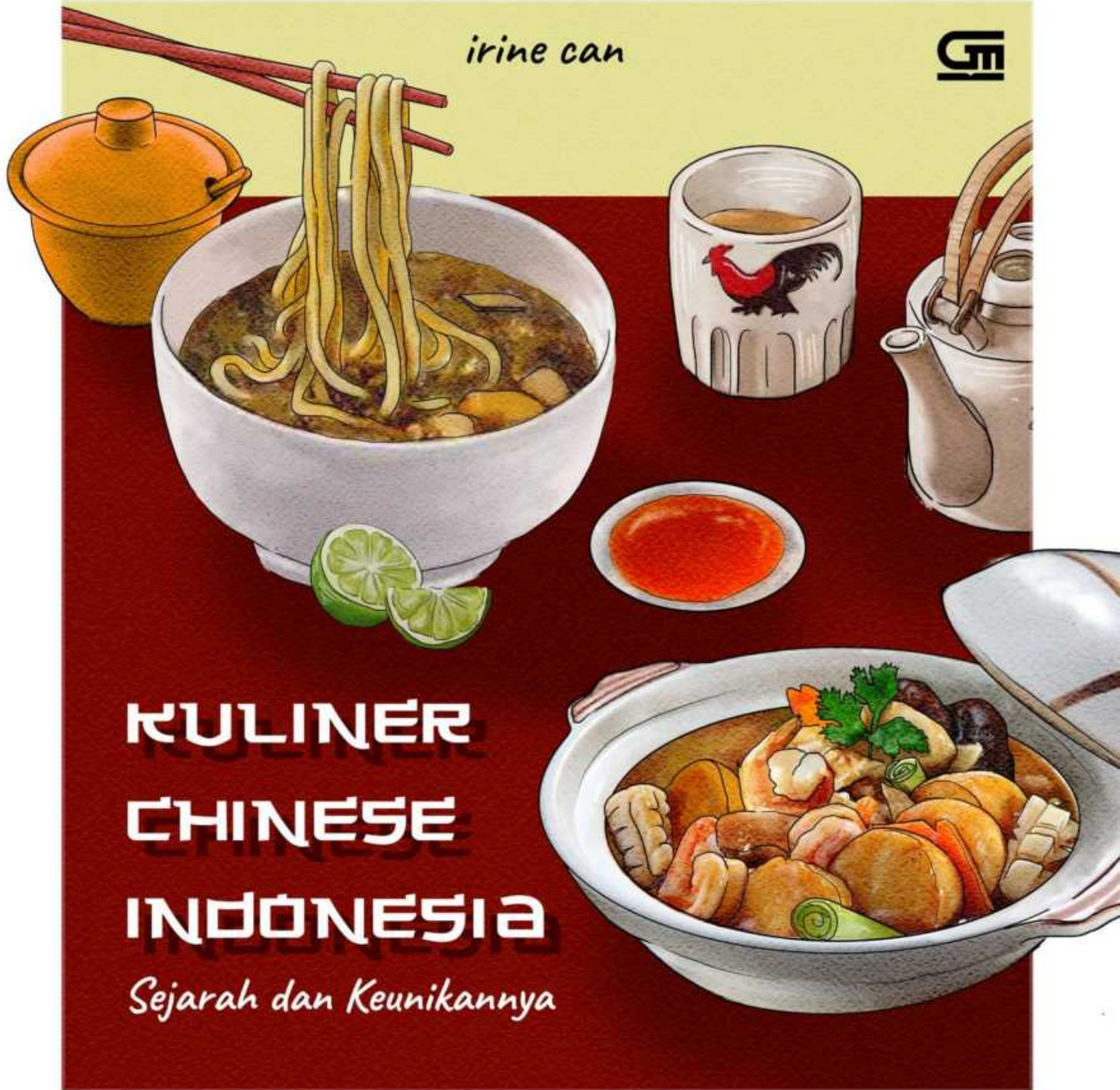
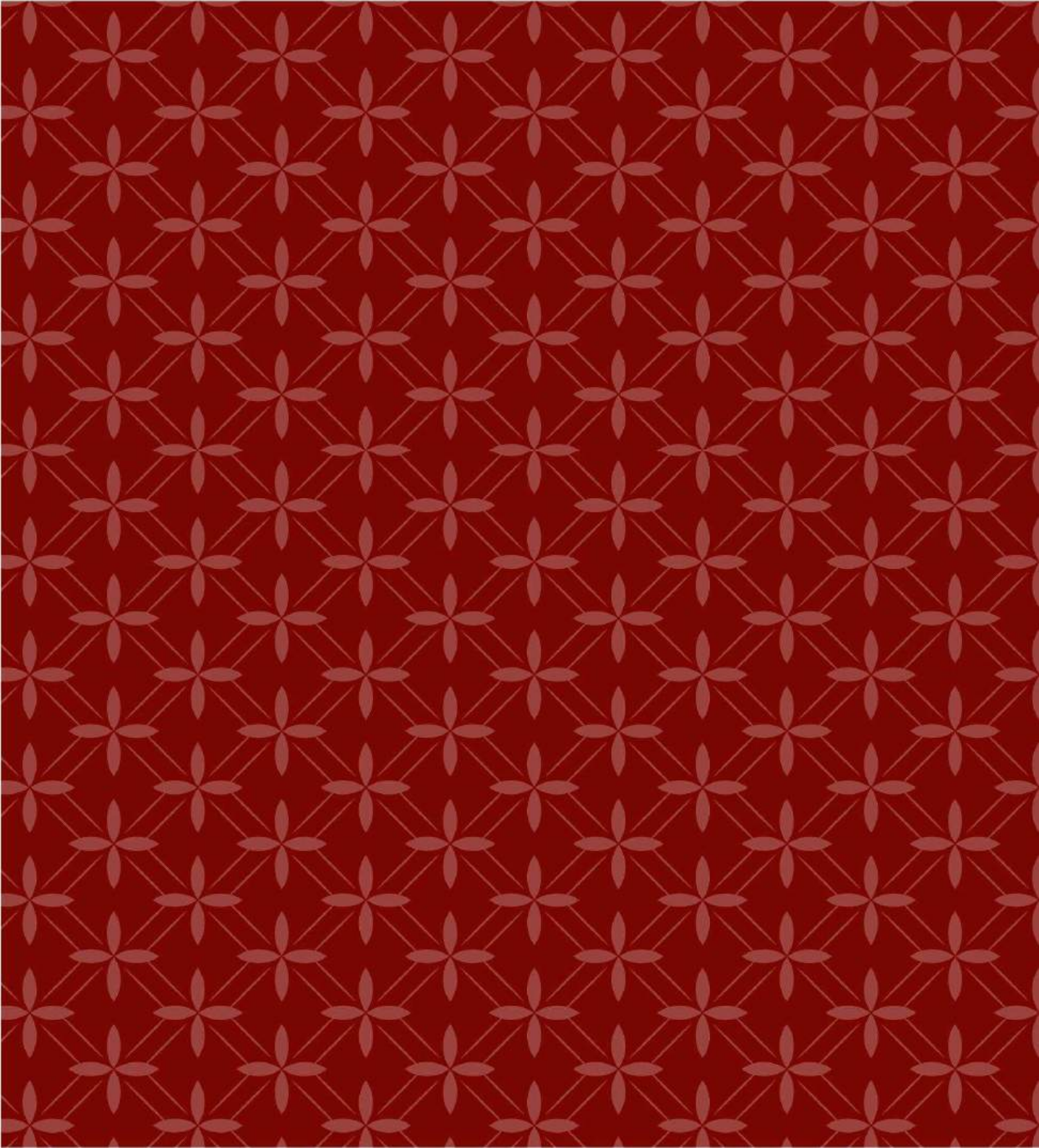


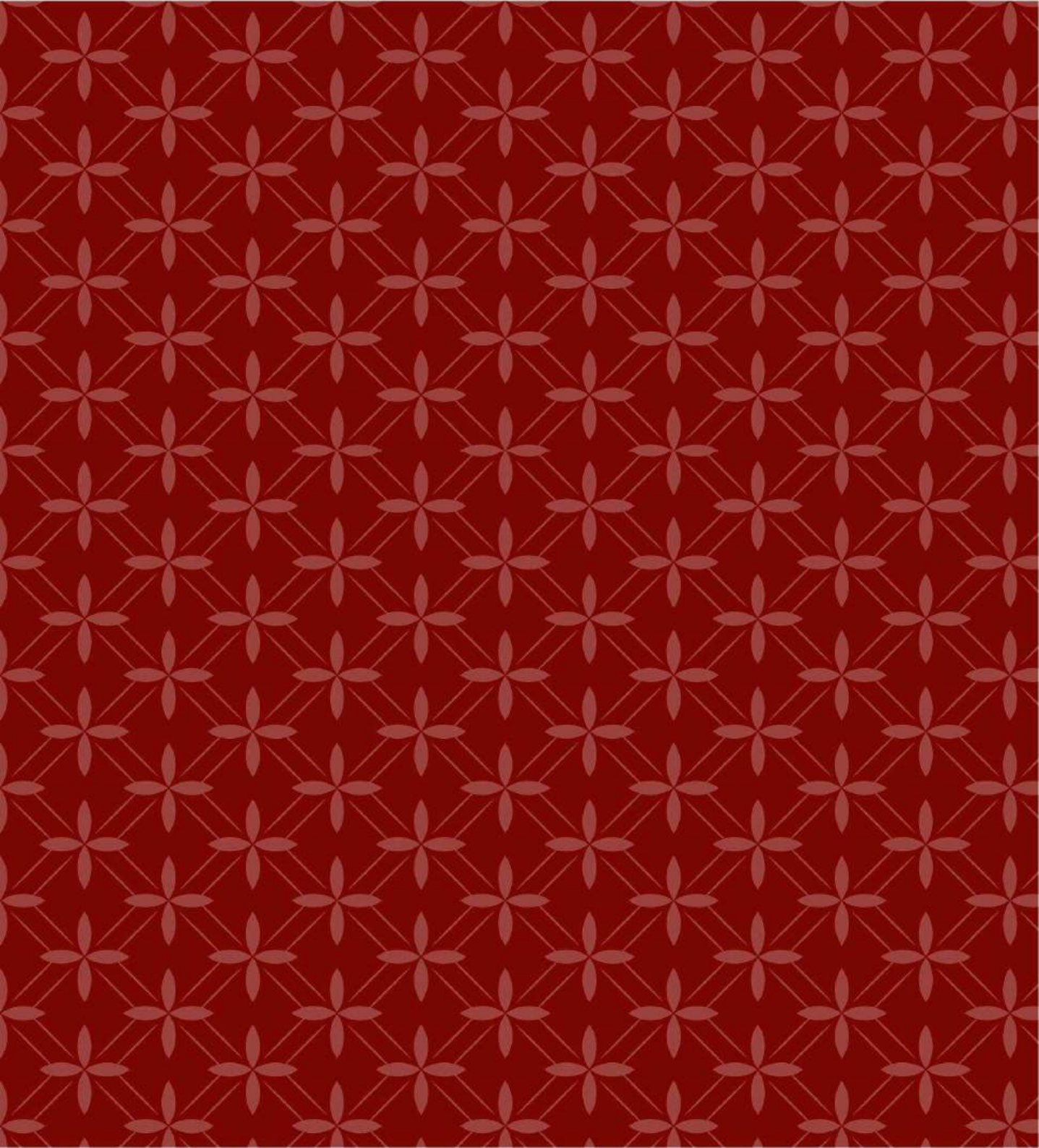
irine can



KULINER CHINESE INDONESIA

Sejarah dan Keunikannya







*Kuliner Chinese Indonesia
Sejarah dan Keunikannya
Irine Can*

*Penulis dan Ilustrator:
Irine Can
Editor:
Toto Mujio Mukmin dan Kris Wardhana*

*Kuliner Chinese Indonesia
Sejarah dan Keunikannya
Jakarta, 2022
111 halaman, 19 cm x 21 cm*

UNDANG-UNDANG REPUBLIK INDONESIA
NOMOR 28 TAHUN 2014 TENTANG HAK CIPTA
LINGKUP HAK CIPTA

PASAL 1

HAK CIPTA ADALAH HAK EKSKLUSIF PENCIPTA YANG TIMBUL SECARA OTOMATIS BERDASARKAN PRINSIP DEKLARATIF SETELAH SUATU CIPTAAN DIWUJUDKAN DALAM BENTUK NYATA TANPA MENGURANGI PEMBATASAN SESUAI DENGAN KETENTUAN PERATURAN PERUNDANG-UNDANGAN.

Ketentuan Pidana

Pasal 113

(1) Setiap Orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf i untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 100.000.000 (seratus juta rupiah).

(2) Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

(3) Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan/atau huruf g untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan/ atau pidana denda paling banyak Rp 1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).

(4) Setiap Orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat (3) yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp 4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah).



KULINER CHINESE INDONESIA

Sejarah dan Keunikannya

PRAKATA

Makanan Chinese tentunya sudah dikenal luas di Indonesia. Makanan Chinese umumnya digemari oleh semua umur dan lebih enak bila dinikmati bersama. Namun apa yang dimaksud dengan makanan Chinese Indonesia? Makanan Chinese Indonesia adalah kuliner yang berkembang dan berasimilasi dari budaya Chinese dan bahan lokal. Kuliner ini merupakan hasil perpaduan budaya yang diwariskan hingga ke generasi sekarang. Kuliner-kuliner apa saja si yang termasuk ke makanan Chinese Indonesia? Buku ini menceritakan sejarah kuliner kuliner tersebut, dilengkapi dengan ilustrasi bergaya realis yang menarik! Apa keunikan dari kuliner Chinese Indonesia dan apa saja jenis-jenisnya? Puaskan rasa penasarannya, dan jangan ragu untuk mencoba resep-resep di buku ini!

Irine Can

CONTENTS

01

Prakata **01**

Sejarah Umum Kuliner Chinese Indonesia **04**

1. Saus - Saus khas 06
2. Bumbu - bumbu khas 08

02

Makanan Ringan **10**

1. Bakcang, Bakpao, Bakso 12
2. Bakwan, Cakwe, Lumpia 30
3. Pempek, Wedang Ronde 48

03

Makanan Berat **60**

1. Bakmi, Capcai, Fu Yung Hai 62
2. Ifumie, Lomie, Lontong Cap Go Meh 78
3. Sapo Tahu, Soto 94

04

Penutup **107**

Tentang Penulis **109**

SEJARAH KULINER CHINESE INDONESIA



Apa itu kuliner chinese indonesia?

Apa kamu tahu bahwa banyak makanan Indonesia merupakan hasil perpaduan resep lokal kemudian berasimilasi dengan budaya lain. Salah satu influensi kuliner terbesar di Indonesia berasal dari pendatang Tiongkok. Hampir setiap gelombang pendatang Tiongkok mengembangkan resep yang diintegrasikan dengan budaya dan bahan lokal. Pendatang-pendatang ini melakukan asimilasi budaya dengan berinteraksi saat perdagangan dan juga pernikahan. Kuliner Chinese-Indonesia mempunyai ciri khas campuran antara masakan Tionghoa dengan masakan tradisional Indonesia. Masakan ini biasanya mirip dengan masakan Tionghoa yang dimodifikasi dengan cabai, santan dan bumbu-bumbu dari masakan Indonesia.

Budaya kuliner Chinese-Indonesia sangat terlihat dari penggunaan bahasa khas Hokkien, Hakka, dan Kanton seperti:

肉	菜	面
bak	cai	mian
daging babi	sayuran	mi

Indonesia yang merupakan negara dengan mayoritas kaum muslim, beberapa bahan makanan Chinese-Indonesia sudah disesuaikan untuk membuat makanan Chinese halal; dengan menggantikan daging babi menjadi daging ayam atau sapi, dan menggantikan minyak babi dengan minyak kelapa atau lemak ayam.



Saus Saus Khas Masakkan Chinese Indonesia



1

Saus Tiram

Saus tiram terbuat dari peragian tiram yang diawetkan dengan air garam. Saus ini memiliki cita rasa asin dan sedikit manis. Dalam penggunaannya, saus tiram dipakai untuk membumbui tumisan atau aneka saus pelengkap.

2

Kecap Asin

Terdapat 2 jenis kecap asin, yaitu kecap asin ringan dan hitam. Kecap asin yang ringan (light) lebih umum digunakan untuk marinasi dan saus celup. Kecap asin hitam (dark) digunakan untuk menambah warna pada hidangan yang sedang dimasak.

3

Kecap Ikan

Sesuai dengan namanya, kecap ikan terbuat dari fermentasi ikan yang didiamkan selama beberapa bulan atau bertahun-tahun. Umumnya, kecap ikan ditambahkan pada tumisan, sup, maupun telur dadar. Aromanya yang khas, membuat hidangan semakin sedap.

4

Kecap Manis

Dahulu dikenal dengan nama 'ke'tsiap'. Salah satu barang yang dibawa pedagang dari Tiongkok adalah kecap asin. Namun ternyata, banyak orang Indonesia yang tidak terlalu menyukai kecap asin. akhirnya menambahkan gula kelapa ke dalam kecap asin sehingga berubah menjadi kecap manis.

5

Kaldu Jamur

Kaldu jamur adalah bumbu penedap rasa yang diolah dari bahan dasar jamur. Kaldu jamur adalah alternatif msg yang lebih sehat. Kaldu jamur ini memiliki rasa yang gurih serta sedap, tak kalah dengan kaldu sapi ataupun ayam.

6

Minyak Wijen, Chili Oil

Keduanya digunakan sebagai pelengkap baik dari segi aroma, maupun tambahan rasa gurih.

BUMBU KHAS KULINER CHINESE INDONESIA



大蒜

Bawang Putih

Bawang putih sering digunakan untuk membumbui masakan tumis bersama jahe. Ini digunakan di seluruh masakan Tiongkok. Bawang putih juga merupakan ramuan Yang tinggi. Seperti jahe, dapat digunakan untuk mengisi Yang di dalam tubuh. Ini adalah ramuan antioksidan, antibiotik, dan antivirus yang kuat.



姜

Jahe

Rempah ini paling umum untuk bumbu masakan Tiongkok. Biasanya digunakan bersama dengan bawang putih dalam masakan tumis, sup, dan saus. Dalam masakan pengobatan Tiongkok, jahe dianggap sebagai ramuan panas, dengan Yang yang tinggi. Ini adalah ramuan yang lebih disukai oleh pria yang membutuhkan lebih banyak Yang daripada wanita pada umumnya.

肉桂



Kayu Manis

Di Tiongkok, kayu manis merupakan bumbu umum, dan termasuk bahan dasar bubuk lima rempah. Namun kini orang Tiongkok semakin banyak menggunakannya untuk membuat makanan penutup, kue kering, permen, dan minuman, dan untuk membumbui hidangan daging.

