



ENSIKLOPEDIA

#ShareYours edisi kangen
masakan Indonesia



Hidden Gems Kuliner Khas Nyemarang!

Semarang punya banyak
makanan khas yang tidak kalah
enak dan memanjakan lidah.



-AZIZAH DIAH UTAMI-





Kata Pengantar



Puji dan Syukur penulis panjatkan ke Hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat limpahan Rahmat dan Karunia-Nya penulis dapat menyusun flipbook ini dengan baik dan benar, serta tepat pada waktunya. Dalam ensiklopedia ini penulis akan membahas mengenai "ENSIKLOPEDIA HIDDEN GEMS KULINER KHAS NYEMARANGAN".

Adapun tujuan dari ensiklopedia ini disusun guna memenuhi salah satu komponen nilai tugas mata kuliah. Selain itu, ensiklopedia ini dibuat mempunyai tujuan untuk menambah wawasan antara lain seperti sejarah, dan juga pengetahuan akan perkembangan dari budaya kuliner yang berada di Semarang. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada ibu Roro Isyawati Permata Ganggi sebagai dosen pengampu dalam mata kuliah Praktikum Multimedia, tak lupa terimakasih juga kepada semua pihak yang telah membantu berkontribusi dalam penyusunan ataupun menyalurkan ide dalam pembentukan ensiklopedia ini.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan yang mendasar pada ensiklopedia ini. Oleh karena itu penulis mengundang pembaca untuk memberikan saran serta kritik yang dapat membangun penulis. Kritik dari pembaca yang sangat diharapkan untuk penyempurnaan ensiklopedia selanjutnya. Akhir kata semoga ensiklopedia ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua.



Semarang, 21 April 2022

Azizah Diah Utami



DAFTAR ISI

Ensiklopedia Hidden Gems Kuliner Nyemaranagan

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR

PENDAHULUAN

SEJARAH KULINER SEMARANG

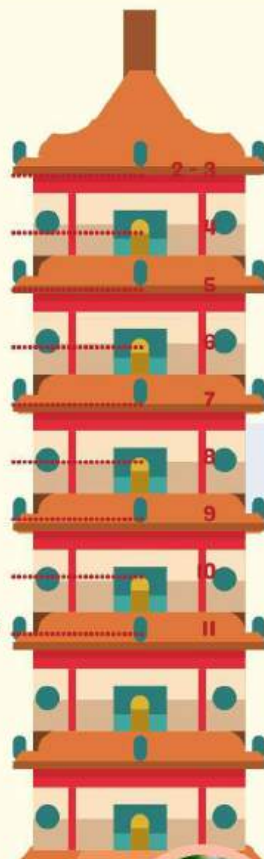
MENU KHAS SEMARANG

MINUMAN KHAS SEMARANG

JAJANAN KHAS SEMARANG

TOKO DAN RESTO KHAS SEMARANG

FAKTOR-FAKTOR KELANGKAAN KULINER KHAS SEMARANG



DAFTAR ISI

Ensiklopedia Hidden Gems Kuliner Nyemarang

TAHU GIMBAL KHAS SEMARANG

- SEJARAH TAHU GIMBAL KHAS SEMARANG
- RESEP TAHU GIMBAL KHAS SEMARANG

BABAT GONGSO KHAS SEMARANG

- SEJARAH BABAT GONGSO KHAS SEMARANG
- RESEP BABAT GONGSO KHAS SEMARANG

LUMPIA KHAS SEMARANG

- SEJARAH LUMPIA KHAS SEMARANG
- RESEP LUMPIA KHAS SEMARANG

BANDENG PRESTO KHAS SEMARANG

- SEJARAH BANDENG PRESTO KHAS SEMARANG
- RESEP BANDENG PRESTO KHAS SEMARANG

BANDENG PRESTO TULANG LUNAK KHAS SEMARANG

- RESEP BANDENG PRESTO TULANG LUNAK KHAS SEMARANG

KESIMPULAN

DAFTAR PUSTAKA

REFERENSI/ENSIKLOPEDIA

12 - 16

17 - 20

21 - 25

26 - 30

31 - 38

34

35

36





Pendahuluan

Semarang merupakan kota jasa dan perdagangan, hanya digunakan sebagai kota transit bagi pendatang, sehingga mereka hanya dapat menikmati kota ini sesaat saja. Dari segi pariwisata, khususnya wisata alam atau budaya, Kota Semarang tidak memiliki potensi alam dan budaya yang begitu menonjol. Namun kini, sebagai kota yang banyak dikunjungi masyarakat luar, juga untuk kepentingan bisnis dan sebagai titik temu berbagai bangsa, Semarang sebenarnya memiliki potensi besar untuk mengembangkan wisata kuliner.

