

• Amin Suprihatini

Aneka *Resep Masakan* **Khas Daerah**



PT. CERIA BUKU TERBUKA

• Amin Suprihatini



Aneka
Resep Masakan
Khas Daerah



FT HARAGA BORNEO TARIGAS

Copyright © 2010 by Penyusun and PT Maraga Borneo Tarigas. No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted, in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording, or otherwise, without prior written permission of the publisher.

© Hak cipta dilindungi undang-undang, 2010 pada Penyusun dan hak penerbitan pada PT Maraga Borneo Tarigas. Nomor Kode Penerbitan: MBT/09/2010.

Jenis/Ukuran Huruf : Trebuchet MS/11 point

Jumlah Halaman Buku : iv; 60 halaman

Kode File : MBT_E_2_2018_Pengayaan_ARMKD

Penyusun: Amin Suprihatini; Ilustrasi: Sumadi; Juru Foto: Sumadi; Desain Kover: Sumadi; Perwajahan: Triningsih;
Penanggung Jawab Produksi: Imtam Rus Ernawati.

e-ISBN: 978-602-8921-90-9

Tahun Terbit Digital: 2018



PT Maraga Borneo Tarigas

Jalan Alianyang No. 37A-B, Singkawang 79116, KalimantanBarat.
Telp. (0562) 636777

Kata Pengantar

Bangsa kita terkenal dengan semboyan Bhinneka Tunggal Ika. Tidak hanya suku bangsa dan budayanya yang beragam, tetapi tiap-tiap daerah juga memiliki masakan yang khas. Masakan-masakan tersebut menambah kekayaan Indonesia yang harus kita kembangkan dan lestarikan.

Masakan Indonesia terkenal akan cita rasa yang khas dan lezat termasuk pula cara memasaknya. Semua itu yang penulis tampilkan dalam buku ini. Belum semua masakan khas tiap daerah yang ada di Indonesia dapat ditulis dalam buku ini. Akan tetapi, diharapkan resep dalam buku ini dapat mengenalkan aneka ragam jenis masakan di Nusantara.

Dengan buku ini, Anda tidak perlu repot mengeluarkan banyak biaya dan waktu untuk keliling Indonesia mencicipi tiap masakannya. Coba saja resep-resep dalam buku ini. Selain bergizi, masakan-masakan tersebut juga akan menggugah selera keluarga. Dengan mencoba resep dalam buku ini, Anda telah turut serta menjaga warisan budaya bangsa ini. Selamat mencoba!

Singkawang, Juli 2011

Penulis

Daftar Isi

Kata Pengantar	iii	Timlo Solo	30
Daftar Isi	iv	Gudeg Khas Yogyakarta	32
Pendahuluan	1	Bakmi Jawa	35
Masakan Khas Sumatra	3	Bakmoy Khas Yogyakarta	36
Gulai Kepala Ikan Khas Aceh	4	Rawon Khas Jawa Timur	37
Nasi Gurih Aceh	5	Tempe Penyet Khas Jawa Timur	38
Ayam Panggang Khas Padang	6	Pecel Lele Khas Jawa Timur	39
Dendeng Balado Khas Sumatra Barat	7	Pecel Madiun	41
Asam Padeh Ikan Khas Sumatra Barat	8	Soto Lamongan	42
Satai Padang	9	Rujak Soto Banyuwangi	43
Ayam Goreng Balado Khas Riau	10	Satai Ayam Madura	44
Teri Lado Mudo Khas Riau	11	Masakan Khas Bali dan	
Tempe Goreng Balado Khas Riau	12	Nusa Tenggara	45
Tekwan Khas Sumatra Selatan	13	Satai Lilit Bali	46
Pindang Daging Palembang	14	Jukut Urap Khas Bali	47
Masakan Khas Pulau Jawa	15	Plencing Kangkung Khas Lombok	48
Taoge Goreng Khas Banten	16	Masakan Khas Kalimantan dan	
Soto Betawi	17	Sulawesi	49
Gado-Gado Khas Jakarta	18	Satai Manis Khas Kalimantan Barat	50
Nasi Goreng Kambing Khas Jakarta	19	Bubur Tino-tuan Khas Manado	51
Nasi Uduk Khas Jakarta	20	Sup Konro Khas Sulawesi Selatan	52
Semur Jengkol Khas Jakarta	21	Masakan Khas Maluku dan Papua	53
Karedok Khas Bandung	22	Acar Kuning Khas Maluku	54
Pepes Jamur Khas Bandung	23	Bubur Sagu Khas Maluku	55
Batagor Khas Bandung	24	Kuah Ikan Kuning Khas Papua	56
Mi Kocok Khas Bandung	25	Penutup	57
Satai Ambal Khas Kebumen	26	Glosarium	58
Soto Kudus	27	Indeks	59
Garang Asem Khas Solo	28	Daftar Pustaka	60
Nasi Liwet Solo	29		

Pendahuluan

Indonesia adalah negara yang kaya akan keragaman, baik keragaman geografi, suku bangsa, maupun budaya. Keragaman geografi dan suku bangsa Indonesia dapat kita pahami dari keadaan wilayah Indonesia yang terdiri atas beribu-ribu pulau yang membentang dari Sabang sampai Merauke dan dihuni oleh ratusan suku bangsa dan etnis. Keragaman geografi dan suku bangsa ini telah melahirkan keragaman budaya, termasuk budaya kuliner.

Berkaitan dengan budaya kuliner, setiap suku dan etnis tentu memiliki cara meracik dan menyajikan makanan yang berbeda-beda sehingga melahirkan ciri khas masakan dari berbagai daerah. Sebagai contohnya, ciri khas masakan orang Jawa rasanya manis karena orang Jawa biasa menambahkan gula pada setiap masakannya. Lain halnya dengan ciri khas masakan orang Padang atau Minang yang cenderung asin karena orang Padang atau Minang tidak pernah memberi gula, baik gula pasir maupun gula merah pada masakannya.

Budaya kuliner yang ada di Indonesia telah mengalami pertukaran dengan budaya asing. Hal ini merupakan akibat Indonesia sebagai jalur perdagangan rempah-rempah pada masa lampau. Adanya pertukaran budaya kuliner ini dapat kita buktikan dengan adanya beberapa masakan khas daerah di Indonesia yang menggunakan racikan bumbu rempah-rempah dari negara asing, seperti Arab, India, Cina, dan Eropa. Sebagai contohnya, masakan kari di daerah Aceh merupakan hasil pertukaran budaya kuliner dari India. Contoh lain, penggunaan tauco pada beberapa masakan Jawa merupakan pengaruh budaya Cina. Adanya pertukaran budaya kuliner tersebut tentu saja semakin memperkaya keragaman kuliner yang ada di Nusantara. Jadi, bisa dibayangkan, ada banyak sekali jenis masakan daerah yang ada di bumi Nusantara ini. Kesemuanya itu merupakan warisan leluhur yang harus terus dilestarikan. Jangan sampai budaya kuliner kita diambil dan diakui negara lain, seperti yang terjadi akhir-akhir ini, negara tetangga mengakui berbagai budaya kita seperti lagu daerah, batik, alat musik angklung, tari Kecak Bali, dan reog.

Alasan lain yang mendorong penulis mempersembahkan resep masakan khas daerah ini adalah adanya kenyataan bahwa akhir-akhir ini dunia kuliner mendapat perhatian publik. Jika memungkinkan, setiap orang ingin menjelajah ke seluruh pelosok negeri untuk menikmati hidangan khas daerah. Namun, tidak semua orang bisa melakukan hal tersebut. Oleh karena itulah, penulis tergerak hatinya untuk mempersembahkan buku ini yang diharapkan dapat bermanfaat bagi setiap orang

yang ingin mencoba cita rasa masakan khas daerah di seluruh pelosok negeri ini. Cukup dengan membaca buku ini diharapkan Anda bisa menikmati cita rasa masakan khas berbagai daerah tanpa harus bepergian dan merogoh uang yang banyak.

Dalam penulisan buku ini, penulis baru bisa mempersembahkan resep masakan khas di beberapa daerah berikut: Sumatra, Pulau Jawa, Bali, Kalimantan, Sulawesi, Maluku, dan Papua. Hal ini karena untuk menulis resep masakan dari semua daerah yang ada di seluruh Nusantara dalam buku ini tidak memungkinkan. Sekarang silakan Anda mencoba resep masakan dari berbagai daerah yang ada dalam buku ini.

Masakan **Khas Sumatra**



Gulai Kepala Ikan

Khas Aceh

Bahan-Bahan:

- ⇒ 850 gram kepala ikan kakap yang dipotong menjadi dua bagian
- ⇒ 2 sendok makan kelapa yang diparut, disangrai, dan ditumbuk halus
- ⇒ 750 cc santan
- ⇒ 5 buah belimbing sayur yang dibelah menjadi dua
- ⇒ 1 lembar daun pandan yang disobek-sobek dan diikat
- ⇒ 3 sendok makan minyak
- ⇒ 1 sendok makan air jeruk nipis

Bumbu-Bumbu:

- ⇒ 7 siung bawang merah
- ⇒ 3 siung bawang putih
- ⇒ 5 lembar daun salam
- ⇒ 10 buah cabai merah
- ⇒ 1 cm kunyit yang dicincang
- ⇒ 1 cm jahe yang dicincang
- ⇒ 1 batang serai yang dimemarkan
- ⇒ 2 sendok teh garam
- ⇒ 1 sendok makan ketumbar yang disangrai
- ⇒ ½ sendok teh jinten yang disangrai
- ⇒ ¼ sendok teh adas manis yang disangrai
- ⇒ ½ sendok teh merica bubuk
- ⇒ 1 sendok makan asam

Cara Membuat:

1. Lumuri kepala ikan kakap dengan air jeruk nipis dan 1 sendok teh garam hingga rata. Biarkan ½ jam, tiriskan. Lumuri dengan kelapa tumbuk hingga rata kemudian sisihkan.
2. Haluskan cabai merah, kunyit, jahe, bawang merah, bawang putih, ketumbar, jinten, adas manis, merica bubuk, asam, dan 1 sendok teh garam.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu yang telah dihaluskan, serai, dan daun pandan hingga harum. Selanjutnya, tuang santan sambil diaduk rata sampai mendidih.
4. Masukkan daun salam, belimbing sayur, kepala ikan kakap, serta kelapa tumbuk. Masak dengan api sedang sambil aduk rata sampai seluruhnya matang dan kuah agak berminyak. Angkat dan hidangkan hangat-hangat.



Nasi Gurih Aceh



Bahan-Bahan:

- ⇒ 1 liter beras
- ⇒ 1.200 cc santan

Bumbu-Bumbu:

- ⇒ 1 sendok makan garam
- ⇒ 1 sendok teh ketumbar yang disangrai dan dihaluskan
- ⇒ 2 lembar daun salam dan 3 lembar daun pandan yang dikoyak dan diikat

Cara Membuat:

1. Campur santan dengan garam, ketumbar, daun salam, dan daun pandan kemudian didihkan.
2. Kukus beras sampai setengah matang kemudian letakkan dalam panci. Tuangi santan yang telah mendidih sambil diaduk hingga santan habis terserap. Kukus kembali sampai matang.
3. Nasi gurih lebih enak jika disajikan bersama-sama dengan ungkep jeroan dan daging sapi, sayur kangkung, acar kuning, sambal kemiri, bawang goreng, kacang goreng, atau emping goreng.