月桂



Daun Salam

Daun salam merupakan salah satu jenis tanaman herbal yang banyak digunakan sebagai ramuan dalam masakan atau obat-obatan. Daun salam kering yang sudah digiling halus bisa ditambahkan dalam masakan sebagai bumbu masak. Daun salam biasanya digunakan pada menu masakan berkuah seperti semur, sup, dan gulai.



葱

Daun Bawang

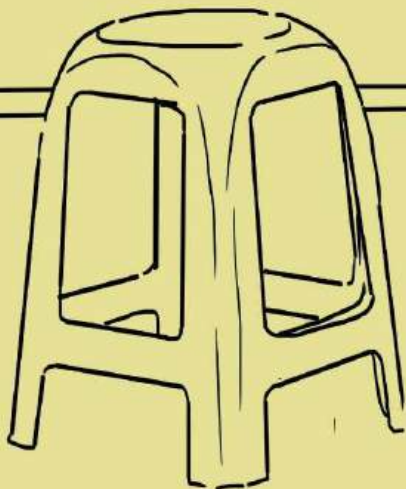
Daun bawang mungkin adalah jenis ramuan yang banyak digunakan berikutnya. Mereka sering ditambahkan dalam tumisan seperti nasi goreng. Mereka juga dapat ditambahkan ke sup, seperti sup mie yang biasa dimakan seperti mie tarik/ lamian.



Makanan Ringan

Makanan ringan, camilan, atau kudapan (bahasa Inggris: snack) adalah istilah bagi makanan yang bukan merupakan menu utama (makan pagi, makan siang atau makan malam).

Makanan yang dianggap makanan ringan merupakan makanan untuk menghilangkan rasa lapar seseorang sementara waktu, memberi sedikit pasokan tenaga ke tubuh, atau sesuatu yang dimakan untuk dinikmati rasanya.



BAKCANG 肉粽



Bakcang secara harfiah bak adalah daging dan cang adalah berisi daging jadi arti bacang adalah berisi daging. Kata 'bakcang' sendiri berasal dari bahasa Hokkien yang biasa dikenal dengan kata 'zongzi' di negara-negara lain.

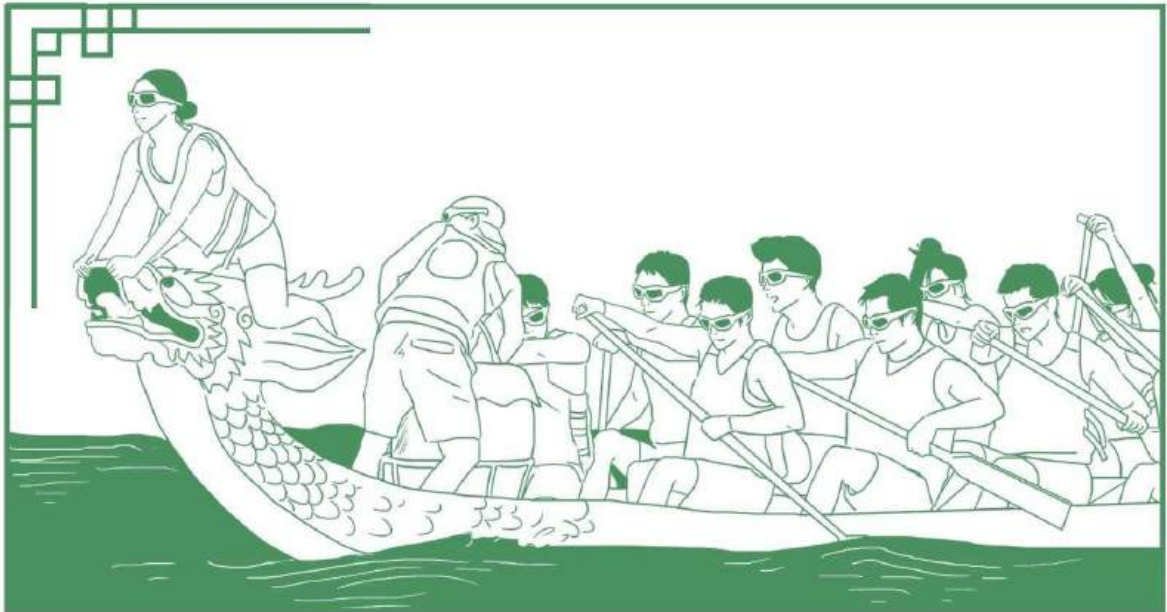
Sejarah Terbentuknya^{!!}

Bakcang dibuat berdasarkan kisah seorang pejabat terdahulu Bernama Qu Yuan. Qu Yuan merupakan seorang pejabat yang rendah hati, jujur dan patriotik. Qu Yuan memiliki pengaruh yang luar biasa terhadap kejayaan Negara Chu pada tahun 328 SM hingga 299 SM.

Suatu hari Kaisar Huai, seorang menteri di Negara Chu, menuduh Qu Yuan melakukan korupsi. Pada saat itu, korupsi merupakan tindakan paling rendah dan memalukan yang mungkin dilakukan oleh para pejabat atau pemegang kuasa di pemerintahan. Tuduhan tersebut membuat Qu Yuan dikucilkan dan diasingkan dari area pemerintahan Negara Chu. Ketika Qu Yuan diasingkan, Negara Chu mendapatkan serangan dari Negara Qin. Absennya Qu Yuan menjadi salah satu dari sekian penyebab kekalahan Negara Chu. Setelah mendengar kekalahan Negara Chu dari Negara Qin, Qu Yuan merasa semakin malu dan bersalah. Qu Yuan memutuskan untuk menenggelamkan dirinya di sungai Miluo.

Mengetahui kabar bahwa pejabat kesayangan mereka telah gugur karena menenggelamkan dirinya ke sungai Miluo, masyarakat di Negara Chu beramai-ramai mendatangi sungai tersebut untuk mencari tubuh Qu Yuan. Saat mencari tubuh Qu Yuan yang tenggelam, masyarakat Negara Chu menggunakan perahu naga dengan tabuhan drum yang bising serta melemparkan kue beras ke dalam air dengan tujuan mengusir roh-roh jahat agar tidak mengganggu jasad Qu Yuan.

FAKTA UNIK



- Bakcang merupakan makanan musiman (tidak bisa ditemukan setiap hari). Bakcang biasa ditemui tanggal lima bulan lima menurut penanggalan kalender Cina (bersamaan dengan festival perahu naga).
- Beras atau ketan dan angka 5 sendiri memiliki arti yang baik atau keberuntungan dalam kepercayaan tradisi Cina.
- Bentuk bakcang yang kerucut juga melambangkan kelancaran rezeki dan keberkahan serta berbagai kesejahteraan yang akan datang dalam kehidupan.

Ki cang

Ki cang direbus dalam air mendidih selama kurang lebih 8 jam sehingga menghasilkan warna kuning transparan. Agar Ki Cang makin terasa nikmat biasanya diberi cocolan berupa lelehan gula merah atau sirop merah atau sirop gula biasa.

Bakcang Abai

bakcang paling autentik dan legendaris. Sebab, makanan ini adalah kuliner bersejarah yang berasal dari suku tradisional Taiwan. Saat ada acara formal, lainnya penyambutan tamu kehormatan, kuliner tradisional ini kerap jadi makanan utamanya.

BAKCANG



Bakcang Taiwan Utara

bakcang dengan warna yang cenderung gelap. Tapi, teksturnya lebih kenyal dan berminyak. Umumnya, diisi daging babi, jamur shitake, serta telur asin. Terkadang, beberapa bakcang juga ditambahkan dengan udang maupun cumi kering.

Bakcang Fujian

Terdapat 3 jenis, yaitu: bakcang daging babi punya cita rasa gurih, sebab dicampur dengan jamur, udang, sampai biji teratai. Sementara, adapun bakcang kacang; dengan isian aneka kacang khas Tiongkok. Bakcang soda, terbuat dari beras ketan, diberi sodium hidroksida lalu disimpan dalam kulkas pendingin.

BAKCIANG



Nasi Ketan

- 900 gram - beras, rendam 30 menit
- 3 siung - bawang putih, cincang halus
- 2 sdt - garam
- 4 sdm - minyak goreng
- 1 sdm - kecap asin, tepung maizena
- 3 gelas air
- 1 sdt - garam, merica bubuk

Isian & Pembungkus

- 500 gram - daging (ayam/ babi)
- 6 sdm - kecap manis
- 5 butir - bawang merah, cincang halus
- 4 siung - bawang putih, cincang halus
- 3 batang - daun bawang, iris halus
- 2 sdm - saus tiram, kecap asin, minyak goreng
- 2 sdt - gula pasir
- 1 sdt - minyak wijen, garam, merica bubuk
- 1 buah - bawang bombay, iris dadu
- 1 sdm - tepung maizena, larutkan dengan 2 sdm air
- daun bambu kering, rebus selama 5 menit
- benang katun secukupnya

Tips!

Potong ujung daunnya yang bertekstur keras. Tumpuk kedua lembar daun dengan arah berbeda. Pastikan daun bagian dalam diletakkan di bagian bawah agar tersedia lebih banyak ruang untuk membungkus.

Cara Membuat Bakcang:

1. Tumis bawang putih dengan minyak sampai kuning dan harum, masukan beras, tambahkan kecap asin dan garam.
2. Aduk rata, tambahkan air, masak terus sampai air terserap habis dan beras menjadi aron.
3. Selanjutnya buat isian bakcang. Tumis bawang merah dan bawang putih sampai harum, lalu tambahkan daging dan bumbu lain. Masak terus sampai daging matang dan kering. Tambahkan larutan tepung maizena.
4. Ambil 2 lembar daun bambu, letakan saling menumpuk, lalu tekuk untuk membentuk corong kecil.
5. Masukkan 2 sendok makan beras aron, lanjutkan dengan 1 sendok makan bahan isi, lalu tutup lagi dengan 3 sendok makan beras aron.
6. Bungkus bakcang dengan rapi. Ikat dengan benang katun.
7. Rebus bakcang selama 2 jam. Jaga supaya bakcang terus terendam air.
8. Angkat bakcang dari air rebusan, tiriskan, dan tunggu sampai suhunya turun

BAKPAO

肉包



Bakpao berasal dari gabungan kata "Pao" dan "Bak".
Pao memiliki arti bungkusan dan bak memiliki arti daging.
Jadi, bakpao bisa diartikan sebagai bungkusan yang berisi daging.

Sejarah Terbentuknya^{!!}

Penemu bakpao yang pertama adalah seorang tentara Tionghoa bernama Zhuge Liang (181-234). Zhuge Liang adalah salah satu tentara ahli strategis terbaik China, perdana menteri, insinyur dan ilmuwan.

Ia menemukan resep bakpao ketika bersama prajuritnya harus melewati sebuah sungai berbahaya. Masyarakat lokal menyarankannya untuk menyediakan kepala manusia sebagai upaya pengorbanan agar mereka dapat melewati sungai tersebut dengan selamat. Zhuge Liang tidak setuju untuk membunuh tentaranya demi pengorbanan tersebut. Ia kemudian memerintahkan tentaranya untuk memburu binatang dan membungkusnya dalam adonan tepung yang dibentuk serupa kepala manusia, bulat namun rata di dasarnya yang disebut Baozi atau bakpao.

Jenis-jenis:

Di era masa kini yang mana menjadi waktu banyaknya orang yang berlomba-lomba dalam menciptakan inovasi menarik termasuk dalam bidang kuliner. Bakpao lezat ini dimodifikasi sedemikian rupa sehingga menghasilkan cita rasa yang jauh lebih modern seperti dengan isian buah, kacang hijau, ataupun kacang merah. Berdasarkan isian, bakpao bisa terbagi menjadi: Shaobao, Naihuangbao, Kaya bao, Yacaibao, dan Dousabao. Bentuk bakpao pun kini sudah beragam dan modern.



BAKPAO

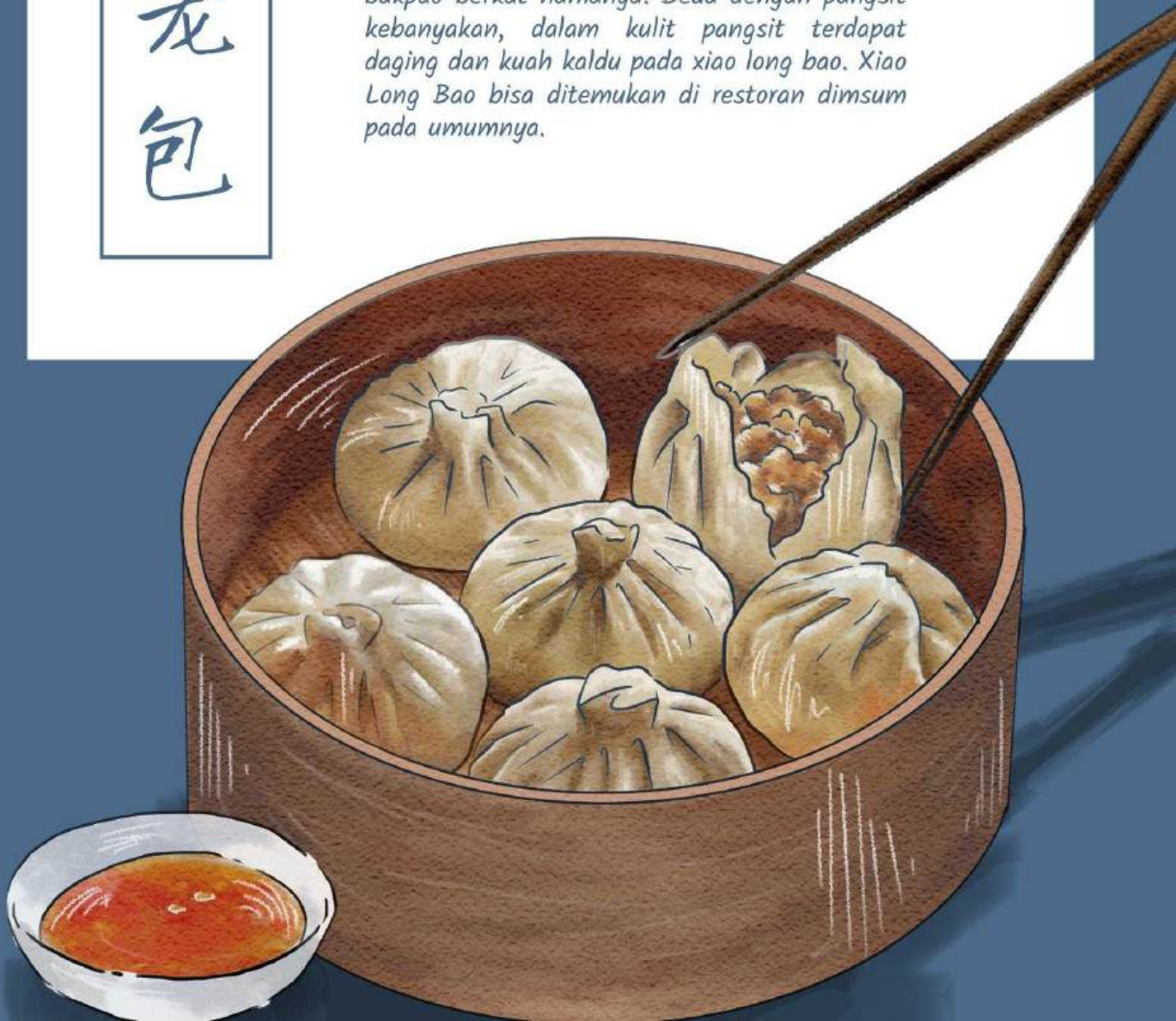
Shengjian Mantou

Shengjian Mantou adalah salah satu jenis bakpao yang digoreng. Mantou ini adalah makanan khas Shanghai! Biasanya camilan ini dinikmati sebagai sarapan. Tekstur kulitnya yang renyah dipadukan dengan isian yang lembut dan gurih, kombinasi nikmat yang tidak boleh terlewat.

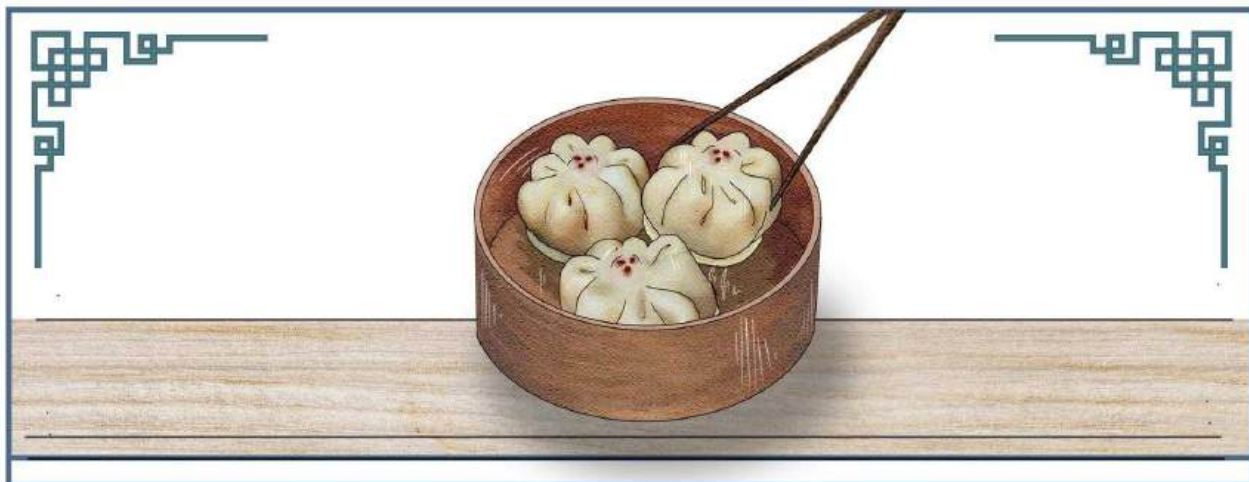
小籠包

Xiao Long Bao

Tentunya sudah banyak yang mengenal nama 'Xiao Long Bao'. Camilan ini masih termasuk keluarga pangsit dan merupakan saudara jauh bakpao berkat namanya. Beda dengan pangsit kebanyakan, dalam kulit pangsit terdapat daging dan kuah kaldu pada xiao long bao. Xiao Long Bao bisa ditemukan di restoran dimsum pada umumnya.



BAKPAO



Isian

- 250 gram - Daging ayam, cincang
- 3 sdm - Saus tiram
- 3 sdm - Kecap manis
- 1/2 sdt - Gula
- 100 ml - Air
- 3 siung - Bawang putih, cincang
- 1/2 butir - Bawang bombay, iris halus

Adonan Roti

- 300 gram - Tepung terigu protein rendah
- 50 gram - Tepung terigu protein sedang
- 50 gram - Tepung maizena
- 1 sachet (11 gram) - Ragi instan
- 100 gram - Gula pasir
- 25 gram - Susu bubuk
- 200 ml - Air es
- 30 gram - Mentega putih
- 1 sdt - Garam

Tips!