Dengan datangnya bangsa-bangsa sejak lama, hal ini turut memperkaya cita rasa kuliner Semarang. Kemudian disini kita dapat menggunakan daya tarik wisata gastronomi untuk menarik wisatawan. Wisatawan kuliner dapat menjadi salah satu inventaris data dan alat promosi pariwisata Semarang.

Beberapa kuliner Semarang yang kurang dikenal antara lain Nasi Ayam, Mie Titee, Sop Semarang, Kangkung Petis, dan masih banyak kuliner Semarang lainnya yang belum banyak diketahui masyarakat umum. Ikan kuliner Semarang yang terkenal antara lain Lumpia, Wingko Babad dan Bandeng Presto.



Karena kekayaan kuliner warisan nenek moyang yang harus dilestarikan dan diwariskan kepada generasi berikutnya, kita harus melestarikan berbagai kuliner yang ada di Semarang. Kini ada beberapa makanan kuliner sudah tidak lagi ditemukan karena keberadaannya kurang dikenal masyarakat saat ini. Hal ini untuk menjunjung tinggi pelestarian aset atau kekayaan lokal yang telah menjadi identitas Kota Semarang.



Sejarah Kuliner Semarang

Semarang merupakan salah satu kota yang memiliki berbagai nilai sejarah dan budaya sebagai warisan nenek moyang sebelumnya. Potensi budaya dan pariwisata kota ini sangat tinggi di Provinsi Jawa Tengah. Ada berbagai macam produk budaya yang kaya yang dimiliki oleh warga Kota Semarang. Salah satu kekayaan produk budaya terletak pada bidang gastronomi. Kota Semarang memiliki ragam kuliner yang merupakan hasil kegiatan budaya warganya. Keragaman gaya kuliner mencerminkan karakter dan ciri khas masyarakat Semarang. Keistimewaan atau karakter masakan Semarang adalah masakannya yang pedas, minim bumbu dan disajikan panas.

Keistimewaan kuliner Semarang lainnya adalah kue ganjel ril. Kue ini berbentuk persegi panjang dan berwarna coklat. Royal Ganjel adalah nama unik untuk kue ini. Arti nama kerajaan kue ganjel ini adalah penopang sebenarnya dari kereta api. Kue ini bisa dinamai karena bentuknya yang besar, seperti bentuk penyangga rel kereta api. Kota Semarang merupakan kota pertama yang menjadi tempat beroperasinya sarana transportasi kereta api. Oleh karena itu, nama kereta api sangat lekat dengan penduduk Kota Semarang, maka dari itu dibuatlah kue yang diberi nama Kue Royal Ganjel.

Masakan di Semarang tidak hanya dipengaruhi oleh budaya masyarakat setempat. Namun, kuliner Semarang juga dipengaruhi oleh bangsa lain karena akulturasi budaya yang berlangsung. Akulturasi budaya di Semarang terjadi karena Kota Semarang merupakan kota pelabuhan tempat banyak bangsa asing singgah dan berlabuh di Kota Semarang pada zaman dahulu.

Oleh karena itu, banyak makanan Semarang yang merupakan produk akulturasi dari negara lain seperti Cina, Arab, dan Eropa. Kuliner Semarang yang telah berakulturasi dengan bangsa lain adalah Loempia (akulturasi dengan Cina), Nasi Kebuli (akulturasi dengan Arab), dan es krim (akulturasi dengan Eropa).

