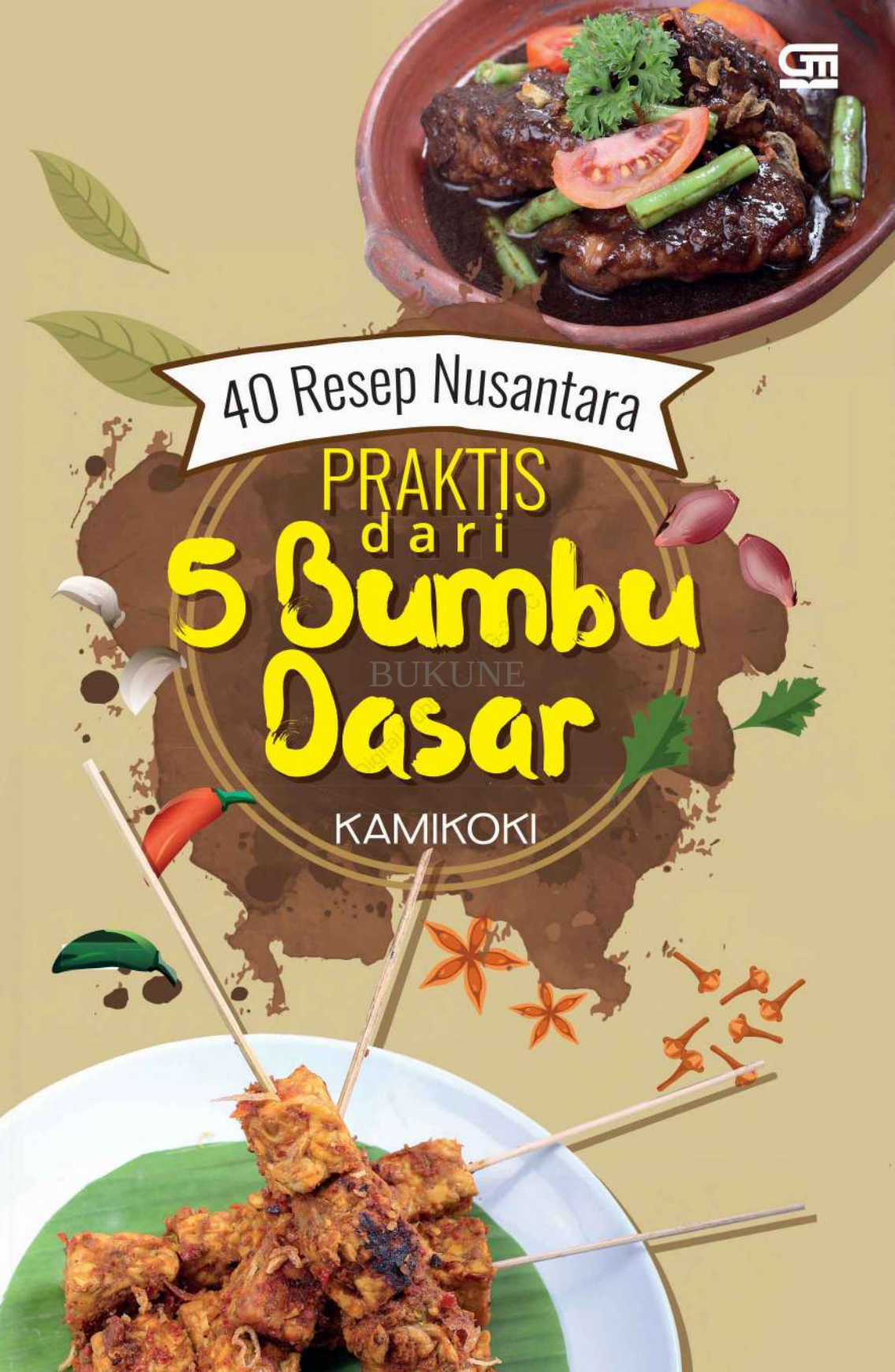


40 Resep Nusantara

PRAKTIS
dari
5 Bumbu
BUKUNE
Dasar

KAMIKOKI



BUKUNE

40 Resep Nusantara

PRAKTIS
dari
5 Bumbu Dasar

Buku 5

Digital



PENERBIT PT GRAMEDIA PUSTAKA UTAMA, JAKARTA



KOMPAS GRAMEDIA



40 Resep Nusantara Praktis dari 5 Bumbu Dasar

OLEH: KAMIKOKI

GM 616205037

Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Kompas Gramedia Building
Blok I Lantai 5
Jl. Palmerah Barat 29-37
Jakarta 10270

Editor:

Intarina Hardiman & Yudho Asmoro

Penyusun resep:

Andie Aan

Dapur uji:

Hadi Anto

Penata saji:

Umar Mahen

Fotografer:

Dwi Laksono

Desain Grafis:

MUTIA H. SATYALIM by GAGAS ULUNG

Sanksi Pelanggaran Pasal 113
Undang-undang Nomor 28 Tahun 2014
tentang Hak Cipta

- (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 100.000.000,00 (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 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).