Saat menguleni bakpao, tuang air es sedikit demi sedikit agar adonan tidak jadi terlalu lembek.

Cara Membuat Bakpao:

- 1. Dalam wadah, masukan tepung terigu, maizena, ragi, gula, dan susu bubuk. Kemudian aduk rata.*
- 2. Masukkan air es sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga rata.*
- 3. Tambahkan mentega dan garam. Uleni lagi sampai adonan tercampur rata dan kalis.*
- 4. Bulatkan adonan lalu simpan dalam wadah tertutup. Bisa ditutup dengan kain lap atau plastik wrapping. Diamkan selama 30 menit.*
- 5. Timbang adonan jadi 40 gram lalu bulatkan. Diamkan kembali selama 10 menit.*
- 6. Isi adonan dengan isian ayam lalu bulatkan. Letakkan tiap bakpao di atas potongan kertas roti. Diamkan selama 30 menit.*
- 7. Kukus bakpao selama 10 menit dalam panci kukusan yang telah panas.*
- 8. Siap disajikan selagi hangat.*

Bakso 肉丸



Bakso berasal dari kata Bak-So, dalam Bahasa Hokkien yang secara harfiah berarti "daging giling". Karena kebanyakan penduduk Indonesia adalah muslim, maka bakso lebih umum terbuat dari daging halal seperti daging sapi, ikan, atau ayam.

Sejarah Terbentuknya¹¹

bakso berasal dari cerita di masa Dinasti Ming (1368-1644), Tiongkok (sekarang). Konon, seorang pemuda bernama Meng Bo ingin memasak daging empuk dan lembut untuk sang ibu. Ia terinspirasi dari kue mochi, camilan yang terbuat dari ketan yang ditumbuk agar halus, sehingga makanan ini terasa lembut. Meng Bo pun menumbuk daging yang alot, membentuk bulatan-bulatan kecil, dan dihidangkan bersama kaldu hangat. Ternyata makanan dari daging giling ini populer ke seluruh kota Fuzhou hingga ke seluruh Tiongkok. Zaman pun silih berganti, makanan ini secara turun-temurun diwariskan dari satu generasi ke generasi lain oleh bangsa Tiongkok.

= Masuk ke Indonesia

Bakso diperkirakan masuk ke Nusantara melalui para pedagang Tiongkok. Terbukti dari penamaan 'Bakso' yang berasal dari kata 'Bak-So' dalam Bahasa Hokkien yang secara harfiah berarti daging yang digiling. Bakso di Indonesia disajikan dengan kuah berlimpah yang dilengkapi dengan dua jenis mie yaitu mie telur (mie kuning) dan mie putih (bihun). Selain itu diisi beberapa porsi sayuran, tauge, daun bawang dan seledri, bawang goreng, ditambah bumbu seperti saus cabai, kecap manis, sambal, cuka, atau perasan jeruk nipis.

FAKTA UNIK



- Hampir setiap daerah di Indonesia mempunyai versi baksonya tersendiri, beberapa diantaranya yaitu: Cuanki (bakso bandung), Solo, Singkawang, Wonogori, Malang, dan Makasar.
- Terdapat sekitar 30 jenis bakso yang hanya ada di Indonesia! Bakso bakso ini meliputi: bakso boedjangan, bakso penyet, bakso comberan, bakso moncrot, bakso bola tenis, bakso kerikil, bakso barbel, bakso bakar, bakso beranak, dsb.



Mangkuk Ayam Legendaris

Mangkuk ini berasal dari Tiongkok, tepatnya sejak era Dinasti Ming, pada zaman kekuasaan Kaisar Chenghua. Gambar ayam jago dalam mangkuk ini memiliki arti kerja keras. Selain itu, dalam gambar aslinya, ada juga gambar daun pisang dan bunga penoy yang melambangkan mimpi dari hoki dan berbagai hal menguntungkan. Mangkuk ini ternyata juga punya fungsi lain selain untuk makanan, yaitu sebagai seserahan dalam adat upacara pernikahan tradisional Tiongkok.

Meskipun berasal dari Tiongkok, yang “memiliki” pabrik untuk memproduksi mangkuk ini secara masal ternyata berasal dari Thailand, tepatnya di kawasan Lampang. Oleh karena itu, mangkuk ini di Google juga dikenal sebagai Mangkuk Ayam Jago Lampang.

Bakso



Kuah

- 750 ml - air kaldu tulang sapi
- 2 siung - bawang putih, haluskan lalu tumis
- 1 batang - daun bawang
- 4 tangkai - seledri
- Garam, gula, merica, dan kaldu bubuk sesuai selera
- Mi kuning, Bihun, Sawi hijau, Kecap, Sambal, rawit, Saus tomat, Bawang goreng, Daun seledri

Bakso

- 250 gram - daging dengan sedikit urat dan lemak, potong-potong
- 1 putih telur dingin
- 2 siung - bawang putih, haluskan
- 2 sdm - bawang goreng
- 70 gram - es batu
- 4 sdm - tepung tapioka
- 2 sdt - garam kasar
- 1/3 sdt - merica
- 1/2 sdt - gula, kaldu sapi bubuk, baking powder

Tips!

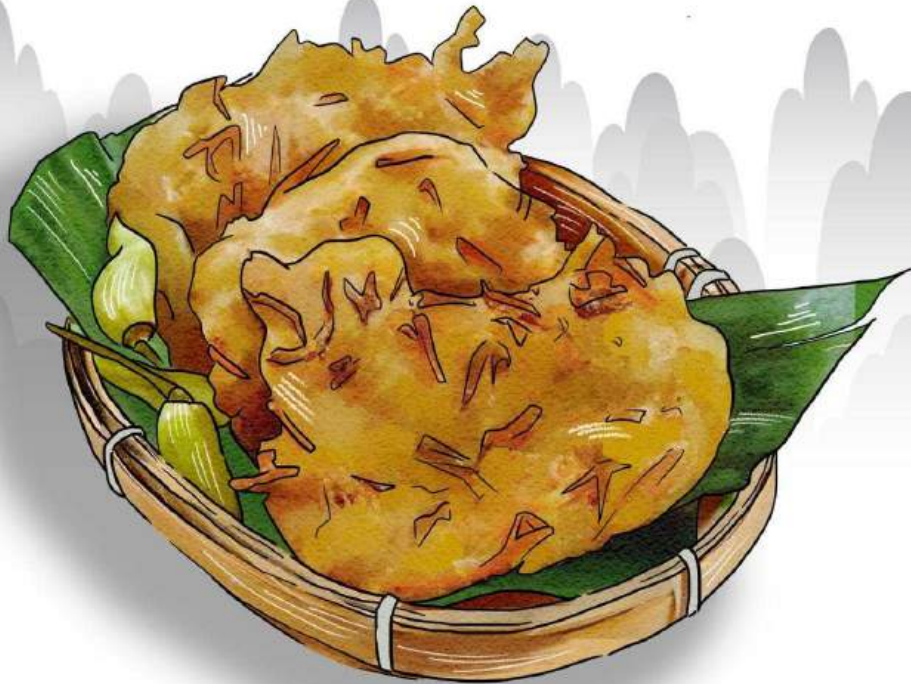
Bila ingin disimpan, bakso sebaiknya direndam dulu dalam air es, lalu tiriskan dan masukkan bakso ke dalam wadah tertutup

Cara Membuat Bakso:

- 1. Giling daging menggunakan chopper atau blender sampai setengah halus.*
- 2. Masukkan es batu dan putih telur, proses hingga halus. Masukkan sisa bahan, proses lagi sampai tercampur rata dan mulus.*
- 3. Didihkan air di panci, lalu matikan apinya.*
- 4. Bulatkan bakso dengan tangan, masukkan ke air dengan bantuan sendok yang sudah dicelupkan ke dalam air rebusan. Lakukan sampai adonan bakso habis.*
- 5. Rebus bakso hingga mengapung, lalu bakso siap digunakan.*
- 6. Panaskan kaldu tulang sapi, masukkan bumbu-bumbu lainnya.*
- 7. Tata bakso, mi kuning, dan bihun dalam mangkuk saji. Beri kuah bakso secukupnya.*
- 8. Tambahkan aneka pelengkap, sajikan selagi hangat.*

Bakwan

肉丸



Bakwan sebenarnya berasal dari Tiongkok yang terlihat jelas pada kata bak yang berarti “daging” dan wan yang berarti “bola”. Bakwan biasanya merujuk kepada kudapan gorengan sayur-sayuran yang biasa dijual oleh penjaja keliling.

= Masuk ke Indonesia

Bakwan bisa sampai ke nusantara karena ada transaksi perdagangan hingga pertukaran budaya sehingga jenis makanan ini lalu bercampur dengan selera dan bahan-bahan lokal.

Bakwan yang kita kenal saat ini merupakan sajian yang terbuat dari campuran tepung terigu dan potongan sayur-sayuran yang dibumbui gurih lalu digoreng sampai bertekstur renyah. Sayur-sayuran yang biasa digunakan sebagai bahan bakwan seperti kubis/kol, tauge, daun bawang, wortel, dan jagung.

Penggunaan sayuran sebagai bahan untuk membuat bakwan dilakukan karena enggak semua masyarakat lokal bisa membeli daging. Bahan-bahan yang mudah didapatkan saat itu adalah sayur-sayuran, jadilah masyarakat mulai berkreasi dengan bahan-bahan yang ada. Bakwan dianggap sebagai bentuk pengaruh budaya dari berbagai negara yang pernah masuk, terutama Tiongkok.

Tak hanya diolah dengan menggunakan sayur-sayuran, bakwan juga kadang ditambahkan dengan udang (cincang & utuh).

FAKTA UNIK



- Karena kemiripannya, istilah 'bakwan' dan 'perkedel' sering kali dipertukarkan, misalnya bakwan jagung atau dadar jagung juga sering disebut perkedel jagung.
- Ada juga pendapat bahwa bakwan adalah nama lain dari bakso, jika dipahami arti kata "bak" adalah daging sedangkan "wan" berarti bulat jadi bakwan artinya daging bulat. sedangkan bakso arti kata pada "bak" adalah daging dan "so" adalah dibuat bulat. Jadi, bakso artinya daging yang sedang dibuat bulat, contohnya: bakwan Malang (bakso).



Nama-Nama Bakwan

Selain nasi, rasanya orang Indonesia gak akan bisa jauh dari gorengan. Ini adalah camilan tradisional yang sering dikonsumsi hampir di seluruh wilayah Indonesia. Bakwan sayur goreng jadi salah satu jenis gorengan terfavorit. Sayuran seperti kol kubis, taoge, dan wortel yang sudah diparut dicampur menjadi satu bersama adonan tepung serta rempah. Gurih, renyah, enak, dan pastinya murah! Tapi, ternyata makanan ini punya nama yang berbeda di sejumlah daerah di Indonesia. Di antaranya 9 nama berikut ini: *wecil/ heci* (malang, madiun), *kandoang* (kendari sulawesi tenggara), *makaol/ macau* (Manado, Sul-Ut, Kupang, NTT), *pia-pia* (blora, pati jawa tengah, ponorogo), *badak* (semarang, pekalongan), *ote-ote* (surabaya, gresik, blitar, Mojokerto), *bala-bala* (bandung), *hongkong* (banyuwangi), *bikang doang* (makassar).

Bakwan



Pelengkap

- cabe rawit
- saus sambal
- minyak goreng untuk menggoreng

Adonan Bakwan

- 150 gram - wortel, potong korek api
- 150 gram - taoge
- 150 gram - kol, iris halus
- 1 batang - daun bawang, iris halus
- ½ batang - seledri, iris halus
- 8 siung - bawang putih, haluskan
- ½ sdt - merica putih bubuk
- 1 sdt - Royco Kaldu Ayam, garam
- 150 gram - tepung terigu
- 70 gram - tepung beras
- 220 ml - air
- 1 butir telur ayam, dikocok



45 menit



mudah



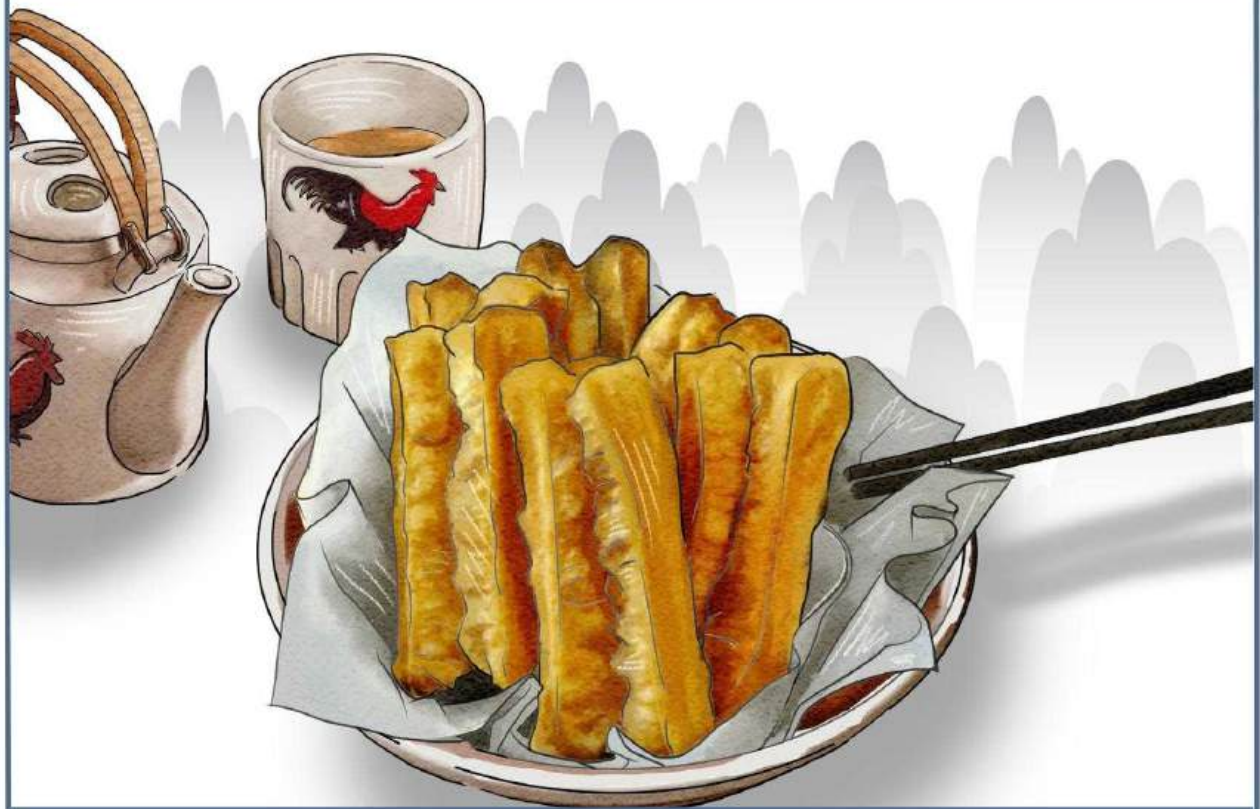
4 porsi

Cara Membuat Bakwan:

1. Campur semua bahan seperti tepung terigu, tepung beras, Royco Kaldu Ayam, bawang putih, garam, merica, telur dan tambahkan air. Aduk rata.
2. Masukkan wortel, taoge, kol, daun bawang, dan seledri ke dalam adonan tepung. Aduk rata.
3. Siapkan minyak panas di atas api sedang. Ambil adonan bakwan dengan sendok sayur, tuang ke dalam minyak. Goreng hingga cokelat keemasan. Ulangi proses hingga adonan habis.
4. Angkat dan tiriskan. Sajikan bersama saus sambal favorit anda.

cakwe

油条



Sebutan cakwe di Indonesia diambil dari dialek Hokkian yang berasal dari kata "iū-chiā-kóe". Di Indonesia, cakwe dijual di toko atau dijajakan oleh pedagang kaki lima di beberapa daerah. Cara penyajian pun beragam tergantung daerah.

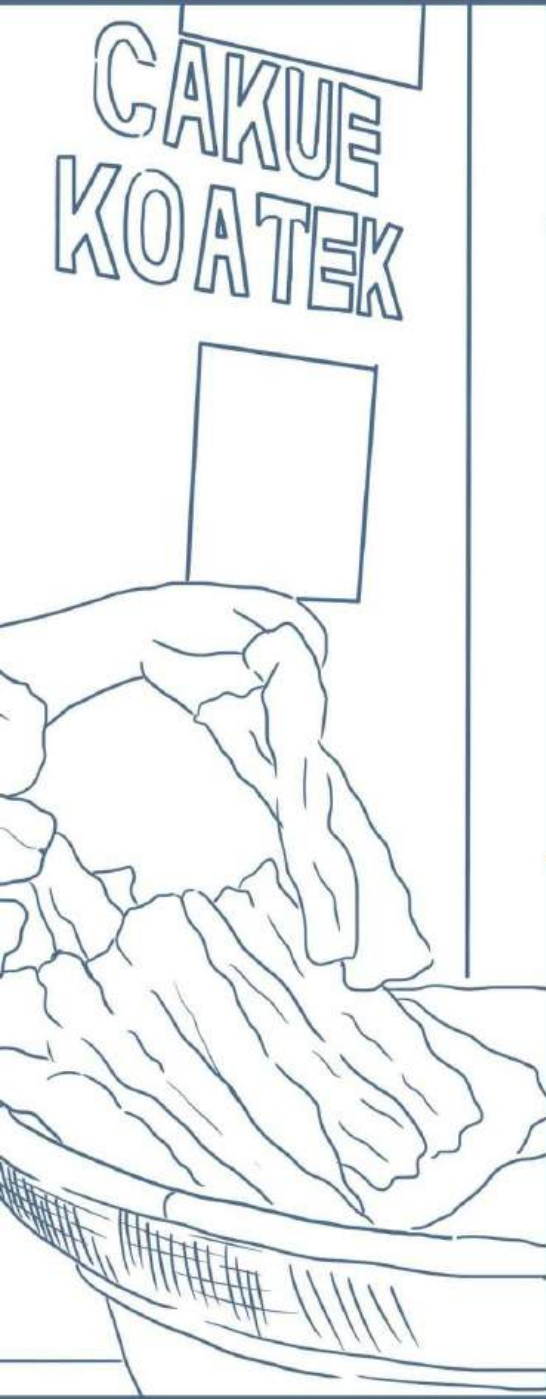
Sejarah Terbentuknya^{!!}

Salah satu jenis roti goreng yang populer di Indonesia adalah cakwe. Di negara asalnya cakwe juga dikenal dengan nama youtiao. Makanan bercita rasa gurih asal Tiongkok ini biasa disantap dengan saos, bubur panas, susu kedelai, atau dengan kuah.