Makanan Khas Semarang



Nasi Ayam

Nasi Kebuli

Nasi Tomat

Mie Kopyok

Mie Titee

Lontong Cap Gomeh

Gudeg Koyor

Sop Semarang

Koyor

Tahu Gimbal

Petis Kangkung

Nasi Goreng Babat

Glewo Koyor

Pindang Serani

Opor Semarang

Nasi Bandeng

Pacri Terong

Petis Bumbon

Cemplung

Sambal Goreng Semarang

Soto Semarang

Mangut

Janganan Semanggi

Bandeng Pindang

Bandeng Presto

Tahu Petis

Mangut Panggang

Babat Gongso



MAKANAN KHAS SEMARANG



Minuman Khas Semarang

Minuman



Wedang Tahu

Wedang Kacang

Es Gempol

Jamu Majun

Es Kombok

Es Lilin

- Jamu Bopo Gung

- Jamu Jago

- Jamu Nya Melor

Bir Semarang

Es Puter Cong Lik

Kolak Setop Pisang



SAJIAN KHAS SEMARANG



GANJEL RIL

ONGOL-ONGOL

SERABI KUCUR
SERABI INGGRIS
KETAN SRIKAYA
ONGOL-ONGOL
JONGKONG
KOCOMOTO
GELEK MLETEK
ONDE-ONDE CEPLIS
SENTILING

MOACI SEMARANG
GANJEL RIL
LUMPIA
WINGKO BABAD
KUPING GAJAH



LUMPIA



PUTU MAYANG
TAHU PONG
BOLANG-BALING
PISANG PLENET
KACANG GRIS
JUBIKA ADAS
MENTHO
KUE KUPING TIKUS
BLANGGEM

KLENYEM
KUE PIA
PISTUBAN
RONDY ROYAL
DUDA KEMUL
RASIKAN
KETAN SALAK



TOKO DAN RESTO

SEMARANG



NGLARAS RASA



TOKO OEN



SOTO BANGKONG



TOKO ROTI
SANITAS

RESTORAN MBAH
JINGKRAK

RESTORAN SEMARANG

RUMAH MAKAN JAWAZ

TOKO ROTI HOO

TOKO ROTI SELINA

WARUNG SEMAWIS

TOKO DAN RESTO SEMARANG 10



FAKTOR -FAKTOR KELANGKAAN KULINER KHAS SEMARANG



Kuliner Semarang merupakan produk budaya yang harus dilestarikan karena merupakan warisan leluhur yang bernilai sejarah tinggi. Namun seiring berjalannya waktu, ada beberapa produk makanan khas Semarang yang sulit ditemukan dan didapatkan di pasaran. Hal ini terjadi karena selera masyarakat sedang bergeser ke arah yang lebih modern atau fast food. Masalah ini telah menyebabkan meningkatnya urgensi dan penurunan makanan tradisional Semarang di kalangan masyarakat. Minimnya kuliner khas Semarang tercermin dari salah satu signature dish berupa kue royal ganjel.

Kue royal ganjel ini merupakan salah satu makanan khas Semarang yang sangat sulit ditemukan saat ini dan menjadi makanan yang relatif mahal karena kelangkaannya. Minimnya makanan khas Semarang belakangan ini bukan karena suatu sebab, melainkan karena kurangnya minat terhadap makanan tradisional dan perubahan mentalitas masyarakat yang melihat makanan tradisional sudah tua dan ketinggalan zaman, terutama di kalangan anak muda. Oleh karena itu, agar tidak ketinggalan makanan khas yang bernilai tinggi, perlu ditumbuhkan kesadaran di masyarakat. Padahal memang kuliner terkesan sepele, namun tidak boleh memandang rendah karena hanya berkaitan dengan perut, namun di sisi lain kita juga harus mewarisi kekayaan budaya yang diwariskan nenek moyang kepada kita.



HIDDEN GEMS

10K
PER PORSI



Tahu Gimbal

NYEMARANGAN



TAHU GIMBAL

Tahu gimbali merupakan makanan tradisional yang terbuat dari tahu goreng, lontong, kol atau kol cincang, taugé, telur goreng, dan rambut gimbali. Disebut tahu gimbali, bukan karena penjualnya memiliki gimbali, melainkan kata gimbali itu sendiri berasal dari campuran bahan kulinernya, yaitu udang goreng yang dilapisi tepung terigu, air, sedikit bumbu masak dan sedikit taugé, kemudian digoreng hingga kental. Satu, rapuh atau dalam bentuk Bahasa Jawa disebut "kempel". Bentuk ini dikatakan menyerupai rambut manusia dengan rambut gimbali, itulah sebabnya udang goreng lebih dikenal sebagai udang gimbali. Produk kuliner yang biasanya dijual dengan harga 10.000 rupiah per porsi ini banyak ditemukan di berbagai tempat, salah satunya yang paling populer adalah kawasan Taman KB kota Semarang.