Ungkep Jeroan dan Daging Sapi

Bahan-Bahan:

- ⇒ 1 kilogram campuran babat, usus, paru, dan daging sapi
- ⇒ 2 liter air kelapa

Bumbu-Bumbu:

- ⇒ 2 cm lengkuas, memarkan
- ⇒ 2 lembar daun salam
- ⇒ 1 sendok teh gula pasir
- ⇒ 1 sendok teh garam
- ⇒ 1 sendok teh ketumbar, sangrai
- ⇒ 1 sendok teh jinten
- ⇒ 5 siung bawang merah
- ⇒ 3 siung bawang putih

Cara Membuat:

1. Potong jeroan dan daging agak besar sekitar 5x7 cm, sisihkan.
2. Haluskan ketumbar, jinten, bawang merah, dan bawang putih.
3. Campur air kelapa dengan lengkuas, daun salam, gula, garam, dan bumbu yang telah dihaluskan, didihkan.
4. Masukkan jeroan dan daging, rebus dengan api kecil hingga lunak dan air hampir habis, angkat, tiriskan, lalu goreng dalam minyak sedang hingga kecokelatan tetapi tidak kering.

Acar Kuning

Bahan-Bahan:

- ⇒ 1 buah wortel, potong korek api
- ⇒ 1 buah mentimun, potong korek api
- ⇒ 10 buah cabai, biarkan utuh
- ⇒ 1 batang serai, dimemarkan
- ⇒ 1 sendok teh cuka
- ⇒ 100 ml air
- ⇒ minyak goreng

Bumbu Halus:

- ⇒ 4 siung bawang putih
- ⇒ 1 sendok teh merica halus
- ⇒ 2 cm jahe
- ⇒ 4 cm kunyit
- ⇒ 2 sendok makan gula pasir
- ⇒ 1 sendok makan garam

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu halus sampai wangi.
2. Masukkan serai, cuka, dan air, aduk rata.
3. Masukkan wortel dan mentimun, aduk rata.
4. Masak hingga sayuran layu.
5. Angkat dan sajikan.

Ayam Panggang

Khas Padang

Bahan-Bahan:

- ⇒ ayam sedang 2 ekor

Bumbu-Bumbu:

- ⇒ bawang merah 8 butir
- ⇒ bawang putih 4 siung
- ⇒ kemiri 8 butir
- ⇒ lengkuas 2 ruas jari
- ⇒ cabai giling 4 sendok makan
- ⇒ jahe 2 ruas
- ⇒ kunyit 2 ruas
- ⇒ asam secukupnya
- ⇒ santan 2 gelas
- ⇒ lada 1 sendok teh

Cara Membuat:

1. Ayam dibersihkan dan dipotong-potong.
2. Lengkuas dan serai dimemarkan.
3. Bawang merah dan bawang putih diiris tipis-tipis. Bumbu-bumbu yang lain digiling halus.
4. Panaskan kuah.
5. Tumis bawang hingga berwarna kuning. Selanjutnya, masukkan bumbu yang sudah digiling, serai, lengkuas, cabai giling, dan ayam. Setelah itu, tuangkan 2 gelas air dan didihkan.
6. Bubuhi garam, lada, dan air asam. Tunggu ayam sampai matang. Setelah itu, masukkan santan.
7. Tunggu santan kelihatan berminyak, lalu angkatlah.
8. Panggang ayam tersebut di atas bara arang.
9. Pada waktu menyajikan tuangkan sisa kuah.



Dendeng Balado

Khas Sumatra Barat

Bahan-Bahan:

- ⇒ 1 kg daging sapi
- ⇒ 1 liter air
- ⇒ 2 sendok teh garam
- ⇒ minyak goreng

Bumbu Perendam:

- ⇒ 6 siung bawang putih
- ⇒ 6 buah jeruk nipis
- ⇒ 1 sendok makan merica bubuk
- ⇒ ½ sendok makan garam
- ⇒ 250 ml air

Saus Cabai:

- ⇒ 250 gram cabai merah besar
- ⇒ 200 gram tomat merah dipotong-potong kasar
- ⇒ 50 gram bawang merah
- ⇒ 1 sendok teh merica bubuk
- ⇒ ½ sendok teh cuka
- ⇒ garam secukupnya
- ⇒ gula pasir secukupnya
- ⇒ 100 ml minyak
- ⇒ 100 ml kaldu daging

Cara Membuat:

1. Didihkan air dan garam, rebus daging hingga $\frac{3}{4}$ matang dan air hampir habis. Selanjutnya, angkat dan tiriskan. Biarkan uapnya hilang dan tunggu hingga dingin. Bungkus dengan aluminium foil. Simpan dalam lemari pembeku selama 2 jam.
2. Iris daging tipis-tipis menurut serat memanjang. Gunakan pisau yang tajam.
3. Pukul-pukul daging agar lebih tipis dengan pemukul daging kemudian sisihkan.
4. Aduk rata bumbu perendam. Gunakan untuk merendam irisan daging selama 30 menit.
5. Goreng daging dalam minyak banyak dan panas di atas api hingga daging kering dan harum. Angkat dan tiriskan. Taruh daging goreng dalam piring saji.
6. Buatlah saus cabai. Panaskan minyak, tumis bawang merah, cabai, tomat hingga harum dan layu. Masukkan kaldu dan sisa bahan sambil diaduk-aduk hingga matang kemudian angkat.
7. Siram saus cabai ke atas susunan daging goreng. Sajikan dan nikmatilah dendeng yang pedas dan nikmat.
8. Daging dapat disimpan dengan memasukkan dendeng dalam stoples dan ditutup rapat sehingga dendeng tetap terjaga kerenyahannya. Siram dengan saus cabai saat ingin disajikan.



Asam Padeh Ikan

Khas Sumatra Barat

Bahan-Bahan:

- ⇒ 500 gram ikan tongkol
- ⇒ 3 sendok makan air jeruk nipis
- ⇒ minyak untuk menumis
- ⇒ air secukupnya

Bumbu:

- ⇒ 3 buah asam kandis atau kalau tidak ada diganti belimbing sayur
- ⇒ 2 ruas jari lengkuas yang dimemarkan
- ⇒ 2 batang serai yang dimemarkan bagian putihnya atau diiris
- ⇒ 3 lembar daun salam
- ⇒ 3 lembar daun jeruk
- ⇒ 1 lembar daun kunyit yang disobek-sobek
- ⇒ 2 butir kapulaga

Bumbu yang Dihaluskan:

- ⇒ 300 gram cabai giling
- ⇒ 8 butir bawang merah
- ⇒ 5 butir bawang putih
- ⇒ 2 ruas jari jahe
- ⇒ 2 buah kemiri
- ⇒ garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Bersihkan ikan dan buang insangnya. Beri air jeruk nipis kemudian sisihkan.
2. Tumis semua bumbu dengan sedikit minyak sampai harum. Tambahkan air kemudian masak hingga mendidih dan kuah sedikit mengental.
3. Masukkan ikan dan kecilkan api. Masak hingga ikan matang dan airnya menyusut.
4. Hidangkan saat masih hangat.



Satai Padang

Bahan-Bahan:

- ⇒ 1 kg jeroan sapi bisa menggunakan hati, ginjal, dan paru
- ⇒ garam secukupnya

Bahan Bumbu Satai:

- ⇒ ½ ruas jari lengkuas
- ⇒ ½ ruas jari kunyit
- ⇒ ½ ruas jari jahe

Bahan Kuah Satai:

- ⇒ 750 cc kaldu daging sapi
- ⇒ 1 sendok makan kacang tanah goreng, tumbuk halus
- ⇒ 2 sendok makan kelapa parut yang disangrai dan ditumbuk halus
- ⇒ 25 gram tepung beras yang dilarutkan dengan sedikit air

Bumbu Kuah Satai:

- ⇒ 3 siung bawang putih
- ⇒ 5 buah cabai merah
- ⇒ 1 sendok makan ketumbar
- ⇒ ¼ sendok teh jinten
- ⇒ ½ sendok teh merica bulat
- ⇒ 2 lembar daun jeruk
- ⇒ 1 batang serai yang dimemarkan
- ⇒ 1 lembar daun kunyit yang dipotong kasar
- ⇒ 1 sendok teh garam
- ⇒ ½ sendok teh gula

Cara Membuat:

1. Cuci bersih jeroan. Rebus dengan menambahkan garam hingga matang. Angkat dan tiriskan. Potong tipis bentuk persegi empat kecil-kecil. Tusuki dengan tusuk satai masing-masing 4–5 potong kemudian sisihkan.
2. Membuat bumbu satai dengan menghaluskan lengkuas, kunyit, dan jahe. Tuangi dengan 1 sendok makan air matang, aduk rata dan sisihkan.
3. Membuat kuah satai dengan mendidihkan kaldu. Haluskan ketumbar, jinten, merica, bawang putih, dan cabai merah. Masukkan ke dalam kaldu yang sedang mendidih. Masukkan juga daun jeruk, serai, dan daun kunyit. Tambahkan kacang tanah, kelapa parut sangrai, garam, dan gula. Aduk hingga merata.
4. Kentalkan kuah satai dengan tepung beras yang sudah dilarutkan dengan sedikit air sambil terus aduk hingga matang kemudian angkat.
5. Cara menghidangkan satai padang dengan melumuri satai jeroan dengan bumbu satai sebelum dihidangkan. Bakar sebentar di atas bara arang. Tempatkan pada piring, siram dengan kuah satai. Bisa disajikan dengan ketupat.



Ayam Goreng Balado

Khas Riau

Bahan-Bahan:

- ⇒ 1 ekor ayam, potong delapan bagian
- ⇒ 1 lembar daun salam
- ⇒ 1 tangkai serai yang dimemarkan
- ⇒ 2 cm lengkuas yang dimemarkan
- ⇒ 500 ml air

Bumbu Halus:

- ⇒ 5 butir bawang merah
- ⇒ 2 siung bawang putih
- ⇒ 3 butir kemiri
- ⇒ 1 sendok teh ketumbar
- ⇒ 2 cm jahe
- ⇒ 1 sendok teh garam

Bumbu Balado:

- ⇒ 10 butir bawang merah
- ⇒ 2 siung bawang putih
- ⇒ 6 buah cabai merah
- ⇒ ¼ sendok teh garam
- ⇒ 2 buah asam kandis

Cara Membuat:

1. Rebus ayam beserta bumbu halus, salam, serai, lengkuas sampai bumbu meresap. Setelah bumbu meresap, angkat. Goreng ayam sampai kekuningan dan sisihkan.
2. Siapkan bumbu balado. Tumbuk kasar cabai merah, bawang merah, bawang putih, dan garam. Tumis sampai layu bersama asam kandis. Masukkan potongan ayam lalu aduk sampai bumbu merata.
3. Setelah bumbu merata, angkat. Sajikan ayam balado yang pedas dan nikmat ini sebagai lauk nasi.



Teri Lado Mudo

Khas Riau

Bahan-Bahan:

- ⇒ 250 gram teri tanjung yang digoreng kering
- ⇒ 1 papan petai yang dipotong-potong dengan kulitnya dan digoreng hingga layu

Bumbu-Bumbu:

- ⇒ 50 gram cabai hijau
- ⇒ 6 butir bawang merah
- ⇒ 2 siung bawang putih
- ⇒ 2 buah asam kandis
- ⇒ 1 sendok teh garam
- ⇒ 3 sendok makan minyak untuk menumis

Cara Membuat:

1. Tumbuk kasar cabai hijau, bawang merah, bawang putih, dan garam.
2. Tumis bumbu hingga harum. Masukkan asam kandis, petai, dan ikan teri.
3. Aduk sampai bumbu merata, angkat lalu hidangkan.