Dicetak oleh Percetakan Gramedia, Jakarta
Isi di luar Tanggung Jawab Percetakan

Diterbitkan pertama kali oleh
Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Anggota IKAPI, Jakarta, Juli 2016

www.gramediapustakautama.com

Hak cipta dilindungi oleh undang-undang. Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari Penerbit.

ISBN 978-602-03-3166-9



Daftar Isi

Prakata	4
Tentang Bumbu Dasar	5
5 BUMBU DASAR & CARA MEMBUAT	10

40 RESEP NUSANTARA PRAKTIS

BUMBU DASAR HITAM:		Sate Daging	62
Buntut Masak Keluak	16	Sayur Nangka	64
Ceker Masak Keluak	18	Spaghetti Balado Seafood	66
Daging Bakar Bumbu Hitam	20		
Nasi Goreng Hitam	22	BUMBU DASAR ORANYE:	
Semur Ayam Kuah Hitam	24	Gulai Kepala Ikan	70
Telur Asin Kuah Hitam	26	Jambal Sambal Kencur	72
Tenggiri Masak Keluak	28	Kembung Bumbu Asam Padeh	74
		Kepiting Bumbu Rujak	76
BUMBU DASAR KUNING:		Onigiri Tuna Rendang	78
Ayam Goreng Pandan	32	Pepes Jamur Tiram	80
Bandeng Masak Asam	34	Sate Lilit Kakap Goreng	82
Ikan Masak Kuning	36	Tempe Bakar Terasi	84
Kerang Kuah Kuning	38		
Krecek Bumbu Kuning	40	BUMBU DASAR PUTIH:	
Singkong Goreng Kuning	42	Gadon Tahu Kornet	88
Steam Kerapu Bumbu Kuning	44	Garang Asem Hati Ampela	90
Telur Puyuh Acar Kuning	46	Lodeh Sayuran	92
Tumis Tahu jamur	48	Mi Goreng Komplit	94
		Mi Godog Jawa	96
BUMBU DASAR MERAH:		Paru Sapi Kecap Cabai Hijau	98
Bebek Bumbu Taliwang	52	Sayap Ayam Tumis Kecap Manis	100
Cumi Masak Pedas	54	Telur Bumbu Petis	102
Gurami Saus Padang	56		
Kangkung Tongkol Balacan	58	Tentang Penulis	104
Mangut Lele	60		



Prakata

Menyiapkan masakan untuk keluarga tersayang pastinya menjadi salah satu hal yang menyenangkan. Terlebih bila semua anggota keluarga memberikan “like” untuk masakan yang kita olah, rasanya puas dan bangga sekali.

Tapi bagaimana bila rutinitas memasak harus terkalahkan dengan kesibukkan lain, seperti bekerja, mengurus rumah, bersosialisasi, dan masih banyak lagi lainnya. Apalagi dengan waktu yang sempit, Anda harus menyiapkan beragam masakan. Terlebih lagi ketika harus memasak masakan Indonesia, yang bumbu dan rempahnya cukup memenuhi lembar daftar belanja Anda. Duh, pasti sangat merepotkan. Bisa-bisa banyak waktu yang terbuang hanya untuk menyiapkan bumbu saja.

Jangan pesimis dulu. Ada kok cara praktis memasak hidangan Indonesia dengan bumbu khasnya yang seabrek itu. Caranya cukup siapkan bumbu dasarnya saja. Seperti bumbu dasar merah, putih, kuning, oranye, dan hitam. Dengan 5 (lima) bumbu dasar ini, Anda tidak perlu takut lagi kerepotan dan kehabisan waktu untuk memasak. Selamat berkreasi di dapur!

Penyusun

Tentang Bumbu Dasar

Rempah-rempah dalam masakan Indonesia memang sangat beragam. Kadang kita memerlukan banyak waktu untuk menyiapkan satu hidangan saja. Meracik dan meramu agar mendapatkan komposisi bumbu yang pas pun bukan hal yang mudah.

Tapi dengan trik membuat bumbu dasar, Anda akan sangat menghemat waktu. Bahkan dengan satu jenis bumbu dasar, beragam sajian istimewa akan sangat mudah Anda sajikan. Cepat, mudah, dan praktis.