TAHU GIMBAL

Tahu gimbal hampir persis seperti ketoprak atau pecel yang sering dijumpai warga Jakarta. Namun, jika melihat bahannya, tentu saja sangat berbeda. Saat menyajikan tahu gimbal, semakin nikmat jika disajikan dengan saus kacang yang disiramkan di atas bahan utama yaitu lontong dan gimbal yang dipotong kecil-kecil, kemudian ditambah dengan bahan pelengkap lainnya. Diperkirakan tahu dengan rambut gimbal telah menjadi makanan khas Semarang sejak abad ke-19, dengan tahu pertama kali digunakan dengan tahu jenis "pong", yaitu tahu yang kosong di dalam dan mengembang saat digoreng.

Namun dengan berkembangnya variasi makanan tradisional, penggunaan tahu pong tergantikan dengan tahu yang isinya lebih padat. Hingga saat ini tahu gimbal masih banyak diminati masyarakat, tak heran jika kuliner ini mudah ditemukan di berbagai penjuru kota Semarang. Salah satu penjual tahu goreng yang terkenal di Semarang adalah Warung H. Edy. Toko ini terletak di Jalan Pahlawan, persis di depan Dinas Sosial Kota Semarang.





BIKINNYA CUMA
10 MENIT!

Resep Tahu Gimbal Sempel

BAHAN:

100 gr tepung terigu
20 gr tepung beras
250 gr udang
2 siung bawang putih
1/2 sdt ketumbar bubuk
1/2 sdt kaldu ayam
bubuk
1/2 sdt garam
100 ml air
minyak

BUMBU KACANG:

3 buah cabai rawit merah
50 g kacang tanah goreng
2 buah bawang putih
2 lembar daun jeruk
1 sdt garam
1 sdm gula merah
4 sdm kecap manis
50 ml air panas

BAHAN PELENGKAP:

2 buah lontong
4 buah tahu putih
3 lembar kol
2 batang selederi
1 sdm bawang goreng



BIKINNYA CUMA
10 MENIT!

Resep Tahu Gimbal Sempel

CARA MEMBUAT:

1. Gimbal : aduk rata semua bahan, panaskan minyak, goreng gimbal dengan cara ditipiskan di wajan. Goreng hingga matang dan kering. Angkat, tiriskan. Potong-potong gimbal sesuai selera.
2. Bumbu kacang : ulek cabai rawit, bawang putih, daun jeruk. garam, kacang tanah, dan gula merah hingga halus.
3. Tambahkan kecap dan air panas aduk hingga tercampur rata.
4. Penyajian: susun lontong, tahu, kol, tauge, dan potongan gimbal dalam piring saji. Siram dengan bumbu kacang, beri taburan seledri dan bawang goreng.



BABAT

Gongso



NYEMARANGAN

BABAT *Gongso*

Babat gongso terbuat dari irisan babat dan jeroan sapi yang digongso atau ditumis dengan berbagai rempah, seperti bawang, cabai, serta siraman kecap. Rasa kenyal babat berpadu dengan pedasnya bumbu, menciptakan sensasi nikmat dan lezat di lidah. Tak hanya disajikan dengan nasi putih, babat gongso juga sering dikombinasikan menjadi sajian nasi goreng yang bercita rasa unik.



Babat Gongso, masakan Indonesia yang kian langka ini menggunakan daging jeroan dan dimasak dengan cara ditumis. Untuk citarasanya, babat gongso cocok untuk anda yang menyukai pedas.

BABAT *Gongso*

Bahan :

- 500 gr babat
- 6 butir bawang merah
- 2 lembar daun salam
- $\frac{1}{2}$ ibu jari lengkuas
- 2 batang serai
- 3 sdm kecap manis
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- 1 bungkus bumbu penyedap
- 1.000 ml air
- 5 sendok makan minyak



Bumbu Halus :

- 3 butir cabai merah besar
- 10 butir cabai merah keriting
- 3 siung bawang putih
- 1 cm kunyit, bakar
- 5 butir bawang merah
- 3 butir kemiri, sangrai

BABAT *Gongso*



Cara Memasak :