Tempe Goreng Balado

Khas Riau

Bahan-Bahan:

- ⇒ 250 gram tempe, potong kotak lalu goreng kering
- ⇒ 100 gram buncis, potong 3 cm
- ⇒ 150 gram udang jerbung, dibersihkan
- ⇒ 10 mata petai yang diiris halus
- ⇒ 1 sendok teh garam
- ⇒ 3 sendok makan minyak untuk menumis

Bumbu Halus:

- ⇒ 4 buah cabai merah
- ⇒ 8 butir bawang merah
- ⇒ 2 siung bawang putih
- ⇒ 1 buah tomat

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu halus hingga layu dan matang. Masukkan petai. Masak sampai layu.
2. Tambahkan udang. Aduk hingga udang berubah warna.
3. Masukkan buncis, garam, dan tempe kemudian aduk kembali sampai semua bahan matang.
4. Setelah matang, hidangkan selagi masih hangat.



Tekwan

Khas Sumatra Selatan

Bahan Dasar Biji Tekwan:

- ⇒ 1 kg ikan tenggiri dihaluskan
- ⇒ ½ kg tepung kanji atau sagu
- ⇒ garam secukupnya
- ⇒ bumbu penyedap secukupnya
- ⇒ air secukupnya

Bumbu Kuah Tekwan:

- ⇒ 5 siung bawang putih
- ⇒ 10 siung bawang merah
- ⇒ ½ kg udang kecil
- ⇒ merica
- ⇒ garam
- ⇒ bumbu penyedap
- ⇒ bawang goreng

Bahan Pelengkap:

- ⇒ bengkoang yang diiris dadu
- ⇒ bunga sedap malam
- ⇒ daun seledri
- ⇒ daun bawang
- ⇒ soun
- ⇒ jamur kuping

Cara Membuat:

1. Bahan dasar biji tekwan dicampur dan dicubit-cubit hingga berbentuk bulatan-bulatan. Masukkan biji tekwan ke dalam air mendidih sampai matang lalu tiriskan.
2. Bawang merah, bawang putih, dan merica ditumis sampai berwarna kuning dan harum.
3. Udag direbus dengan air. Masukkan tumisan bumbu dan diberi bengkoang, soun, sedap malam, jamur kuping, dan biji tekwan.
4. Lebih nikmat dihidangkan panas-panas dengan daun bawang, daun seledri, dan bawang goreng.



Pindang Daging Palembang

Bahan-Bahan:

- ⇒ 2 iris tebal daging sapi bagian kaki yang banyak uratnya
- ⇒ 2 buah tomat

Bumbu-Bumbu:

- ⇒ 5 buah cabai bila suka
- ⇒ 1 ruas jari jahe
- ⇒ ½ ruas jari kunyit
- ⇒ 1 ruas lengkuas
- ⇒ 2 lembar daun salam
- ⇒ 6 siung bawang merah
- ⇒ 2 siung bawang putih
- ⇒ 1 batang serai
- ⇒ 1 sendok teh merica
- ⇒ garam secukupnya
- ⇒ gula putih secukupnya
- ⇒ 1 sendok makan asam

Cara Membuat:

1. Rebus daging dengan air secukupnya.
2. Bawang merah dan putih diiris-iris kemudian sisihkan.
3. Tomat dipotong menjadi enam bagian dan disisihkan.
4. Bumbu-bumbu selain garam, gula, dan merica dikupas dan dibersihkan kulitnya.
5. Jika daging sudah mulai empuk, masukkan semuanya kecuali tomat. Tomat bisa dimasukkan paling akhir jika semua sudah terasa enak.
6. Jika ingin pedas, bisa ditambah irisan memanjang cabai merah.



Masakan Khas Pulau Jawa



Taoge Goreng

Khas Banten

Bahan-Bahan:

- ☞ 3 potong tahu
- ☞ 200 gram mi basah
- ☞ 300 gram taoge yang dibuang ekornya
- ☞ 1 ikat kecil daun kucai

Bumbu Saus:

- ☞ 3 buah bawang merah
- ☞ 2 siung bawang putih
- ☞ 3 buah cabai merah
- ☞ 5 buah cabai rawit
- ☞ 2 sendok teh garam atau sesuai selera
- ☞ 1 sendok teh gula atau sesuai selera
- ☞ 5 sendok makan tauco
- ☞ 50 gram oncom
- ☞ 3 sendok makan minyak goreng
- ☞ 2 sendok makan kecap manis
- ☞ 3 batang daun bawang yang diiris kasar
- ☞ 2 buah tomat yang dipotong-potong
- ☞ 200 cc air
- ☞ 2 buah jeruk limau

Cara Membuat:

1. Goreng tahu setengah matang kemudian sisihkan.
2. Seduh mi dan taoge dengan air panas dan tiriskan. Potong-potong kucai kira-kira panjang 2 cm kemudian sisihkan.
3. Siapkan bahan untuk membuat saus. Haluskan bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai rawit, garam, gula, dan tauco. Tumbuk kasar oncom. Panaskan minyak dan tumis bumbu yang sudah dihaluskan. Masukkan oncom.
4. Tambahkan kecap manis, daun bawang, tomat, dan air. Masak hingga matang dan agak mengental. Terakhir, masukkan air perasan jeruk limau sambil diaduk-aduk dan angkat.
5. Hidangkan taoge goreng. Taruh dalam piring berturut-turut mi, tahu, taoge, dan kucai. Siram dengan sausnya.



Soto Betawi

Bahan-Bahan:

- ⇒ 500 gram daging atau jeroan sapi (usus, babat, jantung, dan limpa)
- ⇒ 2 lembar daun salam
- ⇒ 2 cm lengkuas
- ⇒ 3 sendok makan *coconut powder* yang dicairkan dengan kaldu daging
- ⇒ minyak goreng untuk menumis
- ⇒ garam secukupnya
- ⇒ gula pasir secukupnya

Bumbu Halus:

- ⇒ 6 siung bawang merah
- ⇒ 3 siung bawang putih
- ⇒ 2 cm jahe
- ⇒ 1 sendok teh merica
- ⇒ 2 butir kemiri yang digoreng

Pelengkap:

- ⇒ bawang daun yang diiris
- ⇒ seledri yang diiris
- ⇒ 2 buah tomat yang dibagi delapan
- ⇒ emping
- ⇒ bawang goreng
- ⇒ sambal cabai rawit
- ⇒ acar mentimun

Cara Membuat:

1. Didihkan 1 liter air kemudian rebus daging atau jeroan sapi hingga cukup matang, tetapi jangan sampai keempukan.
2. Angkat daging atau jeroan, potong dadu sesuai selera kemudian sisihkan.
3. Tumis bumbu halus bersama daun salam dan lengkuas hingga harum.
4. Ambil sebagian kaldu untuk mencairkan 3 sendok makan *coconut powder*.
4. Masukkan bumbu ke dalam kaldu bersama-sama dengan santan.
5. Didihkan dengan api kecil sambil diaduk-aduk. Masukkan potongan daging atau jeroan, tambahkan garam dan gula pasir kemudian angkat.
6. Masukkan sedikit irisan daun bawang dan bawang goreng ke dalamnya.
7. Hidangkan soto hangat-hangat bersama pelengkap dan nasi.



Gado-Gado

Khas Jakarta

Bahan-Bahan:

- ⇒ 100 gram kangkung yang direbus
- ⇒ 100 gram bayam yang direbus
- ⇒ 100 gram taoge yang diseduh
- ⇒ 10 lonjor kacang panjang yang dipotong-potong lalu rebus
- ⇒ ½ buah labu siam, kupas lalu dipotong-potong dan direbus

Bumbu untuk Tiap Porsi:

- ⇒ 100 gram kacang mede goreng dihaluskan bersama 50 gram kacang tanah goreng
- ⇒ 1 buah cabai
- ⇒ 2 siung bawang putih
- ⇒ ½ sendok teh terasi goreng
- ⇒ 1 sendok teh garam
- ⇒ 1 sendok teh gula merah
- ⇒ air asam secukupnya
- ⇒ air secukupnya

Pelengkap:

- ⇒ tahu dan tempe goreng
- ⇒ telur rebus
- ⇒ emping goreng
- ⇒ bawang goreng
- ⇒ lontong yang dipotong-potong

Cara Membuat:

1. Siapkan cobek. Haluskan cabai dan bawang putih. Tambahkan terasi, garam, gula merah, dan kacang. Ulek sambil ditambahkan air dan air asam sedikit demi sedikit.
2. Setelah cukup kental, tambahkan sayuran, tahu, dan tempe. Aduk rata.
3. Sajikan bersama emping, lontong, telur rebus, dan bawang goreng.



Nasi Goreng Kambing

Khas Jakarta

Bahan-Bahan:

- ⇒ 3 sendok makan minyak samin
- ⇒ 50 gram lemak kambing yang dipotong kotak kecil
- ⇒ 200 gram daging kambing yang dipotong kotak
- ⇒ 500 gram nasi putih yang dingin
- ⇒ 3 sendok makan kecap manis
- ⇒ garam secukupnya
- ⇒ merica secukupnya

Bumbu Halus:

- ⇒ 3 buah cabai merah
- ⇒ 3 buah cabai rawit
- ⇒ 3 siung bawang putih
- ⇒ ¼ sendok teh jinten
- ⇒ ½ sendok teh terasi goreng

Pelengkap:

- ⇒ emping goreng
- ⇒ acar mentimun dan wortel

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu halus dalam minyak samin sampai harum. Masukkan lemak kambing dan daging kambing. Aduk sampai daging matang.
2. Tambahkan nasi. Aduk sampai nasi panas. Tambahkan kecap manis, garam, dan merica. Aduk sampai semua bahan matang.
3. Sajikan nasi goreng kambing bersama pelengkap.



Nasi Uduk

Khas Jakarta

Bahan-Bahan:

- ⇒ 500 gram beras
- ⇒ 600 ml santan

Bumbu-Bumbu:

- ⇒ 4 siung bawang putih yang dihaluskan
- ⇒ 1 sendok garam
- ⇒ 2 lembar daun salam
- ⇒ 1 batang serai
- ⇒ ketumbar halus

Bumbu Sambal Kacang:

- ⇒ kacang tanah goreng ditumbuk halus
- ⇒ 5 buah cabai merah
- ⇒ 3 buah rawit merah
- ⇒ 2 siung bawang putih
- ⇒ garam secukupnya
- ⇒ cuka secukupnya
- ⇒ gula pasir
- ⇒ air panas secukupnya

Cara Membuat:

1. Kukus beras hingga panas dan setengah matang.
2. Masak santan, garam, daun salam, dan serai hingga mendidih. Jangan lupa diaduk-aduk agar santan tidak pecah. Setelah mendidih angkat.
3. Masukkan beras panas ke dalam santan panas, aduk-aduk rata. Biarkan hingga santan terserap habis dan beras menjadi aron.
4. Kukus lagi 20 menit hingga matang kemudian angkat.
5. Siapkan bahan sambal kacang. Tumbuk halus cabai merah, bawang putih, dan kacang tanah. Seduh dengan air panas. Masukkan cuka, garam, dan gula, aduk hingga rata.
6. Sajikan nasi uduk dengan telur dadar, ayam goreng, dan sambal kacang.