Sajian ini hadir sebagai bentuk protes warga masyarakat atas kematian jenderal Yue Fei yang dikagumi karena memiliki nasionalisme tinggi. Sang jenderal dihukum mati karena mendapat fitnah dari perdana menteri Dinasti Song, yaitu Qin Hui. Warga yang mengetahui tentang kecurangan dan ketidakadilan itu hanya bisa menyimpan amarah, karena enggak punya kuasa apapun untuk membalas perbuatan licik sang perdana menteri. Protes ini lalu muncul dalam bentuk sebuah sajian yang ketika itu cukup baru dan unik. Sebuah roti dibuat dari tepung beras digoreng dengan bentuk saling memunggungi sebagai tanda bahwa masyarakat membenci sang perdana menteri Qin Hui dan istrinya. Tren cakwe ini dimulai oleh seorang penjual makanan bernama Wang Xiaoer dan Li Si yang ketika itu sedang berusaha menemukan ide makanan yang akan dijual.

Cakwe dibuat dengan adonan tepung beras yang ditempelkan seperti stik yang akan mengembang ketika digoreng dalam minyak panas. Sang penjual biasanya akan menjajakan cakwe sambil meneriakannya dengan Hui Goreng. Kata Hui di sini merujuk pada Perdana Menteri Qin Hui. Hui goreng lalu sering dipelesetkan dengan istilah gui yang berarti hantu atau setan, istilah tersebut biasa digambarkan sebagai cerminan sifat buruk yang dimiliki seseorang.





CAKWE
KOATEK

CAKWE KÖ ATEK



Jl. Belakang Kongsu No.31, RT.1/
RW.3, Ps. Baru, Kecamatan
Sawah Besar, Kota Jakarta Pusat,
Daerah Khusus Ibukota Jakarta
10710



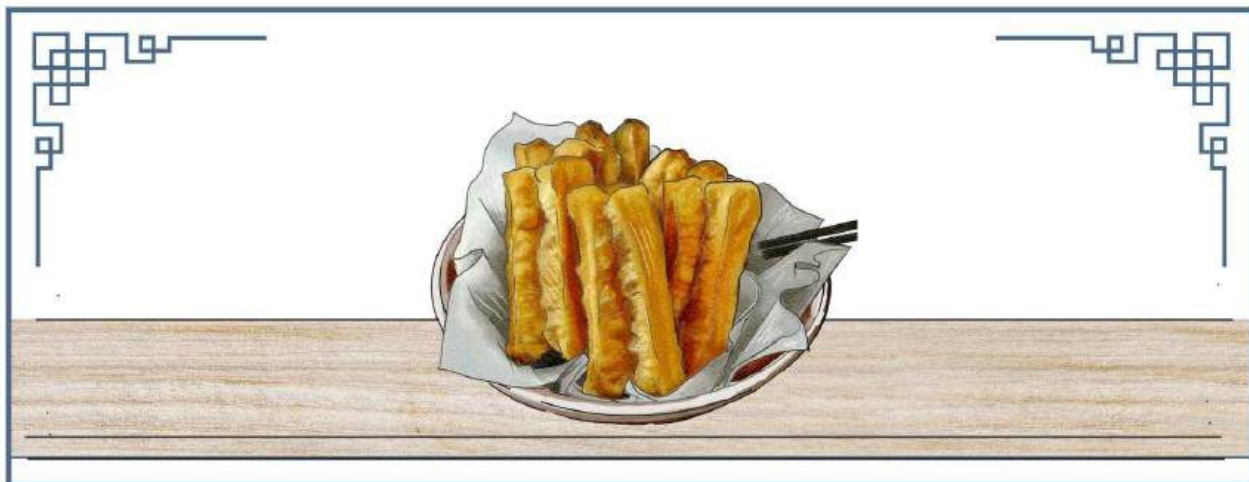
10:00 - 14:00 (kecuali senin)



0859-2144-2977

Apabila kamu sedang berada Pasar Baru, Jakarta, cobalah mampir ke sebuah toko cakwe yang terkenal di area ini. Berdiri sejak tahun 1971, toko legendaris ini bernuansa warna hijau terang. Beberapa pelanggan menyebutkan bahwa cakwe dan kue bantal dibeli akan tetap terasa renyah dan gurih walaupun sudah beberapa jam setelah digoreng.

Cakwe



Saus Sambal

- 300 ml - air
- 5 buah - cabai keriting
- 2 buah - bawang putih ukuran sedang
- 4 sdm - gula pasir
- 1 1/2 sdt - garam
- 1 1/2 sdt - maizena
- 1 sdm - cuka

Adonan Cakwe

- 120 gram - tepung terigu protein tinggi
- 120 ml - air putih
- 1/4 sdt - ragi instan
- 1/2 sdt - gula
- 1/2 sdt - garam
- 1/4 sdt - baking powder
- 1 sdm - minyak goreng
- 200 ml - minyak goreng

Cara Membuat Saus:

1. Belender cabai dan bawang sampai halus.
2. Di dalam panci, masukkan air, cabe bawang halus, gula dan garam. Masak sampai mendidih. Jika sudah mendidih, masukkan cuka. Masak lagi sebentar.
3. Kecilkan api, masukkan maizena.

Cara Membuat Cakwe:

1. Masukan dalam satu wadah tepung terigu, gula dan baking powder. Beri air putih sedikit demi sedikit sambil diuleni. Setelah setengah kalis, tambahkan minyak goreng 1 sendok makan dan garam.
2. Uleni kembali hingga kalis, lalu bulatkan dan diamkan sambil ditutup serbet selama 1 jam atau hingga adonan mengembang 2 kali lipat.
3. Setelah mengembang, kempeskan adonan lalu uleni sebentar. Gilas adonan, lalu potong sama panjang dan sama lebar. Bentuk adonan dengan sumpit agar adonan memiliki garis.
4. Panaskan minyak dengan api kecil. Setelah panas, masukan adonan cakwe dan goreng hingga kedua sisi berubah warna menjadi coklat keemasan. Lalu angkat dan tiriskan.
5. Sajikan dengan saus sambal

LUMPIA

润饼



Lumpia yang dikenal oleh orang Indonesia merupakan lafal Bahasa Hokkian. Di Indonesia, lumpia dikenal sebagai jajanan khas Semarang dengan tata cara pembuatan dan bahan-bahan yang telah disesuaikan dengan tradisi setempat.

Sejarah Terbentuknya^{!!}

Kisah kedatangan Lumpia di Semarang tak lepas dari peran saudagar Cina. Pada tahun 1800, seorang perantau Tionghoa bernama Tjoa Thay Yoe datang ke Semarang untuk mengubah nasibnya.

Sesampainya di Semarang, ia mencoba menjual masakan khas Chinanya, yaitu martabak yang diisi dengan rebung dan dicampur dengan daging babi.

Namun dalam menjalankan bisnis makanan, Tjoa harus bersaing dengan Wasi, seorang perempuan Jawa yang menjual makanan sejenis namun dengan isi yang berbeda.

Sementara martabak Tjoa menyajikan rebung dan daging babi yang gurih, Wasi mengisi martabaknya dengan campuran ayam, udang, dan telur yang rasanya manis. Dari kompetisi ini, Tjoa dan Wasi kemudian menjadi teman dekat. Dari persahabatan ini, mereka bertukar resep hingga menikah. Pernikahan mereka merupakan tanda cinta untuk bersatunya dua budaya. Dari pernikahan mereka, lahirlah masakan bernama Lumpia, kombinasi resep Tjoa dengan resep Wasi.

Mencampur kedua resep ini akan menghilangkan semua bahan haram seperti babi, minyak babi, dll. Resepnya kemudian diubah menjadi rebung yang dicampur dengan udang dan ayam. Bumbunya pun juga disesuaikan dengan selera dan bahan lokal.

FAKTA UNIK



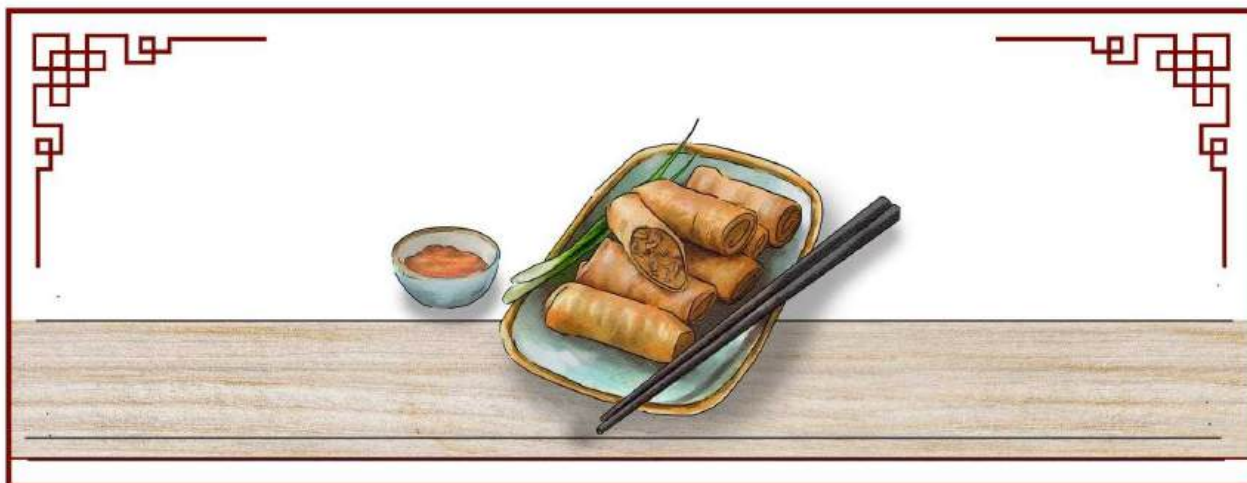
- Lumpia adalah makanan khas kota Semarang.
- Lumpia mulai dikenal oleh masyarakat luas ketika ada pesta olahraga Games of the New Emerging Forces yang diselenggarakan pada tahun 1963 di Jakarta.
- Pada tahun 2014, Lumpia diakui oleh UNESCO sebagai warisan budaya nusantara.
- Lumpia di Indonesia memiliki isian yang unik tergantung daerahnya: Lumpia Semarang = rebung, Lumpia Jakarta = bengkuang. Di daerah Bogor terdapat tambahan tahu dan ebi.



Apa kamu Tahu?

Tahukah kamu bahwa lumpia pernah diklaim sebagai budaya di negara tetangga. Pada tahun 2015, berita dari TKI yang berada di Malaysia mengumumkan bahwa Lumpia akan dinyatakan sebagai milik negara. Agar masakannya tidak diklaim oleh negara lain, Meliani Sugiarto, generasi kelima pewaris lumpia Semarang, bekerja sama dengan Forum Sosial Peduli Budaya Indonesia (FORMASBUDI) menggelar aksi di depan Kedutaan Besar Malaysia sambil membawa Lumpia di nampan bambu.

LUMPIA



Kulit Lumpia

- 24 lembar kulit lumpia besar
- 1 butir putih telur untuk perekat
- minyak goreng

Isian Lumpia & bumbu halus

- 4 sdm minyak goreng
- 6 siung bawang putih, cincang
- 10 butir bawang merah, cincang
- 350 g rebung rebus, iris batang korek api
- 200 g udang kupas, cincang kasar
- 100 g daging ayam rebus, cincang kasar
- 4 sdm ebi halus, sangrai
- 5 batang daun bawang cung, iris halus

-
- 1 sdm minyak wijen; kecap manis; gula pasir
 - 1½ sdm kecap asin
 - ½ sdt merica bubuk dan garam



60 menit



medium



12 porsi

Cara Membuat Lumpia:

1. Adonan isi: Panaskan minyak goreng dalam wajan, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan udang cincang, aduk hingga berubah warna. Tambahkan daging ayam, ebi, rebung, dan bumbu halus, masak hingga rebung layu.
2. Masukkan daun bawang cung, aduk rata, angkat, sisihkan hingga dingin. Bagi isi menjadi 12 bagian.
3. Tumpuk 2 lembar kulit lumpia, taruh 3-4 sdm isi di salah satu ujung kulit. Lipat sisi kiri dan kanan kulit ke tengah, lalu gulung hingga padat. Olesi bagian pinggirnya dengan putih telur, rekatkan. Lakukan hal yang sama untuk sisa bahan.
4. Panaskan minyak goreng yang banyak dalam wajan di atas api besar. Masukkan lumpia, goreng hingga kekuningan dan matang, angkat, tiriskan.
5. Sajikan lumpia dengan saus dan pelengkap.

PEMPEK

origin



Pempek atau empek-empek adalah makanan khas Palembang yang terbuat dari olahan daging ikan yang digiling lembut yang sudah dicampur tepung. Pempek biasanya disajikan dengan kuah cuko yang memiliki rasa asam, manis, dan pedas.

Sejarah Terbentuknya^{!!}

Pempek yang merupakan makanan khas Sumatera Selatan, dibuat dari olahan tepung dan ikan.

Dalam penyajiannya selalu ditemani saus berwarna cokelat kehitaman yang disebut cuco atau cuka. Selain cuco, pempek juga disantap dengan hidangan pelengkap berupa irisan dadu timun segar dan mie kuning.

Sejarah pempek bermula dari seorang pria keturunan Tionghoa yang biasa dipanggil Apek. Beliau hidup di masa pemeritahan Kesultanan Palembang Darussalam dipimpin oleh Sultan Mahmud Badaruddin II.

Apek yang tinggal di pinggiran Sungai Musi memiliki ide untuk memanfaatkan potensi ikan yang melimpah, dengan mengolahnya menjadi makanan selain digulai dan digoreng.

Hingga akhirnya, Apek mengolah ikan hasil tangkapannya dan mencampurnya dengan tepung. Apek pun berkeliling menjual panganan hasil buaatannya yang pada saat itu belum memiliki nama.

Ketika ada yang membeli, mereka akan memanggil Apek dengan ujung namanya saja, yaitu "peek..peek", yang menjadi asal mula nama pempek.

FAKTA UNIK



- Penamaan pempek kapal selam tergolong baru lho. Masyarakat Palembang umumnya menyebutnya pempek telok besak, yang berarti pempek dengan telur besar. Nama kapal selam sendiri diambil dari cara mengolahnya. Ketika adonan sudah jadi, akan direbus di dalam air panas. Saat dimasukkan ke dalam air, pempek akan tenggelam ke dasar wadah. Lalu, setelah matang akan mengapung di permukaan. Proses tenggelam dan mengapung inilah yang membuat jenis pempek satu ini disebut pempek kapal selam

Dipanggang

Pempek yang dibuat dengan cara dipanggang, yaitu: pempek panggang dan lenggang. Pempek panggang juga dikenal dengan pempek tunu dan biasa diberi isian ebi dan kecap manis. Lenggang biasanya dibuat dengan telur diatas daun pisang.

Ada isian unik

Selain isian ebi, ada juga pempek pistol yang diberi isian tumisan pepaya muda. Bentuknya mirip dengan pempek telur, namun biasanya pempek pistol hanya di rebus. Tidak semua bisa menyukai pempek pistol, tapi bila kamu suka isian tumis pepaya, kamu wajib coba!

PEMPEK

Masih saudara

Beberapa hidangan berikut disebut 'masih saudara' dengan pempek karna bahan dan cara pembuatannya yang mirip. Hidangan tersebut yaitu: tekwan dan model, dua makanan kuah ini bisa menjadi pilihan bila kamu ingin makan pempek dengan kuah kaldu yang nikmat!

Goreng/ rebus

Pempek yang diolah dengan cara digoreng atau direbus, terdiri dari: adaan, lenjer, telur, kapal selem, keriting, dan pempek kulit. Pempek keriting biasanya direbus (jarang sekali digoreng). Sedangkan pempek kulit dan kapal selem selalu digoreng. Ada pula pempek crispy yang mirip pempek kulit namun lebih crispy.

PEMPEK



Cuko

- 250 ml - air
- 250 gram - gula merah
- 2 sdm - air asam jawa
- 1 sdt - gula pasir
- 5 siung - bawang putih
- 1/2 sdm - ebi
- 10 buah - cabai rawit merah, pedas sesuai selera

Adonan Pempek

- 500 gram - daging ikan tenggiri giling
- 250 gram - tepung sagu atau kanji
- 1 sdm - garam
- 1/2 sdt - penyedap rasa
- 150 ml - air dingin
- 1 butir telur, dikocok halus
- Minyak goreng secukupnya
- Air secukupnya untuk merebus
- Mentimun secukupnya sebagai pelengkap

Cara Membuat Cuko:

1. Haluskan bawang putih, ebi, dan cabai rawit merah menggunakan blender atau ulekan. sisihkan.
2. Kemudian siapkan panci dan masukkan air, gula merah, air asam jawa, dan gula pasir, tambahkan bumbu halus ke dalam kuah. aduk rata
3. Rebus kuah sambil sesekali diaduk sampai mendidih dan gula larut. jangan lupa koreksi rasanya.

Cara Membuat Pempek:

1. Siapkan wadah besar dan campurkan ikan tengiri yang sudah dihaluskan, garam, penyedap rasa, dan air dingin. aduk rata agar semua bahan tercampur.
2. Kemudian tambahkan tepung sagu sedikit demi sedikit ke dalam adonan sambil diuleni hingga adonan pempek kalis. jika adonan masih terasa lengket, kamu bisa menambahkan tepung sampai benar-benar kalis dan bisa dibentuk.
3. Ambil adonan secukupnya dan bentuk menjadi bentuk lenjor
4. Jangan lupa taburi tepung saat membentuk pempek agar tidak lengket.
5. Rebus air dalam panci sampai mendidih dan masukkan adonan pempek, angkat saat pempek sudah mengapung.
6. Sajikan bersama cuko yang sudah dibuat.

WEDANG RONDE

润饼



Wedang ronde merupakan salah satu minuman tradisional yang dapat dengan mudah ditemukan di Jawa Tengah dan Yogyakarta. Sebutan wedang ronde berasal dari bahasa Jawa. Wedang berarti minuman dan ronde berarti adonan bulat yang biasa dibuat dari tepung ketan.

= Masuk ke Indonesia

Meskipun dikenal di daerah Jawa Tengah, tetapi asal wedang ronde ini tidak benar-benar dari daerah ini. Wedang ronde merupakan salah satu bentuk akulturasi budaya di Indonesia. Minuman hangat tradisional ini berasal dari dataran Tiongkok dengan sebutan Dongzhi atau Tangyuan. Berbeda dengan wedang ronde, kuah Tangyuan ini manis dan hangat saja.

Pada zaman dahulu ketika Indonesia belum terbentuk dan wilayah-wilayah masih disebut Nusantara, banyak pedagang yang datang ke Indonesia. Sebagian pedagang memperkenalkan minuman hangat ini. Masyarakat Nusantara mulai berinovasi membuat minuman tradisional dari bahan khas masyarakat Jawa yaitu, jahe. Kuah wedang ronde pun sangat dikenal dengan rasa manis gula jawa dan rasa hangat dari jahe.