BUKUNE

Bumbu dasar Putih

500 g bawang merah
200 g bawang putih
100 g kemiri sangrai
3 sdm ketumbar sangrai

Untuk 600 g



Bumbu dasar Kuning

500 g bawang merah
150 g bawang putih
100 g kemiri sangrai
25 g kunyit bakar
3 sdm ketumbar
Untuk 550 g



Bumbu dasar Merah

200 g bawang merah
100 g bawang putih
800 g cabai merah

Untuk 450 g



Bumbu dasar Orange

500 g bawang merah
150 g bawang putih
300 g cabai merah
25 g kunyit
3 sdm ketumbar

Untuk 500 g



Bumbu dasar Hitam

500 g bawang merah
200 g bawang putih
100 g kemiri sangrai
3 sdm ketumbar sangrai
500 g keluak

Untuk 700 g



Tips

Mengelah Bumbu Dasar

Siapkan semua bahan, cuci bersih dan kupas bahan jika diperlukan.

Agar memberi aroma yang lebih harum, sangrai ketumbar, kemiri, dan bahan kering lainnya.

Kunyit bisa dibakar sebentar agar memberikan warna kuning yang cerah dan kuat. Selain itu juga untuk mengurangi bau langu.

Untuk menghaluskan bahan bumbu, potong-potong semua bahan agar lebih mudah dan cepat.

Anda bisa menggunakan alat seperti cobek, blender, atau food processor.

Bumbu yang dihaluskan dengan cobek, diyakini memberi rasa dan aroma terbaik, karena lebih alami dan segar.

Untuk menghaluskan bumbu dengan blender atau food processor, tambahkan air atau minyak agar memudahkan ketika menghaluskan bumbu.

Bumbu yang sudah dihaluskan bisa ditumis terlebih dulu atau langsung disimpan.

Tips

Penyimpanan Bumbu Dasar

- Gunakan wadah yang bisa ditutup rapat dan kedap udara.
- Bersihkan wadah, akan lebih baik bila merendam wadah sebentar dalam air hangat untuk mematikan kuman.
- Untuk bumbu dasar yang ditumis terlebih dahulu, simpan setelah mencapai suhu ruang. Atau setelah tidak ada uap panasnya lagi. Bumbu yang ditutup ketika masih panas hanya akan membuatnya cepat rusak.
- Simpan bumbu dasar dalam lemari pendingin, atau ditempat kering dan tidak terkena sinar matahari langsung.
- Bumbu dasar yang disimpan dalam lemari pendingin mempunyai daya simpan hingga lebih dari 30 hari, sedangkan bumbu dasar yang disimpan pada suhu ruang maksimal hanya 3 hari saja.

5 Bumbu Dasar & Cara Membuat

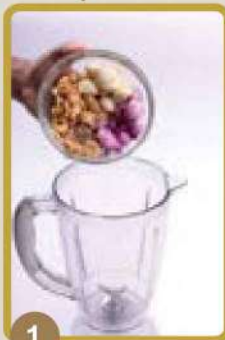
Bumbu Dasar Putih

500 g bawang merah
200 g bawang putih
100 g kemiri sangrai
3 sdm ketumbar sangrai

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan, lalu haluskan hingga halus dan tercampur rata.
2. Bumbu dasar ini bisa langsung digunakan, atau disimpan.
3. Bila disimpan sebaiknya ditumis hingga harum, agar bumbu dasar sudah siap ketika akan digunakan.

Untuk 600 g



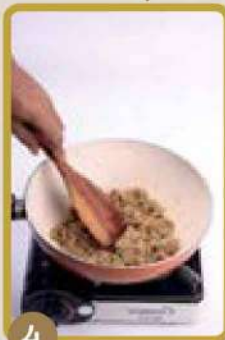
1



2



3



4

Bumbu Dasar Kuning

500 g bawang merah
150 g bawang putih
100 g kemiri sangrai
25 g kunyit bakar
3 sdm ketumbar

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan, lalu haluskan hingga halus dan tercampur rata.
2. Bumbu dasar ini bisa langsung digunakan, atau disimpan.
3. Bila disimpan sebaiknya ditumis hingga harum, agar bumbu dasar sudah siap ketika akan digunakan.

Untuk 550 g



Bumbu Dasar Merah

200 g bawang merah
100 g bawang putih
800 g cabai merah

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan, lalu haluskan hingga halus dan tercampur rata.
2. Bumbu dasar ini bisa langsung digunakan, atau disimpan.
3. Bila disimpan sebaiknya ditumis hingga harum, agar bumbu dasar sudah siap ketika akan digunakan.