Semur Jengkol

Khas Jakarta

Bahan-Bahan:

- ☞ 11 mata jengkol rebus sampai matang kupas kulitnya lalu pipihkan
- ☞ 2 lembar daun salam
- ☞ 1 batang serai yang dimemarkan
- ☞ 3 sendok makan kecap manis

Bumbu Halus:

- ☞ 3 butir bawang putih
- ☞ 4 butir bawang merah
- ☞ 2 buah cabai rawit merah
- ☞ 3 butir kemiri
- ☞ 1 sendok teh ketumbar
- ☞ 1 sendok teh garam
- ☞ 1 sendok makan gula merah
- ☞ 2 cm kunyit

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan daun salam dan serai, aduk-aduk. Tambahkan air 200 ml dan kecap.
2. Masukkan jengkol dan masak sampai kuah mengental.
3. Setelah masak, angkat dan siap untuk dimakan.



Karedok Bandung

Bahan-Bahan:

- ⇒ kemangi yang dipetik daunnya
- ⇒ terong lalap yang dipotong dadu
- ⇒ kol yang diiris
- ⇒ taoge yang dibersihkan
- ⇒ kacang panjang yang dipotong ½ cm
- ⇒ mentimun yang dipotong dadu
- ⇒ 100 ml air dicampur dengan ½ sendok makan asam jawa
- ⇒ jeruk limau

Bumbu Halus:

- ⇒ 125 gram kacang tanah yang digoreng
- ⇒ 1 siung bawang putih
- ⇒ 1 cabai merah
- ⇒ 5 cabai rawit
- ⇒ 1 sendok teh terasi
- ⇒ 4 cm kencur
- ⇒ 1 sendok teh garam
- ⇒ 2 sendok makan gula merah

Cara Membuat:

1. Aduk rata bumbu yang telah dihaluskan dengan campuran air asam jawa. Bumbu harus sedikit kental karena sayuran akan mengeluarkan cairan.
2. Beri perasan air jeruk limau.
3. Masukkan sayuran ke dalam bumbu, aduk rata.
4. Karedok akan nikmat jika disiapkan sesaat sebelum disajikan. Sebelum dimakan, baru aduk sayuran dengan air asam jawa.



Pepes Jamur

Khas Bandung

Bahan-Bahan:

- ☞ 200 gram jamur merang yang dipotong-potong

Bumbu-Bumbu:

- ☞ 1 sendok makan bawang merah halus
- ☞ 4 buah cabai hijau yang dipotong-potong
- ☞ cabai rawit sesuai selera
- ☞ 1 butir putih telur
- ☞ 1 sendok makan air jeruk nipis
- ☞ 1 ikat kecil kemangi yang dipetik-petik
- ☞ garam secukupnya
- ☞ gula secukupnya

Cara Membuat:

1. Campur jamur merang dengan semua bahan bumbu. Aduk-aduk hingga rata.
2. Bungkus dengan daun pisang. Sematkan dengan biting.
3. Kukus 20 menit sampai matang.
4. Panggang sampai agak kering dan harum.
5. Pepes jamur siap dihidangkan.



Batagor

Khas Bandung

Bahan-Bahan:

- ⇒ 6 buah tahu putih ukuran 4×4×2 potong diagonal
- ⇒ minyak secukupnya untuk menggoreng

Adonan Isi:

- ⇒ 75 gram daging ikan tenggiri yang dihaluskan
- ⇒ 75 gram udang kupas yang dicincang halus
- ⇒ 1 butir telur kocok
- ⇒ 3 sendok makan kanji
- ⇒ 2 batang daun bawang yang diiris tipis
- ⇒ 2 batang seledri yang dicincang
- ⇒ 2 siung bawang putih yang dicincang
- ⇒ ½ sendok teh garam
- ⇒ ¼ sendok teh merica bubuk

Saus Kacang:

- ⇒ 100 gram kacang tanah yang di-sangrai, dikupas, dan dihaluskan
- ⇒ 2 sendok makan saus cabai
- ⇒ 2 sendok makan nanas parut
- ⇒ 1 sendok teh garam
- ⇒ 2 sendok makan gula pasir
- ⇒ 3 sendok makan air
- ⇒ ½ sendok teh cuka

Pelengkap:

Kecap manis, saus cabai, dan jeruk limau

Cara Membuat:

1. Siapkan bahan adonan membuat isi. Campur ikan, udang, telur, dan tepung kanji sampai adonan rata.
2. Tambahkan daun bawang, seledri, bawang putih, garam, dan merica, aduk rata.
3. Satu bagian untuk isi tahu dan satu bagian untuk bakso.
4. Lubangi potongan tahu di tengah-tengah. Jangan buang sisa potongan tahu.
5. Campurkan ½ bagian adonan isi dengan remahan tahu, masukkan kembali ke dalam tahu kemudian goreng.
6. Bentuk setengah adonan isi yang tersisa dengan sendok menjadi bulatan bakso lalu digoreng.
7. Siapkan bahan saus kacang. Campur kacang halus, garam, dan gula. Tambahkan air, saus cabai, dan nanas parut. Jika perlu tambahkan cuka.
8. Susun tahu isi dan bakso goreng dalam piring saji. Siram dengan saus kacang. Batagor pun siap dinikmati.



Mi Kocok

Khas Bandung

Bahan-Bahan:

- ⇒ 300 gram tetelan yang dipotong kotak 1 cm
- ⇒ 2 liter air
- ⇒ 3 sendok makan minyak goreng
- ⇒ 1 cm jahe, dimemarkan
- ⇒ 1 cm lengkuas, dimemarkan
- ⇒ 2 sendok makan garam
- ⇒ 1 sendok teh merica bubuk
- ⇒ ½ sendok teh gula pasir
- ⇒ 3 sendok makan tepung beras
- ⇒ 50 ml air untuk melarutkan tepung beras

Bumbu Halus:

- ⇒ 8 butir bawang merah
- ⇒ 6 siung bawang putih
- ⇒ 4 butir kemiri
- ⇒ 1 sendok makan ebi

Pelengkap:

- ⇒ 200 gram mi basah
- ⇒ 100 gram kol yang diiris tipis
- ⇒ 2 batang daun bawang yang diiris tipis
- ⇒ 5 sendok makan bawang goreng
- ⇒ sambal

Cara Membuat:

1. Rebus tetelan di dalam air sampai matang. Tumis bumbu halus sampai matang lalu tuang ke dalam rebusan tetelan.
2. Tambahkan jahe, lengkuas, garam, dan merica. Kentalkan dengan larutan tepung beras lalu didihkan.
3. Tata pelengkap di mangkuk. Siram kuah lalu tambahkan sambal. Mi kocok enak jika dinikmati panas-panas. Sambal bisa dibuat dengan resep sebagai berikut. Kukus cabai merah dan cabai rawit, haluskan bersama sedikit garam, beri air jeruk nipis secukupnya, dan aduk.



Satai Ambal

Khas Kebumen

Bahan-Bahan:

- ⇒ 500 gram daging ayam yang dipotong kotak
- ⇒ 4 sendok makan minyak
- ⇒ tusuk satai

Bumbu Halus:

- ⇒ 10 butir bawang merah yang diiris dan digoreng
- ⇒ 4 siung bawang putih
- ⇒ 2 sendok teh ketumbar yang disangrai
- ⇒ ½ sendok teh jinten yang disangrai
- ⇒ 5 butir kemiri yang disangrai
- ⇒ 2 cm jahe
- ⇒ 1 sendok teh garam
- ⇒ 1 sendok makan gula merah

Bahan Saus:

- ⇒ 200 gram tempe yang dikukus dan dihaluskan
- ⇒ 3 siung bawang putih
- ⇒ 8 butir bawang merah
- ⇒ 6 buah cabai merah
- ⇒ 1 sendok makan gula merah
- ⇒ 1 sendok teh garam
- ⇒ 500 ml air

Cara Membuat:

1. Aduk rata ayam, minyak goreng, dan bumbu halus. Diamkan selama 30 menit.
2. Tusuki tiap empat irisan ayam dengan tusukan.
3. Panggang sampai matang.
4. Siapkan bahan saus. Tempe yang telah dihaluskan dicampur dengan bahan saus lainnya. Rebus hingga kental.
5. Sajikan satai dengan sausnya.



Soto Kudus

Bahan-Bahan:

- ☞ 1 ekor ayam kampung
- ☞ 100 gram taoge yang dibuang akarnya dan dicuci bersih
- ☞ 2 batang daun seledri yang diiris halus
- ☞ 2 batang daun bawang yang diiris halus

Bumbu-Bumbu:

- ☞ 5 butir bawang merah
- ☞ 10 siung bawang putih
- ☞ 50 gram bawang goreng
- ☞ 5 butir kemiri
- ☞ 4 cm jahe
- ☞ 2 lembar daun salam
- ☞ 4 cm lengkuas yang dimemarkan
- ☞ 1 sendok teh bumbu penyedap
- ☞ 1 jeruk nipis yang diambil airnya
- ☞ garam secukupnya
- ☞ merica secukupnya

Cara Membuat:

1. Siapkan air di dalam panci besar. Masukkan ayam kampung, daun salam, dan lengkuas di dalam panci. Rebus sampai matang dan empuk.
2. Angkat ayam yang sudah empuk lalu tiriskan. Suwir-suwir daging ayam dan sisihkan.
3. Pisahkan kaldu ayam sebanyak 2 liter. Jika kurang, tambahkan air matang.
4. Cincang kasar bawang merah dan putih. Kemiri dihaluskan. Jahe dimemarkan lalu dibakar sebentar.
5. Panaskan 2 sendok makan minyak lalu tumis bawang merah, bawang putih, kemiri, dan jahe sampai harum. Masukkan tumisan bumbu ke dalam kaldu ayam yang sudah dipisahkan. Tambahkan bumbu penyedap, garam, dan merica secukupnya. Didihkan di atas api sedang. Angkat setelah mendidih.
6. Siapkan mangkuk untuk menghidangkan soto. Masukkan daging ayam, taoge, bawang merah, daun bawang, daun seledri, dan perasan jeruk nipis. Tuangkan kaldunya.
7. Hidangkan selagi panas dengan sambal kecap.



Garang Asem

Khas Solo

Bahan-Bahan:

- 1 ekor ayam (besarnya sedang) potong jadi 12 (tanpa kepala dan ceker), bisa juga menggunakan jeroan ayam
- 1.500 cc santan sedang
- garam
- daun pisang

Bumbu Iris:

- 6 butir bawang merah iris tipis
- 5 siung bawang putih iris tipis
- 5 cabai merah besar potong serong
- 5 cabai hijau besar potong serong
- cabai rawit (kalau suka)
- 12 potong kunyit ($\frac{1}{2} \times \frac{1}{2}$ cm)
- daun salam
- 12 iris tipis lengkuas
- 20 buah belimbing sayur iris 1 cm

Cara Membuat:

1. Campurkan garam pada santan, aduk sampai rata, jangan lupa dicicipi, rasa harus agak asin, agar bisa meresap dalam ayam.
2. Taruh pada daun, bumbu iris, sepotong ayam, tuangi santan, bungkus dan sematkan dengan lidi. Agar tidak bocor, di antara 2 lembar daun pisang dilapisi selembat plastik tahan panas. Dengan demikian, jika daun pecah, kuahnya tidak tumpah.
3. Kukus selama 30 menit kemudian angkat.
4. Garang asem khas Solo siap dihidangkan.