Namun ada pula sumber yang menyebutkan asal nama wedang ronde berasal dari Bahasa Belanda rond yang berarti bulat. Kemudian menjadi rondje dalam penggunaannya. Bagi orang Belanda di Indonesia, sebutan rondje lebih mudah diucapkan daripada tangyuan. Namun, kata ini masih tidak mudah bagi lidah orang pribumi, akhirnya lama-lama berubah menjadi ronde.





WEDANG RONDE BANDUNG (ANDRI)



Jl. Gajah Mada No.50, RT.2/
RW.8, Krukut, Kec. Taman Sari,
Jkta, Daerah Khusus Ibukota
Jakarta 11150



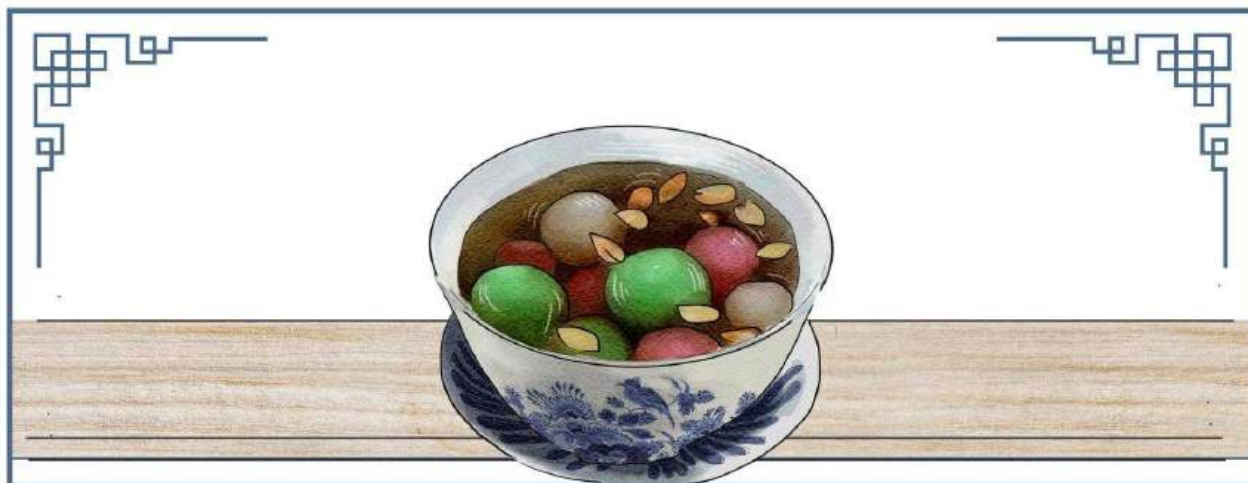
18:00 - 23:00 (setiap hari)



0813-1622-6390

Berbentuk warung tenda sederhana, lokasi tepatnya ada di depan Mega Motor. Meskipun begitu, tempat ini cukup ramai dikunjungi ketika malam hari tiba. Seporsi wedang ronde di sini dilengkapi dengan onde besar dan kecil. Untuk kuahnya ada dua pilihan, yaitu kuah gula merah atau gula putih serta bisa request tambahan susu kental manis.

WEDANG RONDE



Sirup Jahe

- 2 liter - air
- 400 gram - gula pasir
- 400 gram - jahe, bakar dan memarkan
- 1 sdt - garam
- 4 lembar - daun pandan
- 6 batang - serai

Bahan Ronde & Pelengkap

- 150 gram - tepung ketan putih
- 1/4 sdt - garam
- 135 ml - air hangat
- 2 tetes - pewarna hijau tua
- 2 tetes - pewarna merah cabai
- 50 gram - kacang tanah kupas, sangrai
- 25 gram - gula pasir
- 1/8 sdt - garam
- 200 gram - kolang-kaling, rebus dan iris
- 3 - roti tawar tanpa kulit, potong dadu
- 25 gram - sagu mutiara merah, rebus
- 1 kaleng (200 gram) - lengkung, tiriskan

Cara Membuat Wedang Ronde:

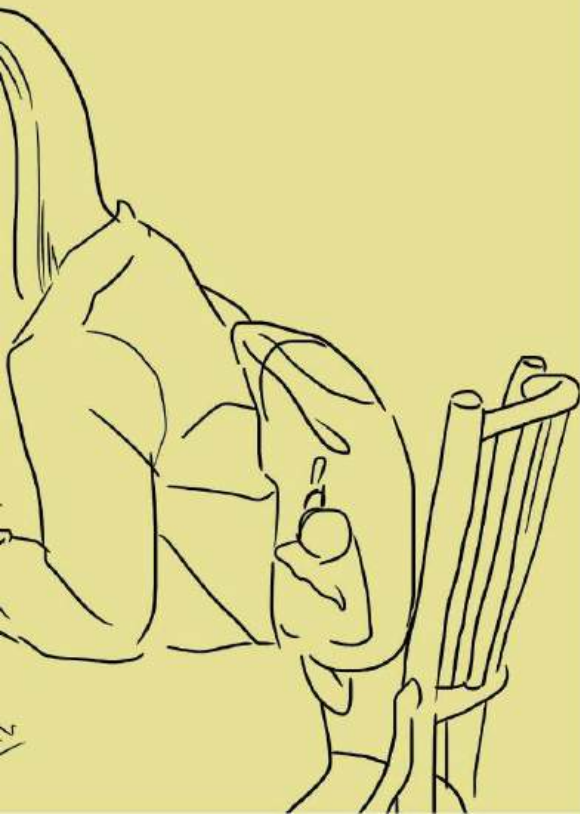
- 1. Ronde: blender kacang tanah sangrai selagi hangat, tambahkan gula pasir, dan garam. Bentuk menjadi bulatan kecil. Sisihkan.*
- 2. Siapkan wadah, campur tepung ketan dan garam. Aduk rata. Sembari adonan diuleni, masukkan air hangat sedikit demi sedikit. Uleni adonan sampai kalis.*
- 3. Bagi adonan menjadi tiga bagian. Beri pewarna merah pada satu adonan, lainnya teteskan pewarna hijau, satunya lagi tidak usah diberi pewarna. Uleni masing-masing adonan sampai warna tercampur.*
- 4. Ambil sedikit adonan ronde. Pipihkan, beri campuran kacang tanah. Tutup dan bentuk bulat.*
- 5. Tuangkan air pada panci, rebus sampai mendidih. Masukkan ronde. Biarkan sampai mengapung. Angkat dan tiriskan.*
- 6. Sirup jahe: masukkan air, gula pasir, jahe, daun pandan, dan serai ke panci. Rebus dengan api kecil sampai mendidih dan aromanya harum.*
- 7. Masukkan ronde ke mangkuk. Tambahkan sagu mutiara, roti tawar, kolang-kaling, dan lengkung. Tuang sirup jahe secukupnya.*



Makanan Berat

Makanan berat atau makanan utama (bahasa inggris: meal) merupakan istilah untuk makanan yang menjadi sumber energi utama kita setiap harinya (sarapan, makan siang, makan malam).

Makanan berat yang biasa dikonsumsi sehari-hari yang terdiri dari makanan pokok, lauk-pauk, dan sayuran. Makanan berat sendiri umumnya ditemui di restoran, kedai, dan masakan rumahan.



Bakmi

肉面



Bakmi terdiri dari kata 'bak' dan 'mi', yang merupakan bahasa hokkien. 'Bak' dalam bahasa hokkien artinya daging babi, sedangkan 'mi' dalam bahasa hokkien artinya mie. Bakmi sendiri telah diadaptasi dengan menggunakan bumbu-bumbu Indonesia.

= Masuk ke Indonesia

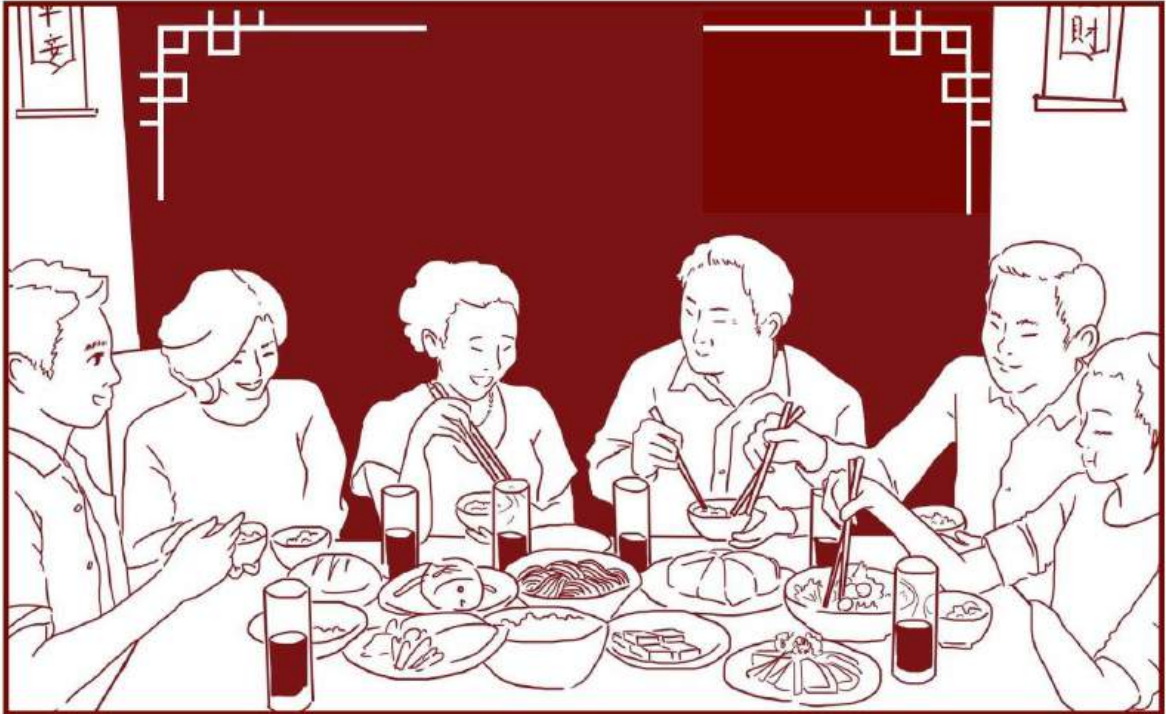
Bakmi adalah salah satu jenis sajian mi yang dipopulerkan oleh pedagang-pedagang Tiongkok ke Indonesia.

Pada tahun 2005, arkeolog melalui beberapa bukti sejarah, mengungkapkan temuannya dan menyebutkan jika bakmi berasal dari Dinasti Han Timur sekitar abad 2 Masehi. Dari beberapa bukti sejarah tersebut menunjukkan bahwa China kuno menjadi salah satu bangsa pertama yang menciptakan mie.

Mengingat pentingnya makanan bagi kebutuhan manusia membuat para imigran Tiongkok berabad-abad lalu kerap membawa makanan dari negeri asalnya ke negeri barunya. Bakmi pun datang ke Nusantara melalui jalur imigrasi bersamaan dengan para imigran dari Tiongkok.

Nah karena pada jaman dulu kala banyak sekali imigran dari daerah fujian, Tiongkok datang ke Indonesia, mereka membawa tradisi memakan mie ke Indonesia. Awalnya bakmi merupakan mie yang disajikan dengan daging babi cincang, sayur hijau dan kuah. Namun, seiring berjalannya waktu, bakmi menjadi makanan favorit orang Indonesia, sehingga untuk umat muslim di Indonesia, bakmi dibuat menjadi halal dan diganti menjadi daging ayam, yang sekarang dinamakan dengan 'bakmi ayam'.

FAKTA UNIK



- Dalam budaya China, bakmi merupakan simbol umur yang panjang. Karena itu, masyarakat China memiliki tradisi menyantap bakmi saat perayaan ulang tahun dan Tahun Baru China. Lebih jauh dapat dikatakan, dalam banyak budaya Asia, menyantap bakmi mempunyai kaitan yang erat hubungannya dengan kebaikan dan kehidupan yang sejahtera. Bakmi juga dipandang sebagai makanan yang menyenangkan hati masyarakat Asia.

Mie Sumatra

Mie dari Pulau Sumatra ini meliputi: Mie Celor khas Palembang, E-mie Medan, dan Mie tumis khas Aceh. Mie celor palembang menonjol di rasa kaldu udangnya. E-mie khas medan memiliki cita rasa manis. Sedangkan mie Aceh dipengaruhi oleh kuliner India.

Mie Bangka

Bangka memiliki hidangan mie yang bernama mie koba. Kuahnya berwarna coklat dan lebih cocok bagi kamu yang suka dengan makanan berbumbu manis. Mie Koba disajikan dengan telur rebus, irisan bawang goreng, dan seledri.

MIE INDONESIA

Mie Jawa

Jawa adalah salah satu pulau yang paling banyak menyumbang hidangan mie, seperti: Soto Mie Bogor, Mie Kocok Bandung, Mie Kopyok Semarang, dan Bakmi Jawa Khas Yogyakarta.

Pontianak & Manado

Dari pulau Kalimantan, tepatnya di Pontianak ada salah satu hidangan yang bernama Mie Tiaw. Jenis kuliner mie asal Pontianak ini menggunakan mie berbentuk lebar dan pipih. Selain itu di Manado, terdapat hidangan bernama Mie Cakalang Manado. Seperti namanya, potongan ikan cakalang ada di mie.

Bakmi



Kuah

- 500 ml - kaldu ayam
- 1 siung - bawang putih cincang
- 1 sdm - daun bawang
- ½ sdt - merica bubuk
- 1 sdt - garam
- 4 batang - sawi, potong-potong, rebus
- 100 gram - taugé
- 2 sdm - bawang goreng

Bakmi dan Topping

- 500 gram - mi telur segar/basah
- 1 sdm minyak sayur, kecap asin
- 2 sdm minyak sayur
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- 250 g daging ayam, potong kecil
- 150 g jamur merah, potong-potong
- 1 sdm kecap asin, kecap manis
- 2 sdm saus tiram
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt garam
- 200 ml air



40 menit



mudah



3 porsi

Cara Membuat Bakmi Bangka:

1. Didihkan air, masukkan mi sebentar dalam air lalu tiriskan segera.
2. Aduk minyak dan kecap hingga rata.
3. Masukkan mie, aduk rata. Sisihkan.
4. Tumis bawang putih hingga wangi.
5. Masukkan potongan ayam, aduk hingga berubah warna dan kaku.
6. Tambahkan jamur, aduk hingga layu
7. Masukkan saus tiram, kecap manis, kecap asin, merica dan garam.
8. Aduk hingga tercampur rata.
9. Tuangi air, didihkan sebentar hingga kuah habis. Angkat.
10. Kuah: Rebus kaldu, bawang putih, daun bawang, merica dan garam hingga mendidih lalu angkat.
11. Sajikan selagi hangat dengan kuah terpisah.

CAPCAI

杂菜



Nama capcai diambil dari dialek Hokkian yang secara harfiah berarti “aneka ragam sayur”. Capcai/ capcay adalah nama hidangan khas Tionghoa-Indonesia berupa berbagai sayuran yang dimasak dengan digoreng tumis.

Sejarah Terbentuknya^{!!}

Dilansir dari RRI, capcay sudah ada sejak masa Dinasti Qing di China. Saat itu, aneka sayuran dimasak bersama dengan jerohan sebagai makanan sehat bagi warga setempat.

Namun sumber lain menyebutkan, capcay merupakan olahan makanan sisa yang dibuat oleh koki kerajaan. "Di zaman dinasti, raja tidak mau makan makanan sisa, namun daripada dibuang koki berinisiatif mencampurkan aneka sayuran itu menjadi masakan baru," terang pakar kuliner pernah China, Aji Bromokusumo.

= Masuk ke Indonesia

Capcai dikenalkan di Indonesia oleh imigran. Masih menurut Aji, para imigran yang tiba di Indonesia memasak capcai karena negeri ini kaya sayuran. Selain itu, bagi imigran, daging di Indonesia masih terlalu mahal. Kini, capcai menjadi salah satu hidangan keluarga Indonesia. Makanan ini dinilai sehat kaya gizi karena mengandung beragam sayuran yang dimasak dengan cara ditumis. Capcai juga dapat ditambahkan protein dari udang, cumi-cumi, bakso hingga sosis. Variannya pun beragam, ada capcay kuah, capcay kering, capcay merah, dan capcay original.

FAKTA UNIK



- Jumlah sayuran dalam capcai tidak tentu, tetapi banyak yang salah kaprah mengira bahwa capcai harus mengandung 10 macam sayuran karena secara harfiah adalah berarti “sepuluh sayur”. Istilah capcay dibentuk oleh kata ‘za’ yang berarti campuran dan ‘cai’ yang berarti sayuran, dalam Bahasa Mandarin. Kata itu punya kesamaan lafal dengan ‘cap’ yang berarti sepuluh, tetapi berlainan versi huruf mandarinnya.



Cap Jae (Capcai khas Jawa)

Mangkuk ini berasal dari Tiongkok, tepatnya sejak era Dinasti Ming, pada zaman kekuasaan Kaisar Chenghua. Gambar ayam jago dalam mangkuk ini memiliki arti kerja keras. Selain itu, dalam gambar aslinya, ada juga gambar daun pisang dan bunga penoy yang melambangkan mimpi dari hoki dan berbagai hal menguntungkan. Mangkuk ini ternyata juga punya fungsi lain selain untuk makanan, yaitu sebagai seserahan dalam adat upacara pernikahan tradisional Tiongkok.

Meskipun berasal dari Tiongkok, yang “memiliki” pabrik untuk memproduksi mangkuk ini secara masal ternyata berasal dari Thailand, tepatnya di kawasan Lampang. Oleh karena itu, mangkuk ini di Google juga dikenal sebagai Mangkuk Ayam Jago Lampang.

CAPCAI



Bumbu

- 2 sdm - maizena, larutkan dengan air
- 1 sdt - kecap asin
- 1 sdt - kaldu bubuk
- ½ sdt - merica dan garam
- 150 ml - air

Sayuran & Pelengkap

- 3 siung - bawang putih
- 3 siung - bawang merah
- 150 gram - kembang kol
- 150 gram - sawi putih
- 40 gram - wortel
- 40 gram - jagung muda
- 40 gram - kapri
- 100 gram - sawi hijau
- 200 gram - udang
- 100 gram - daging ayam fillet, baso sapi + ikan
- 1 batang - daun bawang



20 menit



mudah



2 porsi

Cara Membuat Capcai:

1. *Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum lalu masukkan daging ayam, udang, dan baso*
2. *Tambahkan kembang kol, wortel, jagung muda, dan kecap asin*
3. *Tambahkan air, garam, kaldu jamur bubuk, dan merica masak hingga kembang kol setengah matang*
4. *Tambahkan kapri, kol, sawi putih, daun bawang, masak sebentar*
5. *Tuangkan larutan maizena dan sawi hijau, masak sebentar*
6. *Sajikan selagi hangat*

FU YUNG Hai

芙蓉蛋



Nama fuyunghai berasal dari kata puyong (芙蓉; fúróng), yang merupakan nama Tionghoa dari tumbuhan waru landak (*Hibiscus mutabilis*) dan menjadi rujukan nama karena bentuknya yang menyerupai tanaman ini, serta hai (蟹; xiè) yang berarti kepiting atau dan (蛋; dàn) yang berarti telur.