1. Rebus babat dan dua lembar daun salam, lengkuas, dan jahe dalam 1000 ml air hingga matang. Kemudian angkat dan potong-potong babat.
2. Setelah itu, panaskan minyak lalu tumis bawang merah, daun salam, lengkuas, serai, dan bumbu halus lainnya sampai tercium harum.
3. Kemudian masukkan babat ke dalam tumisan, aduk hingga merata. Tambahkan kecap manis, garam, bumbu penyedap rasa serbaguna, dan gula pasir. Lalu aduk kembali hingga rata. Setelah rata tuangkan air dan masak kembali sampai bumbunya meresap dan matang.
4. Setelah matang, matikan api dan angkat babat gongso dari wajan, pindahkan ke wadah yang telah anda sediakan dan sajikan selagi hangat bersamaan dengan nasi putih hangat. Pastinya akan terasa sangat nikmat. Selamat Mencoba.





LUMPIA



KHAS SEMARANG

PERSAINGAN BISNIS

Kemunculan lumpia bermula dari kedatangan seorang perantau etnis Tionghoa bernama Tjoa Thay Yoe ke Semarang tahun 1800. Tujuannya datang ke kota tersebut adalah untuk mengadu nasib, sembari memperkenalkan makanan khas Tionghoa yang hampir mirip dengan martabak yang diisi dengan rebung dan daging babi. Hingga suatu saat, Tjoa Thay Yoe bertemu dengan perempuan bernama Wasi yang menjual makanan sejenisnya, hanya saja lumpia milik Wasi diisi dengan daging ayam ataupun udang. Meskipun begitu persaingan antara keduanya masih termasuk sehat, di mana Tjoa Thay Yoe lebih menyasar konsumen dari pendatang Tionghoa.

CINTA YANG MELAHIRKAN RESEP LUMPIA SEMARANG

Setelah saling mengenal melalui persaingan bisnis, Tjoa Thay Yoe dan Wasi mulai menjadi sahabat. Keduanya bahkan saling bertukar resep dan memutuskan untuk menikah. Perpaduan resep tersebutlah yang melahirkan lumpia Semarang yang kini kita kenal. Dalam resep tersebut Tjoa Thay Yoe dan Wasi menghilangkan komposisi daging babi, minyak babi dan semacampunya. Mereka mengganti isian lumpia dengan rebung, daging ayam ataupun udang.

PERPADUAN TIONGHOA DAN JAWA

Dengan begitu lumpia Semarang yang kini populer, adalah hasil percampuran budaya Tionghoa dan Jawa. Sebelumnya lumpia yang diperkenalkan oleh Tjoa Thay Yoe memiliki cita rasa asin dan gurih, sedangkan lumpia milik wasih memiliki rasa yang cenderung manis. Namun setelah resep tersebut disatukan, cita rasa lumpia yang dihasilkan jauh lebih nikmat, yakni manis dan gurih.



LUMPIA TERDIRI DARI LUMPIA GORENG DAN BASAH

Bagi para penggemar lumpia yang menghindari makanan gorengan tak perlu khawatir. Lumpia Semarang memiliki 2 jenis yakni lumpia goreng dan basah. Bagi yang menghindari makanan digoreng tentu masih bisa menikmati lezatnya lumpia dengan mencicipi lumpia basah.



DITETAPKAN SEBAGAI WARISAN BUDAYA UNESCO

Kepopuleran lumpia semakin diakui oleh masyarakat luas sejak di Jakarta digelar pesta olahraga Games of the New Emerging Forces (GANEFO) pada tahun 1963. Setelah melalui sejarah yang cukup panjang di Indonesia, akhirnya tahun 2014 lumpia ditetapkan oleh UNESCO sebagai warisan budaya nusantara.