Nasi Liwet Solo

Bahan-Bahan:

- ⇒ 500 gram beras putih yang pulen
- ⇒ 600 ml santan

Bumbu-Bumbu:

- ⇒ 2 lembar daun pandan yang di-potong-potong
- ⇒ 2 lembar daun salam
- ⇒ 1 sendok teh garam

Lauk Pelengkap:

- ⇒ opor ayam dan tahu
- ⇒ sambal goreng labu siam
- ⇒ telur pindang

Cara Membuat:

1. Cuci beras hingga bersih. Tiriskan dan taruh dalam panci.
2. Masukkan santan dan garam, beri daun pandan dan daun salam agar nasi menjadi wangi. Masak dengan api kecil hingga mendidih.
3. Aduk-aduk dan masak terus hingga air habis.
4. Tutup panci, kecilkan api dan masak hingga nasi matang kemudian angkat.
5. Tata piring untuk menaruh nasi. Letakkan daun pisang sebagai alas nasi. Nasi yang sudah masak ditaruh di atas piring yang telah dialasi daun pisang.
6. Berikan suwiran opor ayam dan tahu, potongan telur, dan labu siam. Siram dengan kuah opor.
7. Sajikan nasi liwet dengan sambal tomat agar lebih nikmat. Resep sambal tomat sebagai berikut. Cabai rawit, gula, garam, terasi, dan tomat dihaluskan. Apabila ingin disimpan lama, goreng dengan minyak hingga baunya harum, dinginkan, dan simpan di tempat kedap udara atau toples di dalam kulkas.



Timlo Solo

Bahan-Bahan:

- ☞ 1 dada ayam rebus yang disuwir-suwir untuk dibuat ayam timlo
- ☞ 1 dada ayam rebus yang dipotong kotak-kotak untuk dibuat sosis solo

Bumbu Ayam Timlo:

- ☞ 3 bawang putih yang dihaluskan
- ☞ 2 sendok makan bawang bombay yang diiris halus
- ☞ 2 sendok makan kecap asin
- ☞ 2 sendok makan kecap manis
- ☞ merica secukupnya
- ☞ garam secukupnya
- ☞ 75 ml kaldu ayam
- ☞ 2 sendok makan *olive oil*

Bahan Sosis Solo:

- ☞ 3 bawang putih yang dihaluskan
- ☞ ½ cup tepung terigu
- ☞ 1 butir telur, kocok lepas untuk campuran kulit
- ☞ 2 sendok makan santan kental
- ☞ ½ cup air
- ☞ 1 butir telur, kocok lepas untuk celupan sebelum digoreng
- ☞ garam secukupnya
- ☞ merica secukupnya

Bahan Telur Kecap:

- ☞ 3 buah telur yang sudah direbus dan dikuliti
- ☞ 2 bawang putih yang dihaluskan
- ☞ 100 ml air kaldu
- ☞ 3 sendok makan kecap manis
- ☞ garam secukupnya
- ☞ merica secukupnya



Bahan Kuah Timlo:

- ⇒ 4 bawang putih yang dihaluskan
- ⇒ air kaldu bekas merebus ayam
- ⇒ garam dan merica secukupnya
- ⇒ 1 batang daun bawang yang diiris halus

Bahan Sambal Kecap:

- ⇒ 6 buah cabai rawit yang diiris-iris
- ⇒ 3 sendok makan kecap asin
- ⇒ 2 sendok makan kecap manis

Bahan Pelengkap:

- ⇒ soun secukupnya
- ⇒ 1 lembar kembang tahu dipotong-potong, diikat satu sama lain, dan masukkan pada air mendidih hingga lunak

Cara Membuat:

1. Siapkan bumbu ayam timlo. Tumis bawang putih, bawang bombay hingga harum. Masukkan suwiran dada ayam, beri air kaldu ayam, kecap asin, kecap manis, merica, dan garam. Aduk-aduk sampai matang kemudian angkat.
2. Membuat adonan isi sosis timlo. Tumis bawang putih, masukkan ayam yang sudah dipotong kotak-kotak, beri garam dan merica, beri sedikit air kaldu. Aduk hingga matang kemudian angkat.
3. Campur tepung terigu, telur, santan, garam, aduk dengan garpu, tambah air sedikit demi sedikit hingga adonan licin dan tidak menggumpal. Jika adonan masih terasa kental dapat ditambah air lagi, hingga menjadi adonan dadar.
4. Siapkan wajan antilengket, olesi minyak, beri adonan dadar 1 sendok sayur ukuran agak besar. Setelah matang, angkat, isi tengahnya dengan adonan sosis. Gulung, hingga bentuknya bulat panjang.
5. Celup gulungan dalam telur yang sudah dikocok. Goreng hingga berwarna kuning. Setelah dingin iris selebar 1 cm.
6. Siapkan bahan membuat telur kecap. Didihkan air kaldu bersama telur, kecap manis, bawang putih, beri garam dan merica secukupnya. Biarkan hingga air menyusut dengan menggunakan api kecil. Angkat setelah air menyusut dan telur berwarna cokelat.
7. Siapkan bahan membuat kuah timlo. Tumis bawang putih hingga harum. Masukkan air kaldu, beri garam dan merica. Angkat dan beri irisan daun bawang.
8. Siapkan bahan membuat sambal kecap. Campur semua bahan sambal kecap.
9. Siapkan mangkuk untuk menghadirkan timlo. Masukkan soun, kembang tahu, ayam timlo, sosis solo iris, telur kecap iris, siram dengan kuah timlo yang panas. Timlo enak jika dimakan dengan sambal kecap yang pedas.

Gudeg

Khas Yogyakarta

Gudeg

Bahan-Bahan:

- ⇒ ½ kg nangka muda yang dicuci bersih
- ⇒ 1 lembar daun jati
- ⇒ 2 liter air

Bumbu-Bumbu:

- ⇒ 4 lembar daun salam
- ⇒ 2 ruas lengkuas yang dimemarkan
- ⇒ 1 sendok makan ketumbar
- ⇒ 1 sendok teh jinten
- ⇒ 25 butir bawang merah
- ⇒ 12 siung bawang putih
- ⇒ 10 butir kemiri
- ⇒ ¼ kg gula merah
- ⇒ garam secukupnya

Cara Memasak:

1. Semua bumbu dihaluskan, kecuali daun salam dan lengkuas.
2. Nangka muda direbus bersama bumbu yang sudah dihaluskan. Lengkuas dan daun salam diletakkan di atas daun jati sampai lunak. Tutup dan diamkan selama 1 malam sampai airnya mengering.
3. Goreng tanpa minyak agar gudeg benar-benar kering.



Areh

Bahan-Bahan:

- ⇒ ½ liter santan dari 2 butir kelapa
- ⇒ 2 sendok makan minyak goreng untuk menumis

Bumbu-Bumbu:

- ⇒ 4 butir bawang merah
- ⇒ 4 siung bawang putih
- ⇒ 6 butir kemiri
- ⇒ 1 sendok teh ketumbar
- ⇒ 1 sendok teh merica
- ⇒ garam secukupnya
- ⇒ gula aren secukupnya

Cara Memasak:

1. Semua bumbu dihaluskan. Selanjutnya, ditumis sampai berbau harum.
2. Tuangkan santan, aduk sampai santan kental dan kalis.

Opor Ayam

Bahan-Bahan:

- ⇒ 1 ekor ayam kampung yang dipotong menurut ruas tulang
- ⇒ 1 liter santan dari 1,5 butir kelapa
- ⇒ bawang putih goreng secukupnya untuk taburan

Bumbu-Bumbu:

- ⇒ 10 butir bawang merah
- ⇒ 10 siung bawang putih
- ⇒ 10 butir kemiri
- ⇒ 2 sendok teh ketumbar
- ⇒ 2 sendok teh merica

- ⇒ 1 sendok teh jinten
- ⇒ 1 jari kunyit yang dibakar
- ⇒ 4 lembar daun salam
- ⇒ 4 lembar daun jeruk purut
- ⇒ 2 ruas lengkuas
- ⇒ 2 batang serai
- ⇒ gula aren secukupnya
- ⇒ garam secukupnya

Cara Memasak:

1. Siapkan bahan bumbu. Bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, merica, jinten, kunyit, dan garam dihaluskan. Setelah itu, ditumis sampai berbau harum.
2. Masukkan ayam dan ungkep dengan api kecil sampai matang.
3. Masukkan santan, daun salam, daun jeruk purut, lengkuas, serai, dan gula aren. Tunggu sampai bumbu benar-benar meresap dan matang. Opor ayam siap untuk dihidangkan bersama gudeg.

Telur Pindang

Bahan-Bahan:

- ⇒ 10 butir telur yang direbus dan dikupas

Bumbu-Bumbu:

- ⇒ 1 sendok makan garam
- ⇒ 4 lembar daun salam
- ⇒ 2 batang serai
- ⇒ 2 cm lengkuas
- ⇒ asam jawa secukupnya
- ⇒ kecap manis secukupnya

Cara Memasak:

Telur kembali direbus bersama dengan semua bumbu hingga meresap dan berwarna kecokelatan.



Sambal Goreng Krecek

Bahan-Bahan:

- ☞ ¼ kg krecek
- ☞ 1,5 ons kacang tolo yang direbus
- ☞ 1,5 ons kapri yang disiangi, dicuci, dan digoreng sebentar
- ☞ 1 ons cabai rawit utuh
- ☞ 2 papan petai diiris menjadi empat bagian, digoreng sebentar, lalu tiriskan
- ☞ ½ ons udang kering (ebi)
- ☞ 1 liter santan
- ☞ minyak secukupnya untuk menumis

Bumbu-Bumbu:

- ☞ 1,5 ons cabai merah yang dikukus dan dibuang isinya
- ☞ 2 lembar daun salam
- ☞ 2 cm lengkuas
- ☞ 2 batang serai
- ☞ gula aren secukupnya
- ☞ garam secukupnya
- ☞ 8 butir bawang merah
- ☞ 6 siung bawang putih
- ☞ 6 butir kemiri

Cara Memasak:

1. Bawang merah, bawang putih, kemiri, dan cabai rawit merah dihaluskan. Selanjutnya, ditumis hingga berbau harum.
2. Masukkan petai, ebi, daun salam, lengkuas, serai, gula, garam, dan cabai rawit utuh lalu tuangi santan. Tunggu sampai santan mendidih.
3. Masukkan krecek dan kacang tolo hingga santan meresap. Terakhir masukkan kapri.

Cara Penyajian Gudeg Komplit:

Gudeg komplit akan lebih enak jika disajikan bersama dengan nasi hangat.