Sejarah Terbentuknya^{!!}

Fu Yung Hai atau juga bisa disebut Puyonghai adalah salah satu masakan China yang terkenal di Indonesia. Fuyunghai adalah hidangan berupa campuran dari telur dadar dengan sayuran, daging, atau makanan laut. Fu Yung Hai biasanya dimakan dengan saus asam manis yang dibuat dari tomar dan kacang polong, atau terkadang juga ditambahkan potongan nanas.

Konon Fu Yung Hai ini berasal dari Shanghai, dan merupakan resep asli penduduk setempat. Fu Yung Hai ini dikatakan berawal dari sisa-sisa bahan baku berupa sayuran yang sulit untuk didapatkan oleh orang Tiongkok pada saat itu.

Meskipun Fu Yung Hai berasal dari Tiongkok, namun uniknya masakan ini justru sulit ditemui di tempat asalnya. Fu Yung Hai sering dijumpai di Indonesia, Inggris, dan Amerika.

Ada pula pendapat yang mengaitkan asal muasal omelet dengan Fu Yung Hai, bahwa omelet merupakan hasil adaptasi dari Fu Yung Hai.

Namun, ada pula beberapa pendapat yang mengatakan sebaliknya bahwa masakan China yang terkenal ini telah mendapat pengaruh dari omelet sebelum masuk ke Nusantara.

FU YUNG HAI



Saus

- 1 buah - Tomat, potong
- 2 sdm - Saus tomat
- 3 sdm - Kacang polong
- 1 buah - Bawang bombay, iris
- 2 sdm - Margarin/ Mentega
- 1 sdt - Garam
- 1 sdm - Gula
- Air secukupnya

Fu Yung Hai

- 4 butir - Telur ayam, kocok lepas
- 1 buah - Wortel, parut
- 2 batang - Daun bawang, iris
- 2 batang - Buncis, iris tipis
- 8 ekor - Udang, potong-potong
- 5 buah - Bakso ayam, potong-potong
- 100 gram - Dada ayam cincang
- 1.5 sdt - Garam
- 1 sdt - Lada
- Minyak secukupnya



40 menit



mudah



4 porsi

Cara Membuat Fu Yung Hai:

- 1. Tumis udang, bakso, ayam, dan sayur-sayuran hingga matang.*
- 2. Masukkan tumisan tadi ke dalam kocokan telur. Aduk hingga merata.*
- 3. Panaskan sedikit minyak dalam wajan datar. Goreng telur hingga matang. Angkat dan sisihkan.*
- 4. Panaskan mentega. Tumis bawang bombay hingga halus.*
- 5. Masukkan tomat, masak hingga tomat layu.*
- 6. Masukkan semua sisa bahan saus. Masak hingga mendidih atau meletup-letup. Sesuaikan rasanya.*
- 7. Jika terlalu kental, bisa menambahkan sedikit air. Masak kembali hingga mendidih. Angkat.*
- 8. Tata telur dalam piring. Siram dengan saus. Siap disajikan.*

IFUMIE

origin



Ifumie adalah mie kering dan renyah berbentuk sarang burung yang disiram dengan kuah kental berisi sayuran, ayam, udang dan daging. Hidangan ini mirip dengan 'chow mein' hidangan mie goreng dari tiongkok.

Sejarah Terbentuknya^{!!}

Dalam perkembangan mie di Tiongkok, cara pembuatan dan penyajian mie pun berkembang menjadi lebih bervariasi. Mie yang berbentuk seperti sarang burung maka sarang burung menjadi salah satu simbol yang sudah sejak lama digunakan oleh masyarakat di Tiongkok sebagai simbol dari ketekunan, kerja keras, dan sebagai tempat tinggal mereka. Hal ini mirip dengan perilaku burung yang membuat sarangnya dengan penuh ketekunan dengan menyusunnya batang demi batang ranting ranting demi untuk mempersiapkan tempat yang nyaman bagi anaknya kelak dan aman bagi anaknya selama anaknya belum bisa terbang.

Orang di Tiongkok pun menganalogikan sarang burung seperti itu, sarang burung adalah negara mereka tempat mereka akan membesarkan anak anak mereka hingga anak anak mereka dapat mandiri dan dapat berkelana ke seluruh dunia , konsep berkelana ke seluruh dunia pada orang Tionghoa ini dikenal dengan konsep Tiongkok raya Selain itu untuk bahan tambahan yang ditaburkan di atas mie melambangkan kemakmuran negara tersebut.

FAKTA UNIK



- *cara penyajian ifumie pun memiliki makna tersendiri yang melambangkan proses untuk menjadi suatu negara yang makmur. Mie kering yang digunakan melambangkan bahwa Tiongkok pada awalnya adalah negara yang kemakmurannya sangat kurang dan kering. Kemudian di atas mie kering tersebut diberikan sedikit tambahan sayuran, udang, dan daging dan disiram kuah agar mie bisa menjadi agak lembek yang melambangkan kerja keras masyarakat Tiongkok agar negaranya tumbuh subur dan menjadi makmur seperti yang diharapkan oleh masyarakat Tiongkok.*

RM Fajar 79

- Alamat: Ruko Di, Jl. RS. Fatmawati Raya Jl. H. Muslim No. 77, Pondok Labu, Jakarta Selatan.
- Telp: 0877-7665-3799
- Seporsi ifumie di sini porsinya cukup besar bisa disantap untuk 2-3 orang.

Resto Mandala

- Alamat: Jl. Wolter Monginsidi No. 80
- Telp: 021 7398537
- Karena konsepnya restoran untuk keluarga, porsinya besar! Ifumie di sini bisa dinikmati untuk tiga orang.



LOKASI TERKENAL

Sanki

- Alamat: Jl. Prof Sutono, No 17. Senopati, Jakarta Selatan.
- Di sini ifumie nya juga tak kalah dengan restoran Chinese food terkenal lainnya. Kriuk renyah dari sangkar mie yang digoreng garing, berpadu sempurna dengan siraman kuah kental isi sayuran, seafood dan potongan daging yang royal.

Restoran Eka Ria

- Alamat: Jalan Kyai Haji Zainul Arifin No 21A - 23, RT.2/RW.1, Jakarta 10130, Indonesia
- Telp: 021 63857777
- Buat yg berada di sekitar daerah ini, wajib pesan angtho ifumiannya!

I FU MIE



Bumbu

- 1 sdm - Saus tiram
- 1/2 sdt - Merica bubuk
- 1 sdt - Kecap asin
- 1 sdt - Kecap manis
- 1 sdt - Gula pasir
- 1/2 sdt - Garam

Bahan I Fu Mie

- 2 bungkus - Mie telur kering
- 150 gram - Daging has dalam, iris tipis
- 10 buah - Bakso sapi, iris-iris
- 2 butir - Telur, goreng orak-arik
- 1/2 buah - Bawang bombay, cincang halus
- 2 siung - Bawang putih, cincang halus
- 2 cm - Jahe, memarkan
- 1 sdt - Minyak wijen
- 1 sdm - Tepung maizena, larutkan dengan sedikit air
- 2 sdm - Minyak, untuk menumis
- 500 ml - Air



60 menit



medium



4 porsi

Cara Membuat I Fu Mie:

1. Seduh mie dengan air panas lalu tiriskan. Susun mie jadi bentuk sangkar melingkar, lalu goreng dalam minyak panas hingga kering dan kaku. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan minyak. Tumis bawang bombay, bawang putih, dan jahe hingga harum.
3. Masukkan daging. Aduk-aduk hingga berubah warna.
4. Masukkan bakso dan semua bumbu. Aduk rata.
5. Tuang air. Aduk dan masak hingga mendidih. Koreksi rasanya.
6. Masukkan telur orak arik. Aduk rata.
7. Tuang larutan maizena dan minyak wijen. Aduk hingga meletup-letup. Matikan api.
8. Tata mie dalam piring saji. Tuang kuah ke atasnya.

LOMIE

卤面



Lomie terdiri dari kata 'Lo' dan 'mie', yang merupakan bahasa hokkien. Bahasa Hokkien ini bersumber lagi dari bahasa mandarin 'lu mian' yang secara harafiah berarti mie rebus.

≡ Masuk ke Indonesia

Lomie adalah sajian mi berbentuk gepeng yang direbus dan disajikan dengan kuah kental. Awalnya lomie pertama kali di perkenalkan Indonesia oleh masyarakat etnis Tionghoa.

Awalnya penyajian lomie menggunakan tulang dan tetelan babi sebagai campuran kuahnya. Karena di Indonesia mayoritas berpenduduk Muslim, bahan kuah lomie diganti menggunakan ebi dan cumi-cumi sebagai campuran kuahnya.



LOKASI TERKENAL

Lomie paling dikenal dan mudah ditemui di daerah Bandung, Jawa Barat. Salah satu lomie paling terkenal di Bandung adalah Lomie Imam Bonjol. Lokasinya yang persis di pinggir jalan, menempati sebuah bangunan yang cukup luas, Kedai Lomie Imam Bonjol bergabung bersama kedai lainnya.

- *Alamat: Jl. Imam Bonjol No.9, Coblong, Bandung Utara.*

LOMIE



Bumbu

- 3 siung - bawang putih geprek
- 2 sdm - kecap asin
- 2 sdm - kecap raja rasa
- 1/2 sdt - kecap ikan
- 1 sdt - kecap manis
- 1 sdm - arak masak
- Garam, merica, penyedap secukupnya

Lo Mie dan Pelengkap

- 250 gr mie lebar basah
- 100 gr daging ayam, iris kecil
- 100 gr udang sedang
- 2 buah jamur hioko, rebus iris tipis
- 1 butir telur, kocok lepas
- Tauge secukupnya, celup air panas, angkat
- Bawang goreng untuk taburan

Tips!

Bila belum ingin membuat lomie, jangan beli dulu mie basahnya, beli lah di hari anda ingin memasaknya agar tetap fresh.

Cara Membuat Lomie:

- 1. Rebus mie basah sebentar, tiriskan.*
- 2. Panaskan minyak, tumis bawang putih sampai harum.*
- 3. Masukkan daging ayam, udang, jamur, aduk rata.*
- 4. Masukkan arak, dan semua kecap. Aduk rata sampai wangi.*
- 5. Tuang air (kurang lebih 2 gelas) koreksi rasa.*
- 6. Tuang putih telur, masak sampai berserabut.*
- 7. Lalu kentalkan dengan maizena, angkat setelah 2 menit.*
- 8. Sajikan dengan bawang goreng.*

LONTONG CAP GO MEH origin



Nama Lontong Cap Go Meh menggunakan kosa kata Hokkian. Namun, ternyata lontong Cap Go Meh merupakan masakan adaptasi peranakan Tionghoa Indonesia terhadap masakan Indonesia, tepatnya Jawa.

Sejarah Terbentuknya¹¹

Para pendatang Tionghoa pertama kali bermukim di kota-kota pelabuhan di pesisir utara Jawa, misalnya Semarang, Pekalongan, Lasem, dan Surabaya. Hal ini berlangsung sejak zaman Majapahit.

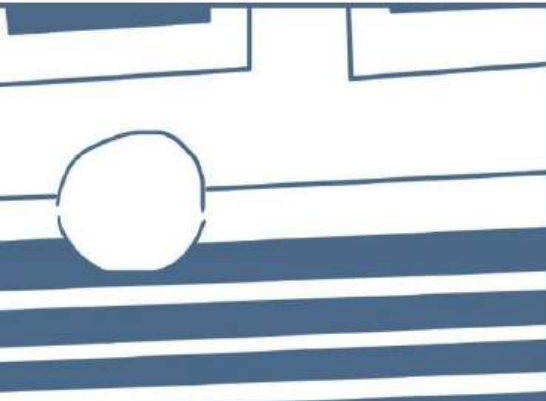
Pada saat itu hanya kaum laki-laki etnis Tionghoa yang merantau ke Nusantara, mereka menikahi perempuan Jawa penduduk lokal dan melahirkan perpaduan budaya Peranakan-Jawa.

Untuk merayakan Imlek, saat Cap Go Meh, kaum peranakan Jawa mengganti hidangan yuanyao (bola-bola tepung beras) dengan lontong yang disertai berbagai hidangan tradisional Jawa yang kaya rasa, seperti opor ayam dan sambal goreng. Dipercaya bahwa hidangan lontong Cap Go Meh melambangkan asimilasi atau semangat pembauran antara kaum pendatang Tionghoa dengan penduduk pribumi di Jawa.

Dipercaya pula bahwa lontong cap go meh mengandung perlambang keberuntungan, misalnya lontong yang padat dianggap berlawanan dengan bubur yang encer. Hal tersebut karena ada anggapan tradisional Tionghoa yang mengkaitkan bubur sebagai makanan orang miskin atau orang sakit.

Oleh karena itu, ada tabu yang melarang menyajikan dan memakan bubur ketika Imlek dan Cap go meh karena dianggap ciong atau membawa sial.





KEDAI TJIKINI



*Jl. Cikini Raya No.17, RW.1, Cikini,
Kec. Menteng, Kota Jakarta
Pusat, Daerah Khusus Ibukota
Jakarta 10330*



08:00 - 22:00 (setiap hari)



(021) 31935521

Kedai Tjikini adalah kafe yang menawarkan nuansa jadul dengan konsep klasik Belanda-Jawa yang kental. Kafe yang berdiri sejak tahun 2011 ini tetap mempertahankan bangunan aslinya yang bergaya kolonial. Kafe ini menawarkan menu kopi yang beragam, selain itu juga makanan khas Nusantara tersaji di sini. Seperti Lontong Cap Go Meh yang sangat populer disini.



LONTONG CAP GÔ MEH



Bahan

- 3 sdm - minyak goreng
- 250 gram - udang
- 2 papan petai padi muda
- 1 sdt - air jeruk nipis
- lontong
- telur pindang
- Opor ayam
- bubuk kedelai
- Kerupuk udang

Bumbu Udag

- 10 buah - cabai merah keriting
- 3 siung - bawang putih
- ½ sdt - garam
- ½ sdt - gula pasir

Sayur Labu

- 500 gram - labusiam, iris korek api
- 2 cm lengkuas
- 3 lembar daun salam
- 1.5 L - santan
- 10 cabai rawit merah
- Haluskan: 5 buah cabai merah besar, 10 butir bawang merah, 7 siung bawang putih, 1½ sdt garam, 1 sdt gula pasir



60 menit



medium



6 porsi

Cara Membuat Lontong Cap Go Meh:

- 1. Ugang balado petai: Panaskan minyak goreng dalam wajan, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan udang, aduk hingga berubah warna. Tambahkan petai, aduk. Masukkan air jeruk nipis, aduk hingga bumbu matang dan berminyak, angkat.*
- 2. Sayur Labu: Panaskan minyak dalam wajan. Tumis bumbu halus, lengkuas, dan daun salam hingga harum. Tambahkan labu siam, aduk rata.*
- 3. Tuang santan sambil ditimba-timba hingga mendidih. Masukkan cabai rawit. Masak hingga seluruh bahan matang, angkat.*
- 4. Taruh lontong dalam mangkuk saji, tambahkan udang balado, telur pindang dan opor ayam.*
- 5. Siram dengan sayur labu, taburi bubuk kedelai. Sajikan dengan kerupuk udang.*

Sapo Tahu

沙果豆腐



Bakmi terdiri dari kata 'bak' dan 'mi', yang merupakan bahasa hokkien. 'Bak' dalam bahasa hokkien artinya daging babi, sedangkan 'mi' dalam bahasa hokkien artinya mie. Bakmi sendiri telah diadaptasi dengan menggunakan bumbu-bumbu Indonesia.

= Masuk ke Indonesia

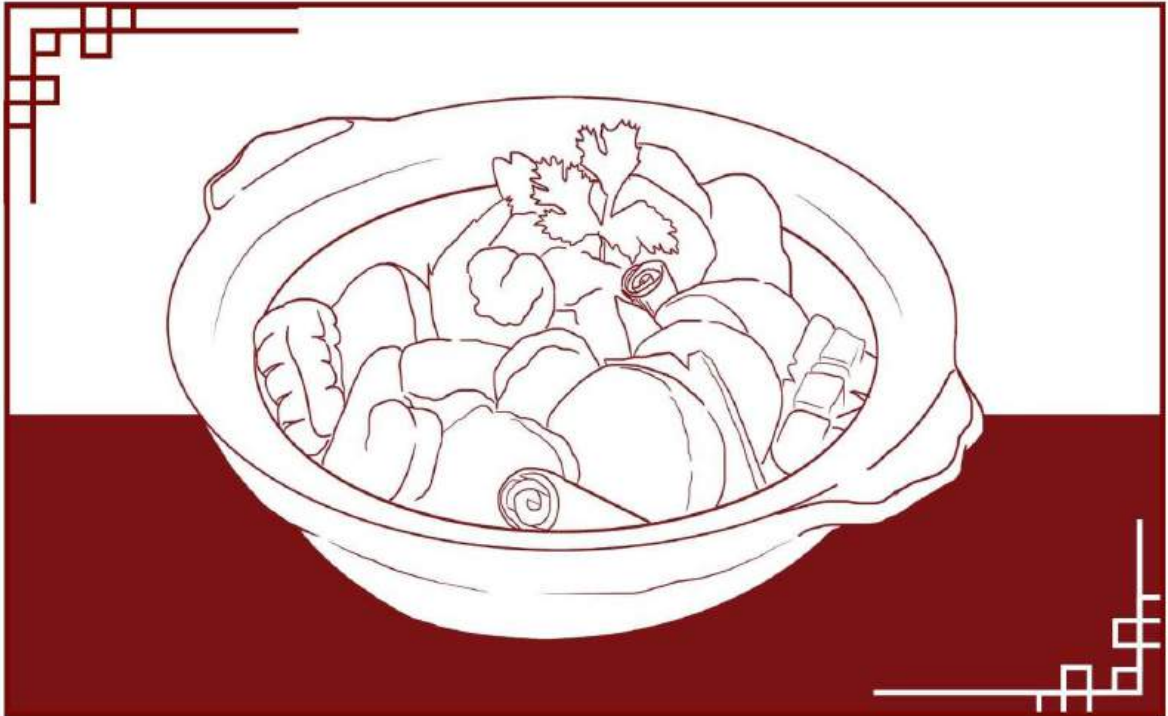
Bakmi adalah salah satu jenis sajian mi yang dipopulerkan oleh pedagang-pedagang Tiongkok ke Indonesia.

