir sebagai penanda dan ikon budaya yang melintasi zamannya.

Pun di zaman pandemi korona, seperti saat ini. Ia menyuapkan kesenangan yang manis, asin, gurih, pahit, bagi siapapun yang tengah dilanda ketidakpastian akibat tragedi kemanusiaan ini.

Buku resep masakan yang tiba di tangan Anda saat ini layak disandingkan dengan aktivitas Anda dan keluarga kala menjalani #dirumahaja. Suguhan masakan, kue, pun minuman yang ada di tiap lembarnya ibarat doa yang dilantunkan agar kita tetap sehat melahap tiap hidangan yang hadir.

Karena sehat dan bijak memilih asupan makanan adalah prasyarat melalui pandemi ini dengan selamat. Mari rayakan keriangannya di dapur dengan hidangan yang siap Anda praktikkan dengan mudah. Jadilah penyintas pandemi korona dengan memasak.

- Ari Ambarwati -

Penulis buku Nusantara dalam Piringku: Merayakan Keberagaman Pangan Pokok, dosen Universitas Islam Malang.

Kuliner adalah pilar peradaban. Melalui kuliner, kita bisa mengetahui keagungan tradisi dan budaya masyarakat suatu daerah. Indonesia adalah salah satu negara yang memiliki keragaman kuliner yang luar biasa. Di negeri yang kaya rempah ini, setiap daerah, setiap suku, memiliki kekhasan kuliner.

Keragaman kuliner kita memiliki akar sejarah yang panjang. Jejak juga terukir di sejumlah candi, salah satunya di Candi Borobudur. Di salah satu bagian candi itu terukir adegan penyajian aneka makanan untuk raja dan ratu. Sebagai bagian dari peradaban, kuliner tentu terus berkembang dipengaruhi oleh perjalanan sejarah, interaksi sosial, kondisi alam, ekonomi, agama, politik, bahkan bencana alam maupun wabah.

Namun kekayaan kuliner yang melimpah ini tidak diiringi dengan greget untuk mendokumentasikannya secara baik. Buku "Bersatoe dalam Rasa" ini adalah karya sejumlah pecinta kuliner yang memiliki beragam profesi, mulai dari jurnalis hingga aktivis antikorupsi. Uniknya, hampir seluruhnya tidak memiliki latar belakang pendidikan tata boga. Namun, justru karena hal itu isi buku menjadi sangat beragam, kreatif, provokatif, sekaligus sederhana. Seperti salah satu bab yang menyajikan resep Jus Anti-corona yang ternyata sangat gampang membuatnya.

- Agung Sedayu -

Ketua Forum Alumni Aktivis Perhimpunan Pers Mahasiswa Indonesia (FAA PPMI)



Kulinerita Kekinian