Bakmi Jawa

Bahan-Bahan:

- ⇒ 200 gram mi basah
- ⇒ 50 gram kol yang diiris halus
- ⇒ 2 batang daun bawang yang dipotong 1 cm
- ⇒ 1 ekor ayam yang dipotong empat bagian
- ⇒ 5 sendok makan bawang goreng
- ⇒ 1 buah tomat yang dipotong-potong
- ⇒ 2 buah kentang kukus yang dipotong-potong
- ⇒ 2.500 ml air
- ⇒ 2 batang serai yang dimemarkan
- ⇒ 2 lembar daun salam
- ⇒ 1 sendok makan kecap manis
- ⇒ 2 sendok makan minyak goreng

Bumbu Halus:

- ⇒ 6 buah cabai merah
- ⇒ 15 butir bawang merah
- ⇒ 4 siung bawang putih
- ⇒ 1½ sendok teh merica
- ⇒ 2 sendok makan garam

Cara Membuat:

1. Tumis setengah bumbu halus, serai, dan daun salam sampai harum. Masukkan ayam sambil diaduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan air lalu didihkan. Tambahkan kecap manis, setelah bumbu meresap, angkat ayam lalu suwir-suwir.
3. Tumis sisa bumbu halus sampai matang, masukkan kol dan daun bawang. Aduk hingga layu. Tuang kaldu lalu didihkan.
4. Tambahkan mi, tomat, kentang, dan ayam suwir. Sajikan dengan bawang goreng. Nikmati mi jawa saat masih hangat.



Bakmoy

Khas Yogyakarta

Bahan-Bahan:

- ⇒ 300 gram daging ayam yang dicincang
- ⇒ 200 gram tahu putih yang dipotong dadu lalu goreng setengah matang

Bumbu-Bumbu:

- ⇒ 2 siung bawang putih yang dicincang halus
- ⇒ 2 cm jahe yang dicincang halus
- ⇒ 2 sendok makan ebi yang dihaluskan
- ⇒ 2 batang daun bawang yang diiris halus
- ⇒ 3 sendok makan kecap manis
- ⇒ 2 sendok makan kecap asin
- ⇒ garam dan merica secukupnya
- ⇒ 50 ml air kaldu ayam

Kuah:

- ⇒ 300 ml air kaldu ayam
- ⇒ 300 ml air
- ⇒ 1 cm jahe yang dimemarkan
- ⇒ 1 sendok makan bawang putih goreng yang dihaluskan
- ⇒ garam secukupnya

Pelengkap:

- ⇒ nasi panas
- ⇒ 4 butir telur rebus
- ⇒ 2 batang daun bawang yang dicincang
- ⇒ 2 sendok makan seledri yang dicincang
- ⇒ 3 sendok makan bawang merah goreng
- ⇒ sambal kecap

Cara Membuat:

1. Tumis bawang putih dan jahe sampai harum.
2. Masukkan daging ayam cincang, aduk rata sampai matang.
3. Tuangkan kecap manis, kecap asin, ebi, air kaldu, daun bawang, dan tahu goreng.
4. Masak sampai matang dan bumbu menyerap.
5. Siapkan bahan kuah. Rebus air kaldu bersama air, jahe, garam, dan bawang putih sampai mendidih. Aduk-aduk kemudian angkat.

Cara Penyajian:

Di dalam mangkuk ambil nasi panas. Beri campuran daging ayam dan tahu. Tuangkan kuah di atasnya kemudian beri irisan telur dan taburi dengan bawang merah, daun bawang dan daun seledri cincang. Bakmoy enak dinikmati saat masih hangat.



Rawon

Khas Jawa Timur

Bahan-Bahan:

- ⇒ 300 gram daging sapi yang agak berlemak
- ⇒ 100 gram taoge pendek yang dicuci bersih
- ⇒ 2 lembar daun salam
- ⇒ 4 lembar daun jeruk
- ⇒ 1 batang serai yang dimemarkan
- ⇒ 2 cm lengkuas yang dimemarkan
- ⇒ garam secukupnya
- ⇒ merica secukupnya
- ⇒ 6 gelas air

Bumbu yang Dihaluskan:

- ⇒ 4 butir bawang merah
- ⇒ 2 siung bawang putih
- ⇒ 4 butir kemiri
- ⇒ 3 buah keluak yang diambil isinya
- ⇒ 2 buah cabai merah

Cara Membuat:

1. Potong kotak-kotak kecil daging sapi.
2. Panaskan 2 sendok makan minyak goreng. Tumis bumbu yang dihaluskan sampai harum bersama serai, lengkuas, daun salam, dan daun jeruk. Tambahkan garam dan merica secukupnya.
3. Masukkan di dalam panci 6 gelas air. Masukkan potongan daging sapi dan bumbu yang dihaluskan. Rebus sampai daging sapi matang dan empuk. Apabila air mengering, tambahkan lagi sesuai selera.
4. Hidangkan rawon dengan menaburkan taoge pendek di atasnya dan hias dengan daun jeruk. Rawon lebih enak dimakan dengan sambal pedas.



Tempe Penyet

Khas Jawa Timur

Bahan-Bahan:

- ⇒ 250 gram tempe
- ⇒ minyak goreng untuk menggoreng
- ⇒ 100 ml air

Bumbu Halus:

- ⇒ 1 sendok makan ketumbar
- ⇒ ½ sendok teh garam

Bahan Sambal Penyet:

- ⇒ 10 buah cabai merah
- ⇒ 10 buah cabai rawit
- ⇒ 1 sendok teh terasi matang
- ⇒ 2 lembar daun jeruk nipis
- ⇒ garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Potong-potong tempe, kerat-kerat permukaannya agar bumbu meresap.
2. Seduh bumbu tempe halus dengan air.
3. Aduk tempe dengan bumbu. Biarkan 15 menit atau lebih agar bumbu lebih meresap.
4. Panaskan minyak, goreng tempe dengan api sedang hingga matang.
5. Siapkan bahan sambal. Ulek semua bahan sambal.
6. Letakkan satu per satu tempe pada ulekan. Penyet-penyet pelan dengan menggunakan ulekan, dibalik, penyet sekali. Biarkan sambal menempel dan merata pada tempe. Sajikan dengan nasi dan lalapan mentimun, kacang panjang, kemangi, dan kol.



Pecel Lele

Khas Jawa Timur

Bahan:

- ☞ ½ kg ikan lele ukuran sedang, dibersihkan, dan kerat badannya

Bahan Pelengkap:

- ☞ mentimun
- ☞ daun kemangi
- ☞ kol

Bumbu Perendam Halus:

Bumbu perendam halus ini digunakan untuk merendam lele sebelum digoreng agar bumbunya meresap. Bumbu perendam halus ini terdiri atas:

- ☞ 1 sendok teh ketumbar
- ☞ 3 siung bawang putih
- ☞ 1 sendok makan garam
- ☞ 2 cm kunyit
- ☞ 1 sendok makan air jeruk nipis

Cara Membuat Bumbu Perendam:

1. Bumbu perendam dihaluskan atau diblender sampai halus.
2. Bumbu yang sudah dihaluskan diberi air kira-kira 100 ml.



Bumbu Sambal Pecel Lele:

- ⇒ 6 buah cabai merah besar
- ⇒ 10 buah cabai rawit tua
- ⇒ 6 buah cabai keriting
- ⇒ 1 buah tomat ukuran besar
- ⇒ 2 siung bawang merah
- ⇒ 2 sendok teh gula putih/gula merah
- ⇒ 1 sendok teh garam
- ⇒ 3 sendok teh terasi matang
- ⇒ 1 jeruk limau untuk perasan
- ⇒ vetsin secukupnya kalau suka
- ⇒ 6 buah cabai keriting
- ⇒ 1 buah tomat ukuran besar

Cara Membuat Sambal Pecel Lele:

1. Cabai, tomat, bawang merah direbus sampai matang, tiriskan, lalu bersama gula, garam, terasi dihaluskan bisa diulek atau diblender. Tambahkan perasan jeruk limau (bisa langsung disajikan).
2. Panaskan minyak goreng kira-kira 2 sendok makan masukkan sambal lalu tambahkan air 50 ml masak sampai kental.

Cara Membuat Pecel Lele:

1. Rendam lele dengan larutan bumbu perendam. Biarkan beberapa menit agar bumbu meresap.
2. Panaskan minyak, goreng lele hingga matang dan kering. Angkat kemudian tiriskan.
3. Siapkan piring saji, atur lele, sambal, dan bahan pelengkap. Pecel lele siap dihidangkan.

Pecel Madiun

Bahan Sayuran:

- ⇒ ¼ kg taoge yang dibersihkan dan rebus
- ⇒ seikat daun singkong, bersihkan, rebus, dan potong-potong
- ⇒ 5 lonjor kacang panjang yang diiris memanjang dan direbus

Pelengkap:

- ⇒ segenggam daun kemangi
- ⇒ mentimun yang diiris tipis-tipis
- ⇒ rempeyek kacang tanah atau kacang kedelai
- ⇒ kering tempe

Bumbu Pecel:

- ⇒ ½ kg kacang tanah yang sudah disangrai
- ⇒ 3 cm kencur
- ⇒ 2 cm terasi yang sudah dibakar
- ⇒ cabai merah dan cabai rawit sesuai selera
- ⇒ 3 siung bawang putih
- ⇒ 2 lembar daun jeruk purut yang sudah dibuang tulang daunnya
- ⇒ gula merah secukupnya
- ⇒ garam secukupnya

Cara Membuat Bumbu:

1. Haluskan bawang putih, kencur, cabai rawit, cabai merah, dan daun jeruk purut.
2. Tambahkan kacang, garam, gula pasir, dan gula merah. Tumbuk halus sampai lembut benar.
3. Saat menghidangkan jangan lupa bumbunya dicampur dengan air hangat dahulu agar tidak terlalu keras.
4. Taruh sayuran di dalam piring saji. Sirami dengan sambal pecel. Hidangkan bersama pelengkap dan nasi putih hangat.



Soto Lamongan

Bahan-Bahan:

- ☞ ½ ekor ayam kampung, siangi
- ☞ 1.500 ml air
- ☞ 1 sendok teh garam
- ☞ 3 lembar daun salam
- ☞ 3 lembar daun jeruk purut
- ☞ 2 cm lengkuas, geprek
- ☞ 2 batang serai, simpulkan
- ☞ 2 batang daun bawang, iris serasi
- ☞ 2 sendok makan minyak goreng

Bahan Pelengkap:

- ☞ 3 butir telur, direbus, kupas, dan dibelah empat
- ☞ 100 gram soun, rendam air, dan tiriskan
- ☞ 100 gram kol, iris tipis serasi
- ☞ 2 buah tomat, iris serasi

Bumbu Halus:

- ☞ 5 siung bawang merah
- ☞ 5 siung bawang putih
- ☞ 5 butir kemiri
- ☞ 2 cm jahe
- ☞ 3 cm kunyit
- ☞ ½ sendok teh merica butiran
- ☞ 1 sendok teh garam

Bumbu Koyah:

- ☞ 5 siung bawang putih, iris tipis, dan goreng
- ☞ 5 buah kerupuk udang digoreng

Cara Membuat:

1. Membuat koyah dengan cara menghaluskan bawang putih dan kerupuk udang hingga jadi bubuk koyah kemudian sisihkan.
2. Tumis bumbu halus hingga harum kemudian sisihkan.
3. Rebus ayam dengan 1,5 liter air dan 1 sendok teh garam, biarkan mendidih. Masukkan bumbu halus, daun salam, lengkuas, daun jeruk purut, serai, dan daun bawang. Rebus hingga ayam empuk. Angkat ayam kemudian suwir-suwir dagingnya.
4. Siapkan mangkuk, beri soun, irisan kol, telur, suwiran daging ayam, dan irisan tomat. Tuangi dengan kuah soto. Taburi dengan koyah. Sajikan dengan sambal bawang.