Pada tahun 2005, arkeolog melalui beberapa bukti sejarah, mengungkapkan temuannya dan menyebutkan jika bakmi berasal dari Dinasti Han Timur sekitar abad 2 Masehi. Dari beberapa bukti sejarah tersebut menunjukkan bahwa China kuno menjadi salah satu bangsa pertama yang menciptakan mie.

Mengingat pentingnya makanan bagi kebutuhan manusia membuat para imigran Tiongkok berabad-abad lalu kerap membawa makanan dari negeri asalnya ke negeri barunya. Bakmi pun datang ke Nusantara melalui jalur imigrasi bersamaan dengan para imigran dari Tiongkok.

Nah karena pada jaman dulu kala banyak sekali imigran dari daerah fujian, Tiongkok datang ke Indonesia, mereka membawa tradisi memakan mie ke Indonesia. Awalnya bakmi merupakan mie yang disajikan dengan daging babi cincang, sayur hijau dan kuah. Namun, seiring berjalannya waktu, bakmi menjadi makanan favorit orang Indonesia, sehingga untuk umat muslim di Indonesia, bakmi dibuat menjadi halal dan diganti menjadi daging ayam, yang sekarang dinamakan dengan 'bakmi ayam'.

FAKTA UNIK



- Biasanya sapo tahu dimasak menggunakan panci ‘sapo’ atau claypot yang terbuat dari bahan keramik. Keunggulan claypot adalah dapat menyimpan panas lebih lama dibandingkan panci biasa, sehingga hidangan juga bisa tetap hangat hingga tetes terakhir. Namun meski nama yang disandanginya berkaitan erat dengan alat masak yang digunakan, saat ini sudah mulai jarang rumah makan yang memasak menggunakan claypot.

Angsio Tahu

Angsio tahu adalah Hidangan khas oriental yang terbuat dari tahu jepang, dimasak dengan saus tiram, dipadukan bersama aneka macam jamur seperti merang dan shimeji putih dan sayur. Angsio memiliki arti masakan yang dimasak dengan bumbu tertentu untuk mendapatkan warna merah atau kemerahan, seperti dimasak dengan kecap atau saus tiram. warnanya kuahnya cenderung lebih gelap. Hidangan khas oriental ini terbuat dari tahu sutra yang dibumbui saus tiram. Selain itu, ditambahkan pula beragam jamur dan sayuran untuk pelengkap.

PERBEDAAN

Mun Tahu

Walau sama-sama berbahan dasar tahu, tapi mun tahu dan mapo tahu atau sapo tahu berbeda. Mun tahu terbuat dari tahu sutra yang direbus dengan saus kental bercita rasa gurih. Penyajiannya ditambahkan dengan daging, ayam cincang, ataupun udang. Kuah kentalnya yang gurih dan hangat dapat membuat badan lebih bugar.

Mapo Tahu

Mapo tahu atau adalah hidangan Tionghoa yang terbuat dari tahu dan dibumbui dengan saus pedas. Dalam penyajiannya mapo tahu diberi tambahan daging giling dan daun bawang cincang. Sebagai cirinya, mapo tahu memiliki kuah kental bercita rasa pedas dan gurih yang lembut.

SAPU TAHU



Bumbu

- 3 sdm - minyak sayur
- 1 sdt - minyak wijen
- 2 sdm - saus tiram
- 1 sdm - kecap asin
- 1/2 sdt - merica bubuk
- 1 sdt - garam
- 200 ml - air
- 1 sdt - tepung maizena, larutkan dengan air

Bahan dan Sayur

- 2 siung - bawang putih, cincang
- 1 sdm - bawang bombay cincang
- 8 ekor - udang ukuran sedang, kupas
- 50 gram - fillet ayam, potong kecil
- 30 gram - wortel, iris serong tipis
- 5 helai - daun sawi/ bokchoy, potong-potong
- 50 gram - kembang kol, potong-potong
- 1 bungkus - tahu telur



15 menit



mudah



2 porsi

Cara Membuat Sapo Tahu:

1. Potong-potong tahu melintang 1/2 cm atau sesuai selera. Lapisi dengan sedikit tepung maizena.
2. Goreng tahu dalam minyak panas dan banyak hingga kekuningan dan agak kering. Angkat dan tiriskan.
3. Panaskan sapo atau wajan, tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum.
4. Masukkan udang dan daging ayam, aduk hingga berubah warna.
5. Tambahkan bumbu dan air, masak hingga mendidih.
6. Masukkan sayuran, aduk hingga layu.
7. Tuangkan larutan maizena, aduk hingga kental.
8. Angkat dan sajikan hangat.

SOTO 草垛



istilah soto berasal dari makanan China yang dalam dialek Hokkian Cau do, Jao To, atau Chau Tu, yang berarti 'rerumputan' atau 'jeroan berempah'.

Sejarah Terbentuknya^{!!}

Riset mengungkapkan bahwa kuliner ini berasal dari Tiongkok. Sebuah buku berjudul, *Nusa Jawa: Silang Budaya*, Denys Lombard membahas tentang asal mula soto. Kuliner ini pertama kali populer di wilayah Semarang, Jawa Tengah sekitar abad ke-19 yang dibawa oleh imigran dari China.

Hasil penelitian lain yang dilakukan oleh Ary Budiyanto dan Intan Kusuma Wardhani dengan judul *Menyantap Soto Melacak Jao To* menemukan bahwa soto berasal dari makanan China dalam dialek Hokkian yang bernama *cau do*. Arti dari *cau do* sendiri adalah rerumputan jeroan atau jeroan berempah.

Seiring perkembangan zaman dan penyesuaian selera lokal, soto tak hanya berisi jeroan, tapi lebih beragam. Seperti Kudus misalnya, di sana soto diolah dari daging kerbau karena sapi dianggap sebagai hewan suci yang tak boleh disembeli dan dimakan. Selain itu, ada juga daerah yang menambahkan telur, tauge, kol, santen, dan banyak lainnya. Semua menyesuaikan selera dan kebudayaan masing-masing daerah.

Meski sudah tersebar di banyak daerah, kuliner soto ini pertama kali populer di Semarang sekitar abad ke-19. Kemudian, kelezatan kuliner ini tersebar di pantai utara Jawa seperti soto Betawi, soto Cirebon, soto Kudus, soto Lamongan, hingga soto Madura. Persebaran soto ini pun tak bisa lepas dari peran peranakan Tiongkok yang banyak mendiami wilayah tersebut.

FAKTA UNIK



- Beberapa waktu lalu, Kemenpar melalui Menteri Pariwisata Arief Yahya mengumumkan bahwa soto menjadi makanan nasional bersama empat kuliner lain seperti Rendang, Nasi Goreng, Sate, dan Gado-Gado.
- Soto memiliki sangat banyak jenisnya tergantung daerah di Indonesia, terdapat sekitar 17 soto khas Indonesia.

Soto Kemiri

Soto kemiri berasal dari daerah Pati, Jawa Tengah dan kabupaten sekitarnya. Soto ayam ini punya ciri khas pada kuah agak kental dengan rasa kemiri yang kuat. Kuah soto kemiri yang merupakan campuran kemiri dan kunyit, memberikan warna kuning pekat dan rasa gurih.

Soto Lenthok

Soto lenthok ini berasal dari kota Yogyakarta. Lenthok memiliki arti singkong. Di mana soto ini terbuat dari singkong yang diberi bumbu, dibentuk menjadi bulat, lalu digoreng. Soto ini memiliki rasa gurih dan cocok dimakan di siang hari.

SOTO UNIK



Soto Kwali

Soto ini berasal dari kota Solo, Jawa Tengah. Selain dikenal dengan nasi liwetnya yang enak, soto ini juga nggak kalah nikmat lho. Hampir sama dengan ciri soto lain yang terdiri dari daging sapi, tauge, seledri, dan sebagainya. Uniknyanya, soto ini disajikan dengan mangkuk mungil.

Soto Sokoraja

Soto sokoraja berasal dari kota Banyumas, Jawa Tengah. Soto ini memiliki ciri khas, yaitu terdiri dari ketupat yang disiram dengan sambal kacang atau bumbu kacang. Di dalam soto tersebut terdapat irisan ayam yang sebelumnya sudah digoreng dan direbus.

SOTO ayam



Bumbu & Isian

- 3 lembar daun jeruk
- 2 batang serai
- 2 lembar daun salam
- 1 batang daun bawang, iris halus
- 2 liter air
- 1 ekor ayam kampung
- 200 gram kubis, taoge
- 3 lembar daun jeruk
- 2 batang serai
- 2 lembar daun salam
- 1 batang daun bawang

Bumbu Halus

- 1 ruas - kunyit, jahe, lengkuas
- 4 butir k- emiri ukuran kecil
- Sejumput jinten
- 1 sdt - ketumbar
- 2-3 batang daun sereh
- 1 sdt - lada
- 2 sdm - garam
- 3 siung - bawang merah
- 2 siung - bawang putih
- 2 sdm - minyak goreng
- Air secukupnya
- Pelengkap: Bubuk koya, soun, telur rebus, jeruk nipis

Tips!

Kalau kamu menggunakan food processor, tidak perlu menambahkan air, cukup minyak saja. Semakin sedikit kandungan air dalam bumbu, makin enak hasilnya.

Cara Membuat Soto Ayam:

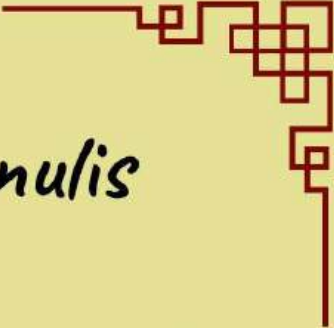
1. Masukkan semua bumbu halus dalam blender. Kemudian tumis di atas penggorengan dengan api sedang. Selagi menumis, masukan daun jeruk, daun salam, serai, dan lengkuas. Tumis hingga bumbu harum dan agak kering, kemudian matikan api.
2. Secara terpisah, rebus air dalam panci hingga mendidih, lalu masukkan bumbu yang sudah ditumis. Tambahkan gula dan garam, masukkan daging ayam dan rebus hingga matang.
3. Masukkan potongan daun bawang dan rebus kembali hingga mendidih.
4. Selanjutnya, keluarkan ayam dari dalam panci, potong-potong hingga daging dan tulangnya terpisah. Masukkan kembali potongan daging tersebut ke dalam panci.
5. Siapkan mangkuk saji, masukan bihun, seledri, dan kubis. Siram dengan kuah soto dan peras jeruk nipis secukupnya. Terakhir, tambahkan telur rebus, bubuk koya, dan taburan bawang goreng. Soto ayam siap disantap.

PENUTUP

Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada teman-teman dan keluarga penulis yang telah membantu penulis sepanjang perjalanan perancangan buku ini, para dosen pembimbing yang telah mendampingi dan membimbing penulis serta para pembaca yang telah tertarik untuk membaca buku ini. Penulis berharap melalui buku ini, masyarakat Indonesia dapat terus melestarikan dan mencintai kuliner Chinese Indonesia.

Irine Can



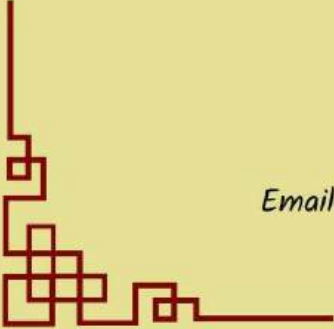


Tentang Penulis

*Irine Can, bisa dipanggil 'rin' 'irin' ataupun 'can'.
Lahir di Palembang, pada tanggal 8 Juni 2002.
Seorang graphic designer, illustrator, dan pecinta
genre fantasy~*

reach me here:

*IG: @irine_can
Email: irinecan88@gmail.com*



DAFTAR PUSTAKA

Ace, L. (2021, February 20). Bakmi. Retrieved from Facebook: <https://www.facebook.com/LingoAce.ID/photos/a.161921432165317/257306229293503/?type=3>

Afrilian, D. (2021, June 11). Sejarah Bakcang Day, Berawal dari Tragisnya Kematian Pejabat Favorit China. Retrieved from detik food: <https://food.detik.com/info-kuliner/d-5601065/sejarah-bakcang-day-berawal-dari-tragisnya-kematian-pejabat-favorit-china/2>

Aisyah, Y. (2020, October 27). Resep Wedang Ronde, Minuman Jahe Hangat Isi Bulatan Kenyal. Retrieved from Kompas: <https://www.kompas.com/food/read/2020/09/27/180800575/resep-wedang-ronde-minuman-jahe-hangat-isi-bulatan-kenyal?page=all>

Aisyah, Y. (2020, December 21). Sejarah Wedang Ronde di Indonesia, Asimilasi Budaya Tionghoa dengan Nusantara. Retrieved from Kompas: <https://www.kompas.com/food/read/2020/12/21/082800375/sejarah-wedang-ronde-di-indonesia-asimilasi-budaya-tionghoa-dengan?page=all>

Aisyah, Y. (2021, March 1). Mengenal 9 Jenis Pempek Palembang, Bukan Cuma Kapal Selam. Retrieved from kompas: <https://www.kompas.com/food/read/2021/03/01/110400575/mengenal-9-jenis-pempek-palembang-bukan-cuma-kapal-selam?page=all>

Basoni, S. (2021, August 10). 5 Ifumie Siram dari Restoran Chinese Food Legendaris Ini Bisa Dipesan Antar. Retrieved from Detik Food: <https://food.detik.com/info-kuliner/d-5676297/5-ifumie-siram-dari-restoran-chinese-food-legendaris-ini-bisa-dipesan-antar>

Bellboy, M. (2021, August 5). Wajib Dicipi, Ini 9 Aneka Macam Kuliner Mie di Indonesia. Retrieved from Traveloka: <https://www.traveloka.com/id-id/explore/destination/aneka-macam-kuliner-mie-di-indonesia-acc/89649>

Cahya, P. (2018, October 8). 10 Nama Lain Bakwan di Sejumlah Kota di Indonesia, Unik Banget! Retrieved from IDN Times: <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/putriana-cahya/10-nama-lain-bakwan-sejumlah-kota-di-indonesia-1?page=all>

Cahya, P. (2022, August 29). Resep Soto Ayam, Bumbu, dan Cara Membuatnya yang Lezat, Gampang Kok! Retrieved from IDN Times: <https://www.idntimes.com/food/recipe/putriana-cahya/resep-soto-ayam-bumbu-dan-cara-membuatnya?page=all>

Cahyanti, D. (2022, July 24). Sejarah Capcay, Kuliner Ragam Sayur Kaya Nutrisi yang Berasal dari China. Retrieved from Times Indonesia: <https://timesindonesia.co.id/kuliner/420021/sejarah-capcay-kuliner-ragam-sayur-kaya-nutrisi-yang-berasal-dari-china>

Cheung, A. (2020). Apakah bakwan berasal dari Tiongkok? Retrieved from Quora: <https://id.quora.com/Apakah-bakwan-berasal-dari-Tiongkok>

Damaan, N. (2022, August 17). Jadi Makanan Nasional, Ini Fakta-Fakta Menarik Tentang Soto Nusantara. Retrieved from Popbela: <https://www.popbela.com/lifestyle/food/nabila-damaan/jadi-makanan-nasional-ini-fakta-fakta-menarik-tentang-soto-nusantara/>

Dehotman, F. (2017, July 26). Lomie Imam Bonjol Sajikan Lomie Halal Sejak 1977, Rasanya? Bikin Nagih. Retrieved from Tribun Jabar: <https://jabar.tribunnews.com/2017/07/26/lomie-imam-bonjol-hadirkan-sajian-lomie-halal-sejak-1977-rasanya-bikin-nagih>

Dila, S. (2021). Resep Ifumie. Retrieved from Resep Koki: <https://resepkoki.id/resep/resep-ifumie/>

Djono. (2021, August 5). 10 Rempah Bumbu Masakan China. Retrieved from Bolong.id: <https://bolong.id/dw/0821/10-rempah-bumbu-masakan-china>

DAFTAR PUSTAKA

Echi. (n.d.). Sejarah Soto di Indonesia. Retrieved from Phimemo: <https://phinemo.com/sejarah-soto-di-indonesia/>

Endeus. (2021). Resep Lumpia Semarang. Retrieved from Endeus: <https://endeus.tv/resep/lumpia-semarang>

Endeus. (n.d.). Resep Lontong Cap Gomeh. Retrieved from Endeus: <https://endeus.tv/resep/lontong-cap-gomeh>

Esy. (2021, July 25). Makna Filosofis dari Ifu Mie. Retrieved from bolong: <https://bolong.id/eg/0721/makna-filosofis-dari-ifu-mie>

flag, f. (2022, November 28). 7 RESEP CAPCAY KUAH ALA RESTORAN YANG NIKMAT. Retrieved from Frisian Flag: <https://www.frisianflag.com/resep-kami/resep-dengan-susu-cair/resep-capcay-kuah>

Ginangjar, P. A. (2022, September 22). Mengenal Asal-usul Sejarah dan Jenis Varian Soto di Indonesia. Retrieved from Hypeabis: <https://hypeabis.id/read/16750/mengenal-asal-usul-sejarah-dan-jenis-varian-soto-di-indonesia>

Hutama, D. (2022, June 9). 5 Fakta Unik Lumpia, Jajanan Khas Semarang yang Diakui UNESCO. Retrieved from IDN Times: <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/dimas-hutama/fakta-unik-lumpia-exp-clc2>

Jeihan, R. A. (2022, May 24). Sejarah Lumpia Semarang, Makanan Perpaduan Budaya Khas Semarang. Retrieved from Sonora: <https://www.sonora.id/read/423295837/sejarah-lumpia-semarang-makanan-perpaduan-budaya-khas-semarang>

Kimbo. (2022). Mengenal Sekilas Sejarah Tentang Bakso. Retrieved from Kimbo: <https://kimbo.id/berbagi-inspirasi/mengenal-sekilas-sejarah-tentang-bakso>

kuliner, p. (2021, July 15). Asal Usul Bakmi yang Ternyata Sejarahnya Cukup Rumit Loh! Retrieved from Pergi Kuliner: <https://pergikuliner.com/blog/asal-usul-bakmi-yang-ternyata-sejarahnya-cukup-rumit-loh#:~:text=Ada%20yang%20berargumen%20bahwa%20bakmi,25%20hingga%20200%20setelah%20Masehi>

L, N. (2021). 9 Bumbu Khas Masakan Oriental. Retrieved from Resep Koki: <https://resepkoki.id/9-bumbu-khas-masakan-oriental/>

Liputan6. (2022, January 26). Perjalanan Wedang Ronde, Minuman Jawa, Belanda, atau China? Retrieved from Liputan6: <https://jateng.liputan6.com/read/4869908/perjalanan-wedang-ronde-minuman-jawa-belanda-atau-china>

Lupita. (2021, August 21). Fu Yung Hai, Populer di Indonesia Tapi Sulit Ditemukan di China. Retrieved from bolong: <https://bolong.id/lp/0821/fu-yung-hai-populer-di-indonesia-tapi-sulit-ditemukan-di-china>

Luthfiyyah, A. (2020). Resep Bakpao. Retrieved from Resep Koki: <https://resepkoki.id/resep/resep-bakpao/>

Lyliana, L. (2021, June 19). 15 Menu di Restoran Chinese Food dan Penjelasannya. Retrieved from Kompas: <https://www.kompas.com/food/read/2021/06/19/220900875/15-menu-di-restoran-chinese-food-dan-penjelasannya?page=all>

Lyliana, L. (2021, July 26). Resep Bakso Kuah Bening ala Kaki Lima, Bikinnya Mudah dan Cepat. Retrieved from Kompas: <https://www.kompas.com/food/read/2021/07/26/091100975/resep-bakso-kuah-bening-ala-kaki-lima-bikinnya-mudah-dan-cepat?page=all>

Ma'as, A. (2022, March 27). Sejarah Bakwan, Sajian Favorit Hasil Pengaruh Kebudayaan Tionghoa. Retrieved from Grid Kids: <https://kids.grid.id/read/473202163/sejarah-bakwan-sajian-favorit-hasil-pengaruh-kebudayaan-tionghoa?page=all>

DAFTAR PUSTAKA

Ma'as, A. (2022, February 10). Sejarah Cakwe, Camilan Gurih Favorit yang Lahir Sebagai Bentuk Protes Rakyat Tiongkok. Retrieved from Grid Kids: <https://kids.grid.id/read/473131818/sejarah-cakwe-camilan-gurih-favorit-yang-lahir-sebagai-bentuk-protes-rakyat-tiongkok?page=all#:~:text=Di%20negara%20asalnya%20cakwe%20juga,pada%20masa%20masa%20Dinasti%20Song>

Mantalena, V. (2019, January 17). Ternyata Cap Cai Tidak Dikenal di China. Retrieved from Kompas: <https://travel.kompas.com/read/2019/01/17/070300427/ternyata-cap-cai-tidak-dikenal-di-china?page=all>

Mely G, T. (2002). Chinese Dietary Culture in Indonesian Urban Society. In S. C. David Y. H. Cheung, *The Globalization of Chinese Food* (pp. 152-169). Honolulu: University of Hawaii Press.