Untuk 450 g



1



2



3



4

Bumbu Dasar Oranye

500 g bawang merah
150 g bawang putih
300 g cabai merah
25 g kunyit
3 sdm ketumbar

CARA MEMBUAT:

1. Campur semua bahan, lalu haluskan hingga halus dan tercampur rata.
2. Bumbu dasar ini bisa langsung digunakan, atau disimpan.
3. Bila disimpan sebaiknya ditumis hingga harum, agar bumbu dasar sudah siap ketika akan digunakan.

Untuk 500 g



Bumbu Dasar Hitam

500 g bawang merah
200 g bawang putih
100 g kemiri sangrai
3 sdm ketumbar sangrai
500 g keluak

CARA MEMBUAT:

BUKUNE

1. Campur semua bahan, lalu haluskan hingga halus dan tercampur rata.
2. Bumbu dasar ini bisa langsung digunakan, atau disimpan.
3. Bila disimpan sebaiknya ditumis hingga harum, agar bumbu dasar sudah siap ketika akan digunakan.

Untuk 700 g



1



2



3



4



BUKUNE

BUMBU DASAR

Hitam

Buntut Masak Keluak

Untuk 3 porsi

Bahan:

- 500 g buntut sapi potong dan rebus hingga lunak
- 750 ml air
- 2 sdm bumbu dasar hitam
- 4 batang daun bawang, iris
- 1 cm lengkuas, memarkan
- 5 lembar daun jeruk
- 2 lembar daun salam
- 1 sdm air asam
- $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
- $1\frac{1}{2}$ sdt garam
- 1 sdt gula pasir

Cara membuat:

1. Didihkan air, masukkan buntut dan bumbu dasar hitam.
2. Tambahkan daun bawang, lengkuas, daun jeruk, dan daun salam.
3. Masukkan air asam, bumbu dengan merica, garam, dan gula pasir. Aduk.
4. Masak hingga matang dan kuah menyusut. Angkat dan sajikan.



Ceker Masak Keluak

Untuk 3 porsi

Bahan:

250 g ceker ayam
2 lembar daun salam
2 cm jahe, memarkan
3 lembar daun jeruk
2 buah cabai merah besar, iris
2 buah cabai hijau besar, iris
10 buah cabai rawit merah
1 sdt terasi
2 sdt garam
 $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
1 sdt gula merah
500 ml air
2 sdm minyak, untuk menumis
1 sdm bumbu dasar hitam

Cara membuat:

1. Tumis bumbu halus, daun salam, jahe, terasi, dan daun jeruk. Aduk rata.
2. Masukkan cabai. Aduk hingga layu.
3. Tambahkan ceker. Aduk hingga berubah warna. Tambahkan garam, merica bubuk, dan gula. Aduk rata.
4. Tuang air. Masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.



BUKUNE

Daging Bakar Bumbu Hitam

Untuk 8 porsi

Bahan:

300 g daging sapi, iris melebar
25 g kelapa parut kasar, sangrai
2 lembar daun salam
1 sdm kecap manis
1 sdt kecap asin
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
600 ml air
1 cm jahe
 $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
 $\frac{1}{4}$ sdt jintan
3 cm kayu manis
 $\frac{1}{4}$ sdt pala bubuk
2 butir cengkih
1 buah pekak
1 sdm minyak, untuk menumis
1 sdm bumbu dasar hitam

Cara membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, jahe, jintan, kayu manis, cengkih, pekak, dan daun salam hingga harum. Masukkan daging sapi. Aduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan kelapa sangrai, kecap manis, kecap asin, pala bubuk, merica bubuk, dan garam. Aduk rata.
3. Tuang air secara bertahap. Masak hingga matang dan bumbu meresap.
4. Bakar hingga harum. Sajikan.



BUKUNE

Digital Publisher: BUKUNE-3/6C

Nasi Goreng Hitam

Untuk 2 porsi

Bahan:

- 200 g nasi putih
- 1 butir telur ayam, kocok lepas
- 1 ½ sdm bumbu dasar hitam
- 50 g udang, kupas kulitnya
- 2 buah cumi, potong cincin
- 1 buah cabai merah besar, iris serong tipis
- 1 sdt garam
- ½ sdt kaldu sapi bubuk
- ½ sdt merica bubuk
- 1 batang bawang perai, iris serong
- 2 sdm minyak, untuk menumis
- 1 sdm bawang merah goreng

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, masukkan telur kemudian aduk hingga berbutir kasar.
2. Masukkan cabai merah, udang, dan cumi. Aduk hingga berubah warna.
3. Tambahkan bumbu dasar hitam, aduk.
4. Masukkan nasi, bumbui dengan garam, kaldu sapi bubuk, dan merica. Aduk hingga tercampur rata.
5. Masukkan potongan bawang perai, aduk sebentar. Angkat.
6. Sajikan nasi goreng dengan taburan bawang merah.