Rujak Soto Banyuwangi

Bahan-Bahan:

- ⇒ 200 gram kol yang diiris kasar
- ⇒ 200 gram kangkung yang dipetik daunnya
- ⇒ 150 gram kacang panjang yang dipotong melintang 3 cm
- ⇒ 100 gram taoge yang dibuang akarnya
- ⇒ 150 gram mentimun yang dipotong dadu 1 cm
- ⇒ 200 gram tempe yang dipotong-potong dan digoreng
- ⇒ 2 porsi soto sulung siap beli
- ⇒ 2 sendok makan bawang merah goreng
- ⇒ 6 buah kerupuk putih goreng

Bumbu Rujak:

- ⇒ 100 gram kacang tanah yang digoreng
- ⇒ 1 sendok teh terasi bakar
- ⇒ 8 cabai rawit atau sesuai selera
- ⇒ 1 sendok makan gula jawa
- ⇒ 2 sendok makan garam halus
- ⇒ 5 sendok makan petis udang
- ⇒ ½ sendok makan asam jawa yang dilarutkan dalam 100 ml air matang

Cara Membuat:

1. Kol, kacang panjang, kangkung, dan taoge direbus terpisah. Agar tidak berwarna hijau, taoge rebus terlebih dahulu.
2. Siapkan bahan bumbu rujak. Bumbu dihaluskan dan tambahkan air asam jawa.
3. Susun sayuran rebus, mentimun, tahu, dan tempe dalam mangkuk saji. Taruh bumbu rujak di atasnya.
4. Didihkan soto sulung, tuangkan pada rujak, taburi dengan bawang merah goreng. Sajikan bersama kerupuk.



☛ Soto Sulung

Bahan-Bahan:

- ⇒ 600 gram jeroan (usus, paru, babat) bersihkan
- ⇒ 1 batang serai dimemarkan
- ⇒ 2 lembar daun salam
- ⇒ 200 gram daging sapi, rebus empuk
- ⇒ 2 liter air untuk merebus daging dan jeroan
- ⇒ 3 sendok makan minyak untuk menumis

Cara Memasak:

1. Didihkan air, rebus jeroan dengan daun salam dan serai sampai empuk.
2. Angkat, potong-potong lalu masukkan kembali ke dalam kaldu bersama daging.
3. Panaskan minyak, tumis bumbu halus dan bumbu utuh sampai harum kemudian masukkan ke dalam kaldu panas, aduk rata.
4. Susun soto dalam mangkuk, lalu tuangkan kaldu panas. Sajikan panas.

Bumbu yang Dihaluskan:

- ⇒ 10 buah bawang merah
- ⇒ 5 siung bawang putih
- ⇒ 6 butir kemiri sangrai
- ⇒ 2 cm kunyit
- ⇒ 6 buah keluak, ambil isinya dan rendam dalam air panas
- ⇒ 4 batang serai dimemarkan
- ⇒ 4 lembar daun salam
- ⇒ garam secukupnya

Satai Ayam Madura

Bahan Satai:

- ⇒ 1 ekor ayam berat 1 kg, pisahkan lemak kulit, daging, dan tulang
- ⇒ 3 siung bawang putih yang dihaluskan
- ⇒ 1 sendok makan mentega
- ⇒ 2 sendok makan air jeruk limau
- ⇒ 10–15 buah tusuk satai yang telah direndam

Bumbu Halus:

- ⇒ 100 gram kacang tanah goreng
- ⇒ 5 buah cabai merah
- ⇒ 1 bawang bombay
- ⇒ 3 siung bawang putih
- ⇒ 5 butir kemiri sangrai
- ⇒ 2 sendok makan gula merah
- ⇒ garam secukupnya

Bahan Tumisan:

- ⇒ lemak ayam
- ⇒ minyak sayur
- ⇒ 4 sendok makan kecap manis
- ⇒ 200 ml air

Cara Membuat:

1. Potong daging ayam kotak-kotak kecil atau sesuai selera. Susun daging dan 1 potong lemak atau kulit per tusuk satainya.
2. Campur bawang putih dan 2 sendok makan air limau lalu lumurkan pada daging yang sudah ditusuk. Biarkan lebih kurang 1 jam agar meresap.
3. Panaskan lemak ayam di wajan, biarkan sampai keluar minyak lalu masukkan minyak. Setelah panas, masukkan bumbu yang sudah dihaluskan, aduk rata. Masukkan bahan tumisan yang lain, biarkan sampai matang.
5. Haluskan bumbu kacang dan masak dengan air hingga matang dan agak mengental.
4. Campur rata 2 sendok makan bumbu kacang, 2 sendok makan kecap manis, 2 sendok makan air jeruk limau. Lumurkan rata pada daging lalu dibakar.
5. Untuk kuah atau saus satai, campur 3 sendok makan bumbu kacang, 1 sendok makan kecap manis, dan perasan jeruk limau.
6. Sajikan satai yang sudah dibakar dengan kuah atau saus dan pelengkap lainnya.

Bahan Pelengkap:

- ⇒ jeruk limau
- ⇒ kecap manis
- ⇒ acar
- ⇒ lontong atau nasi
- ⇒ bawang goreng



Masakan
Bali
dan
Nusa Tenggara



Satai Lilit Bali

Bahan-Bahan:

- ⇒ 500 gram daging sapi giling
- ⇒ 10 ml air jeruk limau
- ⇒ 100 ml santan kental
- ⇒ 15–20 buah tusuk satai yang direndam satu jam dalam air sebelum digunakan

Bumbu Halus:

- ⇒ 4 buah cabai merah
- ⇒ 5 buah cabai rawit
- ⇒ 2 sendok makan bawang merah goreng
- ⇒ 1 sendok teh merica bulat
- ⇒ ½ sendok teh gula
- ⇒ garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Campur daging dengan bumbu halus, air jeruk, dan santan hingga menjadi adonan yang kental. Padatkan adonan dan tusuk dengan tusuk satai hingga sepanjang ½ panjang tusuk satai.
2. Bakar satai di atas bara api sambil dibolak-balik hingga satai matang dan berwarna kecokelatan.
3. Angkat dan sajikan dengan saus cabai atau tomat.



Jukut Urap

Khas Bali

Bahan-Bahan:

- ⇒ 200 gram kangkung
- ⇒ 150 gram kacang panjang
- ⇒ 100 gram taoge

Bumbu-Bumbu:

- ⇒ 2 siung bawang putih
- ⇒ 3 butir bawang merah yang digoreng
- ⇒ 3 buah cabai merah
- ⇒ 1 sendok teh garam
- ⇒ 1 sendok makan gula merah
- ⇒ 3 lembar daun jeruk
- ⇒ 2 ruas jari kencur
- ⇒ ½ buah kelapa setengah tua yang diparut

Cara Memasak:

1. Bahan direbus satu per satu hingga matang.
2. Semua bumbu dihaluskan kecuali kelapa. Setelah bumbu dihaluskan campur dengan kelapa parut, aduk hingga rata.
3. Ambil sayuran rebus kemudian campur dengan bumbu kelapa. Aduk hingga rata dan sajikan.



Plencing Kangkung

Khas Lombok

Bahan:

- ⇒ 3 ikat kangkung

Bumbu Sambal Plencing:

- ⇒ 2 tomat ukuran sedang
- ⇒ 3 siung bawang putih
- ⇒ 3 siung bawang merah
- ⇒ 2 cabai merah
- ⇒ cabai rawit secukupnya sesuai selera
- ⇒ terasi secukupnya
- ⇒ garam secukupnya
- ⇒ gula secukupnya
- ⇒ jeruk purut

Bumbu Tambahan:

- ⇒ parutan kelapa
- ⇒ 3 siung bawang merah
- ⇒ 2 siung putih
- ⇒ 5 buah lombok merah

Cara Membuat:

1. Kangkung dibersihkan. Jangan dipotong-potong. Masak air hingga mendidih. Masukkan kangkung memanjang. Jika telah matang, angkat dan tiriskan.
2. Masukkan tomat, cabai, bawang merah, bawang putih, dan cabai ke dalam kantong plastik. Masak dalam air mendidih.
3. Kangkung yang telah ditiriskan disuwir-suwir hingga layak dikonsumsi. Semua bahan sambal plencing dihaluskan.
4. Semua bumbu tambahan dihaluskan, campur menjadi satu kemudian tumis sampai setengah matang.
5. Cara penyajian letakkan kangkung dalam piring lalu ditaburi dengan kelapa dan tuangkan sambal plencing di atasnya.





Masakan
Khas Kalimantan
dan Sulawesi



Satai Manis

Khas Kalimantan Barat

Bahan-Bahan:

- ⇒ 600 gram daging has dalam yang dipotong dadu
- ⇒ 4 sendok makan kecap manis
- ⇒ 4 sendok makan minyak goreng

Bumbu yang Dihaluskan:

- ⇒ 5 buah bawang merah
- ⇒ 4 siung bawang putih
- ⇒ 5 cm lengkuas
- ⇒ 2 sendok makan gula merah yang disisir
- ⇒ 1½ sendok makan ketumbar utuh yang disangan
- ⇒ 1½ sendok teh garam
- ⇒ 1 kelereng asam

Cara Membuat:

1. Lumuri daging dengan kecap manis, minyak goreng, dan bumbu yang dihaluskan hingga tercampur rata. Diamkan 20 menit atau lebih agar bumbu meresap.
2. Selanjutnya, tusuk dengan tusuk satai dan dibakar hingga kecokelatan.
3. Angkat dan hidangkan panas-panas.



Bubur Tinotuan

Khas Manado

Bahan-Bahan:

- ⇒ 200 gram beras
- ⇒ 1 bongkol jagung yang disisir atau dipipil
- ⇒ 150 gram ubi jalar atau labu kuning yang dibersihkan dan dipotong-potong
- ⇒ 50 gram daun kangkung atau bayam yang telah dibersihkan
- ⇒ 2 ikat daun kemangi ambil daunnya saja

Bumbu-Bumbu:

- ⇒ garam secukupnya

Bahan Pelengkap:

- ⇒ ikan roa atau ikan asin goreng
- ⇒ sambal terasi

Cara Membuat:

1. Rebus beras dengan 500 ml air, masak hingga menjadi bubur. Tambahkan air jika diperlukan.
2. Masukkan jagung, masak hingga setengah matang. Masukkan potongan labu atau ubi jalar. Masak hingga jagung dan labu atau ubi jalar matang. Selanjutnya, masukkan sayur-sayuran. Bubuhi garam. Masak hingga seluruh bahan matang dan cukup kental.
3. Hidangkan bubur manado dengan sambal terasi dan ikan asin.



Sup Konro

Khas Sulawesi Selatan

Bahan-Bahan:

- ⇒ 2 kg iga sapi
- ⇒ ½ kg kacang tanah

Bumbu-Bumbu:

- ⇒ 2 batang serai
- ⇒ 1 ruas lengkuas
- ⇒ 2 sendok teh merica halus
- ⇒ 2 sendok teh ketumbar halus
- ⇒ 10 butir cengkih
- ⇒ 1 buah pala

Cara Membuat:

1. Rebus iga sapi hingga dagingnya empuk lalu angkat dan sisihkan.
2. Goreng kacang tanah hingga matang kemudian haluskan dan sisihkan.
3. Haluskan lengkuas, serai, merica halus, ketumbar halus, cengkih, dan pala. Tumis hingga harum.
4. Masukkan tumisan kaldu tersebut ke dalam kaldu iga kemudian setelah matang, masukkan iga sapi tersebut. Biarkan hingga bumbu meresap dan matang.
5. Angkat setelah matang dan sajikan dengan nasi atau ketupat.