LUMPIA

KHAS SEMARANG



BAHAN HALUS:

- Bawang putih - 2 siung
- Lada - 1/2 sdt
- Garam - 1/8 sdt

PEREKAT KULIT:

- Tepung terigu - 1/2 sdm
- Air - 2 sdm

PELENGKAP:

- Acar timun - secukupnya
- Daun kucai - secukupnya

BAHAN:

- Kulit lumpia - 10 lembar
- Rebung muda, rebus lalu potong korek api tipis - 200 gram
- Dada ayam, cincang - 100 gram
- Udang, cincang - 50 gram
- Telur, orak-arik - 2 butir
- Bawang bombay, cacah - 1/2 buah
- Daun bawang, iris tipis - 1 batang
- Saus tiram - 1/2 sdm
- Kecap inggris - 1 sdm
- Kecap manis - 2 sdm
- Gula pasir - 1 sdm
- Kaldu bubuk - 1 sdt
- Minyak goreng - 2 sdm

SAUS BAWANG:

- Bawang putih, cincang halus - 1 siung
- Gula pasir - 1 sdt
- Gula merah sisir - 2 sdm
- Garam - 1/4 sdt
- Air - 150 ml
- Maizena, larutkan dengan 3 sdm air - 1 sdm



RESEP LUMPIA KHAS SEMARANG 24

LUMPIA

KHAS SEMARANG

CARA MEMASAK:

1. Panaskan minyak lalu tumis bawang bombai hingga layu. Masukkan bumbu halus lalu tumis hingga matang dan harum.
2. Masukkan ayam dan udang, aduk rata dan masak hingga berubah warna.
3. Masukkan rebung, saus tiram, kecap inggris, kecap manis, gula dan kaldu bubuk. Aduk rata.
4. Masukkan telur orak-arik. Masak hingga matang dan rebung setengah kempis. Koreksi rasanya.
5. Beri irisan daun bawang sesaat sebelum diangkat, aduk rata. Angkat. Sisihkan.
6. Siapkan perekat kulit. Larutkan tepung terigu dengan air. Sisihkan.
7. Ambil selembar kulit lumpia, beri isian secukupnya. Lipat ke dalam bagian kanan kirinya, kemudian gulung. Rekatkan ujungnya dengan lem. Gulungkan hingga habis.
8. Panaskan minyak banyak. Goreng lumpia hingga berwarna kuning kecoklatan. Angkat dan tiriskan.
9. Siap disajikan bersama acar timun dan bawang, cabai rawit dan saus coklat kental.

CARA MEMBUAT SAUS BAWANG:

1. Dalam panci rebus air dan bawang putih.
2. Masukkan gula pasir, gula jawa, dan garam. Masak hingga mendidih.
3. Masukkan larutan maizena. Aduk hingga warnanya mengkilat dan bening. Angkat.
4. Siap disajikan.

RESEP LUMPIA KHAS SEMARANG | 36



Bandeng Presto!



BANDENG PRESTO KHAS SEMARANG | 26

Bandeng Presto



Ikan bandeng yang gurih sering kali membuat sebagian orang malas memakannya karena banyaknya duri-duri yang lembut. Tetapi, sejak ikan bandeng bisa diolah menjadi ikan yang berduri lunak, membuat orang-orang bisa menikmati gurihnya bandeng tanpa perlu repot dengan durinya.



Sejarah Bandeng Presto

Perintis usaha bandeng presto adalah seorang wanita kelahiran Juwana, Jawa Tengah, 28 Juni 1953 bernama Ibu Hanna Budimulya. Pada pertengahan 1976 dalam hidupnya yang bisa dikatakan prihatin dengan rumah berdinding papan di antara rumah-rumah tembok yang berdiri di jalan Pandanaran no. 33 Semarang. Keadaan suaminya alm. Agus Pradekso, mencari nafkah dengan menjadi sopir truk yang melayani angkutan barang Semarang-Jakarta.

Meski sudah membanting tulang, hasilnya tidak mencukupi, bahkan makin lama ongkos perawatan truk justru melebihi pendapatan. Ibu Hanna sangat was-was dengan pekerjaan suaminya sebagai sopir truk. Setiap malam Ibu Hanna berdoa agar bisa mendapat nafkah dengan cara lain. Hadiah Ulang Tahun Panci Pressure Cooker.

Suatu hari, Ibu Hanna mengantarkan anaknya pertamanya masuk taman kanak-kanak. Di sekolah Ibu Hanna melihat banyak ibu-ibu mengantarkan anaknya sambil membawa barang dagangan seperti baju dan sepatu. Melihat para ibu mempunyai usaha sampingan, Ibu Hanna ingin membantu suaminya tetapi beliau tidak tahu apa yang dapat dijualnya. Dalam kebingungan Ibu Hanna berdoa meminta petunjuk Tuhan, usaha apa yang cocok, pikir ibu dari Diana dan Christika ini. Suatu hari setelah selesai berdoa, ibu Hanna mendapat ide untuk menjual bandeng pindang yang durinya akan dilunakkan dengan menggunakan panci pressure cooker merk Presto, dimana panci itu merupakan hadiah ulang tahunnya pada tanggal 28 Juni 1976. Setelah melalui beberapa kegagalan, akhirnya Ibu Hanna menemukan cara untuk melunakkan duri ikan bandeng.