Mentari, A. E. (2021, September 9). Apa Itu Daun Salam? Pengharum Masakan yang Punya Segudang Manfaat. Retrieved from Kompas: <https://www.kompas.com/food/read/2021/09/09/110300175/apa-itu-daun-salam-pengharum-masakan-yang-punya-segudang-manfaat?page=all>

Millenia, D. (2022, November 15). Menelusuri Sejarah Pempek Palembang, Jenis-Jenisnya, dan Resep! Retrieved from Orami: <https://www.orami.co.id/magazine/sejarah-pempek>

Millenia, D. (2022, November 15). Menelusuri Sejarah Pempek Palembang, Jenis-Jenisnya, dan Resep! Retrieved from Orami: <https://www.orami.co.id/magazine/sejarah-pempek>

Nahdiat, B. N. (2021, June 11). Resep Cakwe Empuk dan Mengembang. Retrieved from Fimela: <https://www.fimela.com/lifestyle/read/4578248/resep-cakwe-empuk-dan-mengembang>

Natania, Y. (2017, November 26). 7 Jenis Bakpao yang Paling Populer, Ada Favoritmu Gak? Retrieved from IDN Times: <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/yoshi/7-jenis-bakpao?page=all>

Nestle, T. (2022). Telusuri Sejarah Bakpao, Camilan Nusantara Khas Tionghoa. Retrieved from Sahabat Nestle: <https://www.sahabatnestle.co.id/content/ragam/telusuri-sejarah-bakpao-camilan-nusantara-khas-tionghoa.html#:~:text=Makanan%20serupa%20roti%20yang%20diisi,harus%20melewati%20sebuah%20sungai%20berbahaya>

Nida, S. (2021, January 22). 10 Resep lomie ala rumahan, enak, mudah dibuat dan bikin nagih. Retrieved from Brilio Food: <https://www.briliofood.net/resep/10-resep-lomie-ala-rumahan-enak-mudah-dibuat-dan-bikin-nagih-210122o.html>

Nita, F. (2011, October 20). Bumbu-bumbu Masakan China. Retrieved from Chinese Food Week NCC: <http://chinesefoodweekncc.blogspot.com/2011/10/bumbu-bumbu-masakan-china.html>

Odilia. (2021, March 18). 3 Resep Bakmi Ayam Gerobakan yang Enak dan Sedap. Retrieved from Detik Food: <https://food.detik.com/mie-dan-pasta/d-5496627/3-resep-bakmi-ayam-gerobakan-yang-enak-dan-sedap>

Palupi, I. (2021, May 7). 16 Jenis soto khas Indonesia ini bikin ngiler, mana favoritmu? Retrieved from Brilio Food: <https://www.briliofood.net/foodpedia/16-jenis-soto-khas-indonesia-ini-bikin-ngiler-mana-favoritmu-210506d.html>

Pamungkas, P. (2021, July 6). Sapo Tahu. Retrieved from Tribun News: <https://www.tribunnewswiki.com/2021/07/06/sapo-tahu>

Penulis. (2020, February 26). Apa bedanya sapo tahu dan angso tahu? Retrieved from Jawaban Apapun: <https://jawabanapun.com/apa-bedanya-sapo-tahu-dan-angso-tahu/>

DAFTAR PUSTAKA

- Prasetyowati, N. D. (2018, August 19). Mengenal 5 Jenis Lumpia di Berbagai Wilayah Indonesia, Ada yang Dibakar! Retrieved from Grid.id: <https://www.grid.id/read/04921182/mengenal-5-jenis-lumpia-di-berbagai-wilayah-indonesia-ada-yang-dibakar?page=all>
- Prastiwi, D. (2022, February 15). Mengenal Asal Mula dan Makna Makanan Lontong Cap Go Meh Usai Perayaan Imlek. Retrieved from Liputan6: <https://www.liputan6.com/news/read/4887524/mengenal-asal-mula-dan-makna-makanan-lontong-cap-go-meh-usai-perayaan-imlek>
- Purwa, M. (2020). Apa arti kata fuyunghai? Retrieved from Quora: <https://id.quora.com/Apa-arti-kata-fuyunghai>
- R, I. N. (2021, March 15). Lagi Digandrungi, Begini Cara Membuat Masakan Sapo Tahu. Retrieved from Media Banten: <https://mediabanten.com/lagi-digandrungi-begini-cara-membuat-masakan-sapo-tahu/>
- Rahmawati, A. A. (2018, November 12). Solo hingga Malang, Daerah di Indonesia yang Punya Bakso Mantap. Retrieved from Detik food: <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4298330/solo-hingga-malang-daerah-di-indonesia-yang-punya-bakso-mantap>
- Rahmawati, A. A. (2021, June 12). Hari Bakcang, Kenali 7 Jenis Bakcang dari Berbagai Wilayah China. Retrieved from detik food: Hari Bakcang, Kenali 7 Jenis Bakcang dari Berbagai Wilayah China
- Ramadhian, N. (2020, January 12). Cakue Ko Atek, Jajanan Terkenal di Gang Kelinci Pasar Baru. Retrieved from Kompas: <https://travel.kompas.com/read/2020/01/12/210700527/cakue-ko-atek-jajanan-terkenal-di-gang-kelinci-pasar-baru?page=all>
- resepedia. (n.d.). Pempek. Retrieved from Resepedia: <https://resepedia.id/resep/pempek>

Santoso, T. (2022, June 21). Asal Usul dan Sejarah dari Nama Bakpao, Makanan Tiongkok yang Digemari Masyarakat. Retrieved from Jatim Network: <https://www.jatimnetwork.com/pendidikan/pr-433711509/asal-usul-dan-sejarah-dari-nama-bakpao-makanan-tiongkok-yang-digemari-masyarakat?page=2>

Sari, Y. M. (2021, February 27). 5 Lontong Cap Go Meh Enak di Jakarta, Yuk Cobain! Retrieved from Detik Food: <https://food.detik.com/info-kuliner/d-5474248/5-lontong-cap-go-meh-enak-di-jakarta-yuk-cobain>

Sasa. (2021, August 19). Fakta Unik Kaldu Jamur, Pengganti Micin yang Tak Kalah Sedap. Retrieved from IDN Times: <https://www.idntimes.com/food/recipe/saat-santai/fakta-unik-kaldu-jamur-pengganti-micin-yang-tak-kalah-sedap-clc2>

Sayurbox. (2022, September 15). Terungkap! 3 Fakta Tentang Sejarah Mangkuk Ayam Jago. Retrieved from Sayurbox: <http://blog.sayurbox.com/sejarah-mangkuk-ayam-jago/#:~:text=Berasal%20dari%20China%20dan%20Penuh,ini%20memiliki%20arti%20kerja%20keras>

Sentyorini, T. (2020, April 8). Resep dan Cara Membuat Bakcang Daging Ayam yang Gurih. Retrieved from merdeka: <https://www.merdeka.com/gaya/resep-dan-cara-membuat-bakcang-daging-ayam-yang-gurih.html>

Soedrajat, R. (2017, March 6). Sambal Cakwe / Saos Cakwe. Retrieved from Cookpad: <https://cookpad.com/id/resep/2187444-sambal-cakwe-saos-cakwe>

Suastika, I. M. (2022, August 31). 30 Jenis Bakso Unik Dan Kreatif Yang Hanya Ada Di Indonesia. Retrieved from pinhome: <https://www.pinhome.id/blog/jenis-bakso-unik-dan-kreatif-yang-hanya-ada-di-indonesia/>

DAFTAR PUSTAKA

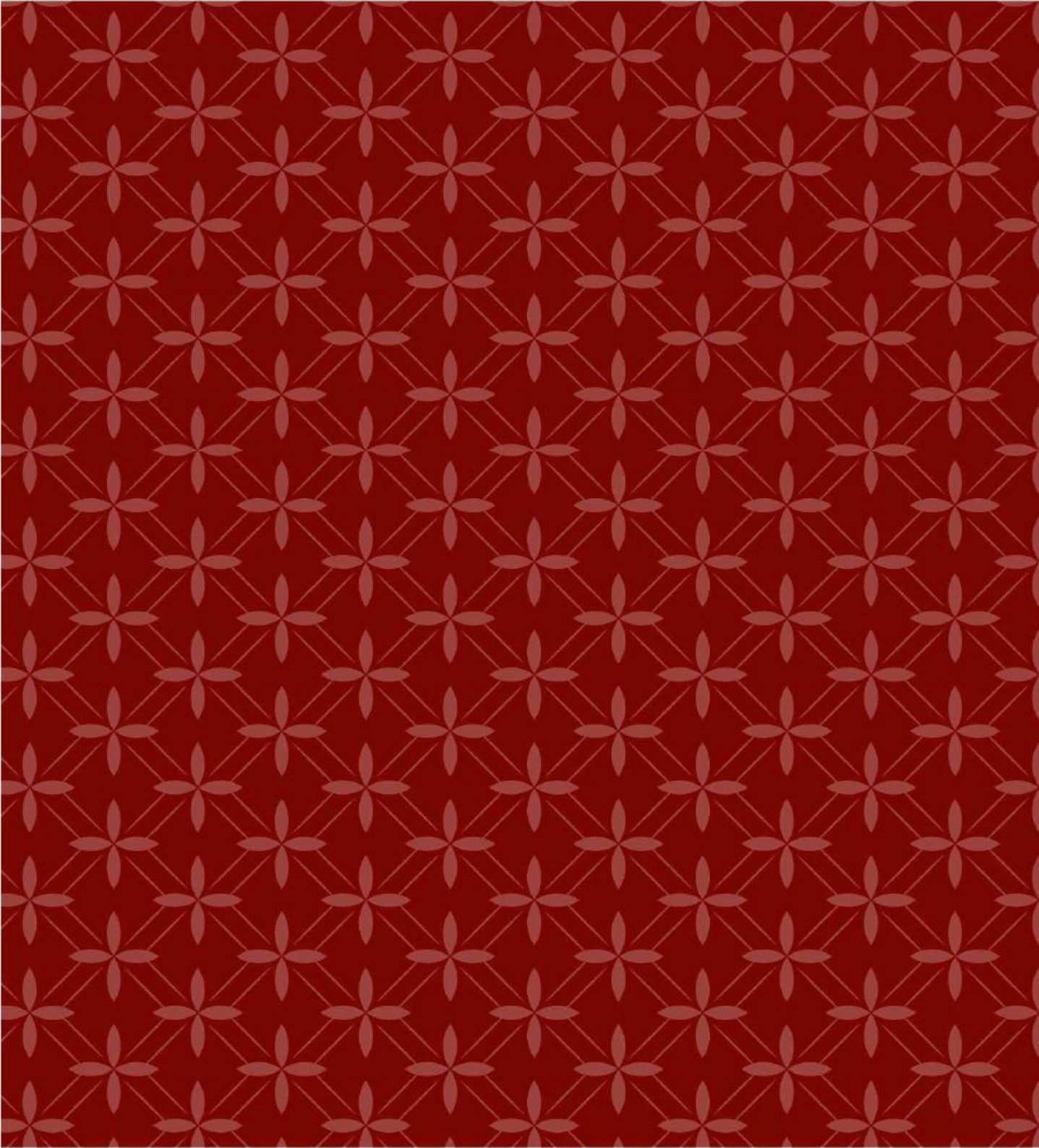
Susilowati, H. (2021, October 21). Resep Pembaca: Resep Cap Jae Jawa yang Gurih Komplet Isiannya. Retrieved from Detik Food: <https://food.detik.com/resep-pembaca/d-5774727/resep-pembaca-resep-cap-jae-jawa-yang-gurih-komplet-isiannya>

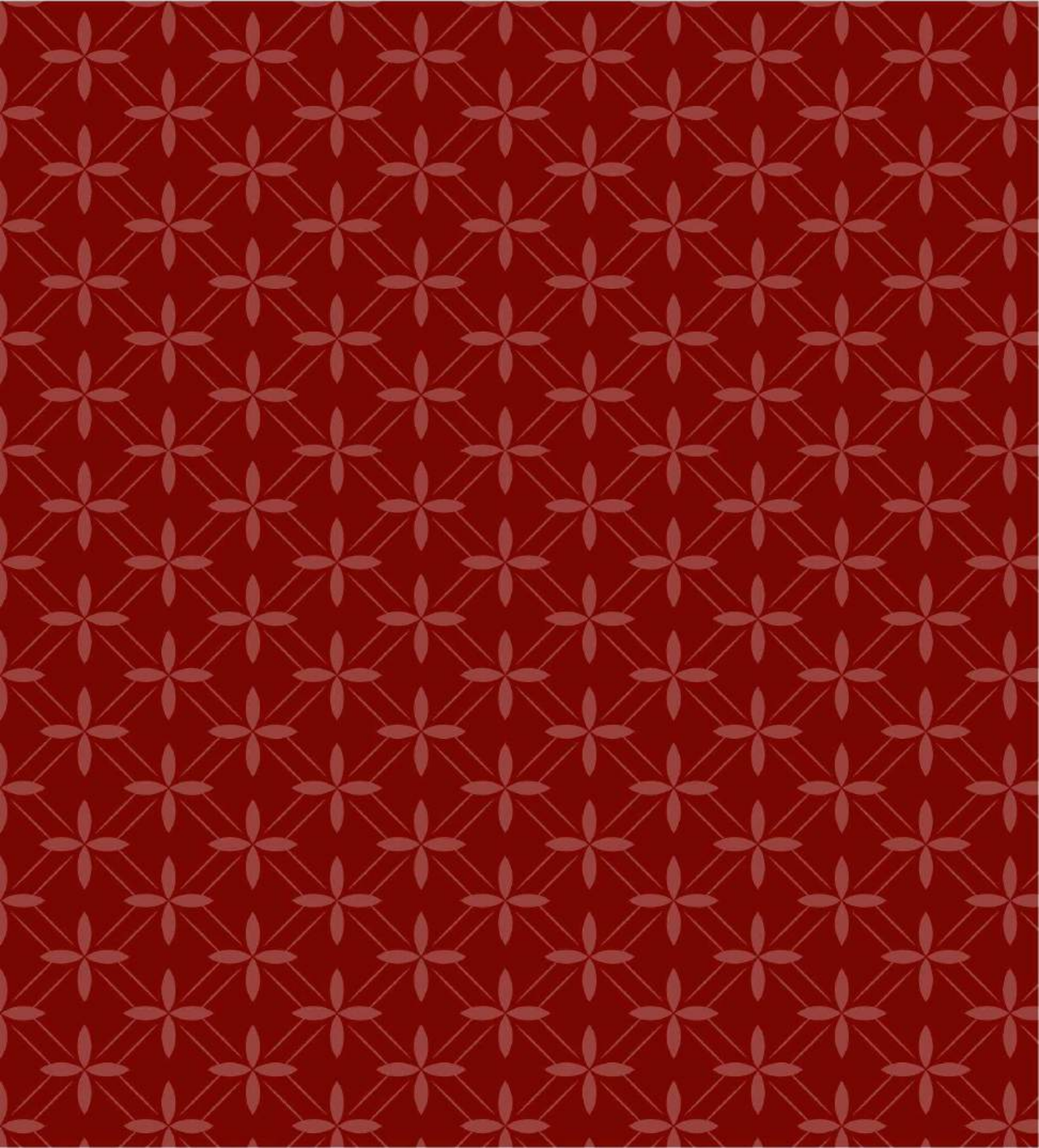
Tan, H. (2021, July 15). Lumpia. Retrieved from Tionghua Info: <https://www.tionghoa.info/lumpia/>

Utomo, A. H. (2014, November 4). Cerita Ringan Dibalik Ifumie. Retrieved from Kompasiana: <https://www.kompasiana.com/arisheruutomo/54f3f159745513932b6c838c/cerita-ringan-dibalik-ifumie>

Valentina. (2022, May 16). Resep Bakwan Sayur Renyah, Camilan Anti Sisa Paling Favorit. Retrieved from Masak Apa Hari Ini: <https://www.masakapahariini.com/resep/resep-bakwan-sayur-renyah/>

zhihu. (2020). 漳州卤面. Retrieved from Zhihu: <https://www.zhihu.com/topic/20622335/intro>







Apakah kamu tau cerita yang tersimpan dibalik makanan yang sudah dikenal ke pelosok negeri? Makanan Chinese atau makanan Indonesia, kenapa disebut makanan Chinese Indonesia? Sebagai negara yang kaya budaya dan tradisi, sangat sulit untuk mengingat semua asal usul budaya. Buku ini berisikan sejarah, fakta unik, dan resep terkait kuliner Chinese Indonesia yang disertai ilustrasi menarik!