Masakan Khas Maluku dan Papua



Acar Kuning

Khas Maluku

Bahan-Bahan:

- ⇒ 3 buah wortel ukuran agak besar, kupas dan iris tipis memanjang
- ⇒ 2 buah mentimun yang agak besar, kupas, hilangkan bijinya, dan iris tipis memanjang
- ⇒ 20 buah buncis, hilangkan serat sampingnya dan iris menjadi tiga bagian serong memanjang
- ⇒ 4 buah cabai merah besar, hilangkan bijinya dan iris tipis memanjang
- ⇒ 10 buah bawang merah kecil, kupas biarkan utuh
- ⇒ 1 batang serai, ambil bagian putihnya dan dimemarkan
- ⇒ 2 lembar daun salam
- ⇒ 2 sendok makan cuka larutkan dengan 250 ml air
- ⇒ 2 sendok teh gula pasir

Bumbu Halus:

- ⇒ 3 buah bawang putih
- ⇒ 6 buah bawang merah
- ⇒ 2 cm jahe yang dipotong kecil-kecil
- ⇒ 3 buah kemiri bulat yang disangrai
- ⇒ ½ sendok teh kunyit bubuk
- ⇒ 1 sendok teh garam

Cara Membuat:

1. Panaskan 2 sendok makan minyak goreng, tumis bumbu halus, serai dan daun salam hingga harum.
2. Masukkan wortel dan buncis, aduk-aduk hingga rata.
3. Tambahkan campuran air dan cuka masak hingga mendidih dengan api sedang.
4. Terakhir masukkan mentimun dan gula pasir, aduk rata. Masak hingga air hampir habis.
5. Angkat jika sudah enak dan sajikan.



Bubur Sagu

Khas Maluku

Bahan-Bahan:

- ☞ 3 buah sagu
- ☞ gula pasir secukupnya
- ☞ ½ sendok teh garam
- ☞ 1 lembar daun pandan yang disobek-sobek dan disimpul
- ☞ 2 cup air

Bahan Kuah Santan:

- ☞ 400 ml santan
- ☞ 1 lembar daun pandan yang disobek-sobek dan disimpulkan
- ☞ ¼ sendok teh garam

Cara Membuat:

1. Rendam sagu hingga meleleh kemudian saring.
2. Didihkan 2 cup air bersama daun pandan. Setelah mendidih masukkan sagu. Masak sambil sesekali diaduk hingga kental. Jika terlalu kental tambahkan air panas secukupnya.
3. Masukkan gula pasir dan garam sambil terus diaduk rata kemudian angkat.
4. Semua bahan kuah santan didihkan sambil diaduk agar santan tidak pecah kemudian angkat.
5. Sajikan bubur sagu dengan kuah santan.



Kuah Ikan Kuning

Khas Papua

Bahan-Bahan:

- ☞ 250 gram ikan kakap yang dibersihkan dan dipotong tiga bagian
- ☞ 4 sendok makan minyak sayur, untuk menumis
- ☞ 1 lembar daun salam
- ☞ 2 cm lengkuas yang dimemarkan
- ☞ 1 batang serai yang dimemarkan
- ☞ 200 ml air
- ☞ 2 batang daun bawang yang diiris panjang 3 cm
- ☞ 1 sendok makan air jeruk nipis
- ☞ 2 buah tomat merah yang dipotong sesuai selera

Bumbu Halus:

- ☞ 3 buah cabai merah
- ☞ 3 siung bawang putih
- ☞ 3 butir kemiri yang disangrai
- ☞ 6 butir bawang merah
- ☞ 2 cm kunyit yang dibakar
- ☞ 3 cm jahe
- ☞ 1 sendok teh garam
- ☞ ½ sendok teh gula pasir

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, daun salam, lengkuas, dan serai hingga harum.
2. Masukkan ikan, aduk hingga ikan kaku. Tambahkan daun bawang, masak sambil diaduk hingga layu. Tuang air lalu didihkan.
3. Bubuhi air jeruk nipis, aduk rata. Tambahkan tomat, masak hingga seluruh bahan matang.
4. Ikan kuah kuning paling enak dimakan untuk menemani pepeda. Pepeda adalah makanan khas penduduk Papua yang terbuat dari tepung sagu.



Penutup

Berbagai resep masakan khas daerah telah disajikan dalam buku ini. Cita rasa masakan Nusantara ternyata sangat beragam, sesuai dengan keragaman suku dan budaya bangsa Indonesia. Dengan panduan buku ini, Anda bisa melakukan wisata kuliner tanpa harus bepergian jauh. Mengapa demikian? Buku ini akan membimbing Anda cara mempersiapkan bahan dan bumbu serta cara memasak berbagai masakan khas dari daerah-daerah di Nusantara. Anda akan menikmati berbagai macam cita rasa kelezatan masakan khas daerah-daerah di Nusantara sehingga Anda tidak akan bosan dengan cita rasa masakan tertentu. Bukan hanya Anda yang akan terpuaskan dengan variasi masakan di meja makan, akan tetapi semua anggota keluarga Anda. Bahkan, keluarga Anda bisa lebih bahagia dengan variasi masakan yang Anda sajikan dan Anda akan mendapat pujian dari anggota keluarga. Sungguh menyenangkan, bukan?

Ada satu hal lagi yang bisa Anda ambil manfaatnya dari buku ini. Apakah itu? Melalui buku ini, Anda bisa menguasai teknik memasak berbagai masakan khas daerah di Nusantara. Dengan penguasaan teknik memasak berbagai masakan khas daerah di Nusantara ini, Anda bisa mengambil peluang bisnis kuliner dalam berbagai bentuk seperti membuat katering rumahan, warung makan, atau restoran. Bagi Anda yang sudah mengambil peluang bisnis tersebut bisa mengembangkannya dan menambah menu-menu spesial masakan Anda dari buku ini. Perlu Anda ketahui bahwa penguasaan teknik memasak merupakan modal utama dalam pengambilan peluang bisnis kuliner. Tertarikkah Anda dengan bisnis kuliner? Asah kemampuan teknik memasak Anda dengan membaca buku *Aneka Resep Masakan Khas Daerah* ini. Semoga Anda sukses dengan membaca buku ini.

Glosarium

aneka masakan adalah berbagai macam masakan

cincang adalah mencincang atau memotong halus

jintan adalah biji-bijian berbentuk agak pipih lembut, berwarna kuning kecokelat-cokelatan, berbau sedap, dipakai untuk rempah-rempah atau ramuan obat

kaldu adalah air atau kuah daging yang direbus

kuliner adalah masakan

Nusantara adalah sebutan atau nama bagi seluruh wilayah kepulauan Indonesia

oncom adalah tempe bercendawan yang dibuat dari bungkil kacang (ampas kacang tanah setelah diambil minyaknya) sering dicampurkan ampas tahu, ampas tapioka, dan dicendawankan dengan jamur oncom atau dengan ragi bulat; *monalia sitophila*

pepeda adalah makanan khas penduduk Papua yang terbuat dari tepung sagu

sagu adalah tepung dari pati hati batang enau dan rumbia

sangrai adalah menggoreng tanpa minyak

saus adalah kuah yang kental berisi bumbu bahan tertentu untuk pasangan kue atau lauk

Indeks

A

acar, 5, 17, 19, 44
aneka resep, 57
ayam, 6, 10, 20, 26-31, 33, 35, 36,
42, 44

B

bakmi, 35
Bali, 1, 2, 46, 47
batagor, 24
bubur, 51, 55

D

dendeng, 7

G

gado-gado, 18
garang asem, 28

I

ikan, 4, 8, 11, 13, 24, 39, 51, 56

J

jukut urap, 47
jamur, 13, 23
jengkol, 21

K

Kalimantan, 2, 50
karedok, 22

M

Maluku, 2, 54, 55
masakan khas daerah, 1, 2, 57

N

nasi, 5, 10, 17, 19, 20, 29, 34, 36, 38,
41, 44, 52
Nusantara, 1, 2, 57

P

Papua, 2, 56
pecel, 39, 41
pindang, 29, 33
plencing, 48
Pulau Jawa, 2

R

rawon, 37

S

satai, 9, 26, 44, 46, 50
soto, 17, 27, 42, 43
Sulawesi, 2, 52
Sumatra, 2, 13

T

taoge, 16, 18, 22, 27, 37, 41, 43
tekwan, 13
tempe, 12, 18, 26, 38, 41, 43
teri, 11
timlo, 30, 31

Daftar Pustaka

- Eti, Nunung Yuli. 2007. *Aneka Resep Hidangan Khas Daerah*. Klaten: Saka Mitra Kompetensi.
- Pradata, Yuni. 2006. *Kuliner Nusantara Pilihan*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Pamudji, Doddy. 2000. *Seri Resep Daerah. Hidangan Khas Jawa Barat*. Jakarta: Gramedia Pustaka Umum.
- Suwito, Mastur. 2006. *Aneka Satai Nusantara*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- www.resepmasakanku.com/20-01-2009
- www.geocities.com/20-01-2009
- www.foods-recipe.com/20-01-2009
- www.resep kita.com/20-01-2009
- www.id.wikipedia.org/17-01-2009

Aneka Resep Masakan Khas Daerah



Di Indonesia ada banyak sekali jenis masakan. Berbagai jenis masakan Nusantara dapat dikelompokkan berdasarkan asal daerahnya. Contoh berbagai jenis masakan berdasarkan asal daerahnya seperti berikut. Di Sumatra terdapat berbagai macam masakan khas daerah seperti gulai kepala khas Aceh, ayam panggang khas Padang, dendeng balado khas Sumatra Barat, dan tekwan khas Sumatra Selatan. Di Jawa, kita kenal soto Betawi, gado-gado khas Jakarta, gudeg Yogyakarta, timlo Solo, dan rawon khas Jawa Timur. Di Bali, kita kenal satai lilit dan jukut urap khas Bali. Di Nusa Tenggara kita kenal plencing kangkung khas Lombok. Bagaimana dengan masakan khas di Kalimantan, Sulawesi, Maluku, dan Papua?

Di Kalimantan, kita kenal satai manis khas Kalimantan Barat. Di Sulawesi kita kenal bubur tinotuan khas Manado dan sup konro khas Sulawesi Selatan. Adapun di Maluku dan Papua kita kenal berbagai jenis masakan khas seperti acar kuning dan bubur sagu khas Maluku, serta kuah ikan kuning khas Papua.

Itulah beberapa jenis masakan khas daerah di Nusantara. Sudah pernahkah Anda merasakan semua jenis masakan tersebut? Mungkin di antara Anda belum ada yang merasakan semua jenis masakan tersebut. Hal itu karena untuk wisata kuliner ke berbagai daerah di Nusantara akan memakan biaya yang cukup besar. Akan tetapi, mulai saat ini Anda dijamin bisa menikmati masakan dari beberapa daerah tersebut tanpa harus wisata kuliner ke daerah-daerah yang dimaksud dengan dana yang cukup besar. Bagaimanakah caranya? Caranya sangat mudah! Anda cukup membaca buku yang menyajikan aneka resep masakan dari sejumlah daerah di Nusantara ini dan mempraktikkannya. Dengan demikian, berbagai cita rasa masakan khas daerah di Nusantara dapat Anda nikmati tanpa harus mengeluarkan biaya yang besar.