Bandeng Presto



Percaya Diri

Produksi awal Ibu Hanna sebanyak 3 kilogram atau 12 ekor ikan bandeng. Ibu Hanna menawarkan bandeng buatannya pada ibu-ibu sesama pengantar anak di sekolah. Pada hari pertama, baru laku 2 ekor, namun hari-hari berikutnya jumlah pembeli semakin bertambah. Ibu Hanna pun semakin percaya diri dan berani membuka toko bandeng Presto di ruang muka rumahnya. Kata Presto dia ambil dari merk panci miliknya. Toko "Bandeng Presto" makin ramai dikunjungi pembeli sehingga menarik minat dari para tetangganya untuk terjun dalam bisnis yang sama. Suami ibu Hanna akhirnya menjual truk dan membantu mengelola usaha bandeng presto, dimana setiap pagi pukul 04.00 harus ke pasar ikan kobong yang jaraknya cukup jauh sekitar 10 km untuk membeli ikan bandeng.

Dipatenkan

Pertama kali ikan bandeng presto dijual Rp. 5.000,- per ekor. Karena banyaknya pesaing dari para tetangga, maka Bapak Agus mempatenkan merk presto ini sehingga merek presto ini tidak dapat digunakan orang lain. Bandeng Presto sekarang menjadi icon dari kota Semarang sehingga banyak sekali orang dari dalam kota Semarang sendiri dan orang dari luar kota yang membeli untuk oleh-oleh kerabat, saudara dan teman-teman. Bahkan bandeng presto sudah sampai ke luar kota, seperti Surabaya, Jakarta dan Bandung, bahkan ke luar negeri seperti Hongkong dan Amerika.



Bandeng Presto



Bahan :

- 1 kg bandeng, kurang lebih 4 ekor
- 1 buah air perasan jeruk nipis + secukupnya garam
- 1 genggam laos, potong tipis-tipis
- 4 batang sere ambil putihnya, rajang serong tipis-tipis
- 5 cm kunyit, iris serong tipis-tipis
- 6 lembar daun jeruk, sobek kasar
- 1 lembar daun pandan, potong-potong
- 8 lembar daun salam
- 1200 ml air
- 1,5 sdm air asam jawa
- Secukupnya daun pisang untuk alas panci presto

Bahan Halus :

- 5 siung bawang putih
- 5 butir bawang merah
- 5 butir bawang merah
- 1 sdm garam
- 2 cm jahe
- 3 cm kunyit
- Secukupnya kaldu jamur



Bandeng Presto



Cara Memasak :

1. Bersihkan bandeng dari insang dan kotorannya. Cuci bersih di air mengalir.
2. Campur bumbu halus dengan air asam jawa.
3. 1200 ml air, aduk rata. Sisihkan.
4. Kucuri bandeng dengan air jeruk nipis, lalu taburi garam sedikit. Diamkan 15 menit.
5. Alasi dasar panci presto dengan daun pisang, masukkan potongan-potongan laos, kunyit, daun jeruk, daun pandan dan salam. Lalu tata bandeng di atasnya.
6. Tuangkan campuran bumbu halus dan air. Lalu tutup kembali atasnya dengan daun pisang.
7. Rebus/masak kurang lebih selama 1 jam dihitung sejak panci presto berdesis.
8. Matikan api, biarkan uapnya desisnya hilang (saya tunggu hingga 1/2 jam). Baru boleh dibuka tutupnya. Biarkan dingin dulu agar lebih mudah mengambil bandengnya.
9. Bandeng presto siap digoreng.



Bandeng Presto

Tulang Lunak



**BANDENG PRESTO TULANG LUNAK
KHAS SEMARANG | 31**

Bandeng Presto Tulang Lunak

Bahan :

- 1,5 kg atau 3 ikan bandeng segar
- 5 lembar daun salam
- 1 sdm garam
- Air perasan jeruk nipis
- Daun pisang untuk alas
- Air, secukupnya

Bahan Halus :

- 6 siung bawang putih
- 2 jempol kunyit segar
- 1 jempol jahe
- 1 sdm ketumbar butiran
- 1 jempol Laos
- 2 Batang serai, iris

Bahan Pencelup

- Telur kocok kasih sejumput garam.



RESEP BANDENG PRESTO TULANG
LUNAK KHAS SEMARANG 2



Bandeng Presto Tulang Lunak

Cara Memasak:

1. Siangi ikan, buang isi perut cuci bersih.
2. Lumuri ikan dengan perasan jeruk nipis dan garam, diamkan 5 menit, lalu bumbu dengan bumbu halus daun salam diamkan 30 menit.
3. Alasin panci presto dengan daun pisang, kemudian presto ikan, beri sedikit air sampai ikan terendam.
4. Setelah panci bunyi berdesis, masak selama 1,5 jam dengan api kecil
5. Setelah itu tunggu sampai panci dingin baru buka tutupnya, tunggu ikan sampai dingin lumuri dengan bahan pendamping lalu digoreng dengan api kecil.



Kesimpulan



Kuliner Khas Semarang

Kuliner khas Semarang muncul seiring dengan perkembangan kota Semarang itu sendiri. Sebagai masyarakat pesisir, masyarakat Semarang memiliki ciri-ciri yang mengarahkan mereka untuk berakulturasi dan beradaptasi dengan budaya lain yang menyerbu lingkungan sekitar. Adanya budaya lain yang dibawa dari luar negeri oleh berbagai kalangan turut mempengaruhi selera kuliner Semarang. Orang Eropa yang selama ini datang ke Semarang menemukan jejak kulinernya di Toko Oen yang terletak di Jalan Pemuda.

Toko menawarkan segalanya mulai dari makanan pembuka, makanan pembuka hingga makanan penutup ala Eropa dalam suasana restoran jadul. Sedangkan pengaruh etnis Tionghoa dapat ditemukan di berbagai makanan khas seperti Lumpia, Mie Titee, Cap Gomeh Lontong dan lain-lain. Pengaruh nasi kebuli dan makanan yang menggunakan daging kambing sebagai bahan bakunya bisa diapresiasi dari dunia Arab.

Kehadiran makanan termasuk Kuliner Semarang bisa dibilang hampir sulit ditemukan saat ini. Karakteristik masyarakat pesisir yang begitu adaptif, bercocok tanam, dan akomodatif turut andil dalam eksistensi Kuliner Semarang. Berawal dari yang pertama yang selama ini dapat diterima, berbagai tipe lain hadir menggantikan tipe lainnya. Tentu saja, sebagai mahasiswa, peran aktif kita juga berpengaruh terhadap keberlangsungan keberadaan makanan khas Semarang tersebut. Mahasiswa harus mampu melakukan hal-hal yang inovatif dan kreatif untuk mengangkat profil makanan khas Semarang. Tentunya hal ini dapat dilakukan dengan jenis penelitian atau kegiatan lain seperti festival, publikasi dan kewirausahaan.



Daftar Pustaka

"Ensiklopedia Hidden Gems Kuliner Khas Nyemarang!"

- kompas.com
- scribd.com
- media.neliti.com
- goodnewsfromindonesia.id
- endues.tv
- kumparan.com
- merahputih.com
- m.liputan6.com
- bandengpresto-semarang.com
- briliofood.net
- ejournal3.undip.ac.id

REFERENSI / ENSIKLOPEDIA



Melalui Hidden Gems Khas Nyemaranan ini kita jadi mengetahui banyak kuliner khas Semarang yang menarik. Mulai dari makanan, minuman, jajanan, serta toko atau resto khas Semarang yang sudah dikenal masyarakat setempat. Keistimewaan atau karakter masakan Semarang adalah masakannya yang pedas, minim bumbu dan disajikan panas. Selain itu, kue Royal Ganjel Ril juga menjadi salah satu ciri khas kuliner Semarang. Kue Royal Ganjel Ril mempunyai arti yaitu: penopang sebenarnya dari Kereta Api. Kue ini ini bisa dinamai karena bentuknya yang besar, seperti bentuk penyangga rel kereta api.