Semur Ayam Kuah Hitam

Untuk 5 porsi

Bahan:

500 g ayam, potong 5 bagian
2 cm jahe, memarkan
1 buah tomat, potong-potong
3 butir cengkih, memarkan
2 cm kayu manis
4 sdm kecap manis
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
 $\frac{1}{4}$ sdt merica bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt pala bubuk
500 ml air
100 g buncis, potong-potong
2 sdm minyak, untuk menumis
2 sdm bumbu dasar hitam

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, masukkan bumbu dasar hitam, jahe, tomat, cengkih, dan kayu manis. Aduk hingga tomat layu.
2. Masukkan ayam. Aduk hingga berubah warna.
3. Masukkan kecap manis, garam, merica, dan pala bubuk. Aduk hingga ayam terbalut bumbu.
4. Tuang air sedikit demi sedikit sambil direbus hingga ayam matang. Masukkan buncis. Masak hingga buncis matang. Angkat dan sajikan.



Telur Asin Kuah Hitam

Untuk 4 porsi

Bahan:

- 4 butir telur asin
- 1 sdm bumbu dasar hitam
- 1 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 buah cabai hijau, potong bulat
- 1 sdm kecap manis
- 2 sdt garam
- 1 sdt gula merah
- 800 ml santan
- $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
- $\frac{1}{4}$ sdt pala bubuk
- 2 sdm minyak, untuk menumis
- 3 tangkai kucai, potong-potong

Cara membuat:

1. Panaskan minyak. Masukkan bumbu dasar hitam, daun salam, lengkuas, dan cabai hijau, aduk hingga layu.
2. Masukkan telur. Aduk rata. Tambahkan kecap manis, garam, merica bubuk, pala bubuk, dan gula merah. Aduk rata.
3. Tuang santan. Masak hingga matang dan bumbu meresap. Taburkan kucai. Angkat.



BUKUNE

Tenggiri Masak Keluak

Untuk 3 porsi

Bahan:

- 2 potong tenggiri steak
- 2 lembar daun jeruk
- 1 batang serai, memarkan
 - 1.000 ml air
 - 2 sdt garam
 - $\frac{1}{2}$ sdt gula pasir,
 - $\frac{1}{4}$ sdt merica bubuk
- 1 batang daun bawang, potong-potong
- 2 sdm minyak, untuk menumis
- 1 sdm bumbu dasar hitam

Cara membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun jeruk, dan serai, aduk. Masukkan daging tenggiri. Aduk hingga berubah warna.
2. Tuang air. Aduk rata. Tambahkan garam, gula, dan merica bubuk. Masak di atas api kecil hingga matang.
3. Menjelang diangkat, masukkan daun bawang. Aduk rata.
4. Angkat dan sajikan.



BUKINE

BUMBU DASAR

Kuning

BUKUNE

Digital Publishing



BOKUNE

Ayam Goreng Pandan

Untuk 10 porsi

Bahan:

500 g paha ayam atas bawah, potong 4 bagian
2 sdm bumbu dasar kuning
5 lembar daun jeruk, buang tulangnya
3 batang serai, ambil bagian putihnya, memarkan
250 ml air kelapa
Daun pandan secukupnya
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Cara membuat:

1. Dalam panci, campur ayam bersama bumbu dasar kuning, daun pandan, daun jeruk, dan serai. Aduk rata.
2. Masukkan air kelapa. Masak di atas api kecil hingga air menyusut. Angkat dan dinginkan.
3. Ambil sepotong ayam, bungkus dengan daun pandan.
4. Goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan dengan api sedang hingga matang. Angkat dan tiriskan. Sajikan.



Bandeng Masak Asam

Untuk 5 porsi

Bahan:

- 1 ekor ikan bandeng ukuran sedang,
bersihkan dan potong 3 bagian
- 1 sdm bumbu dasar kuning
- 10 buah cabai rawit merah utuh
- 1 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk
- 1 batang serai, memarkan
- 1 buah tomat, potong-potong
- 2 buah belimbing sayur, potong-potong
- 1 sdt garam
- $\frac{1}{2}$ sdt gula pasir
- 1 sdm minyak, untuk menumis
- 500 ml air

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, masukkan bumbu dasar kuning, serai, daun jeruk, dan daun salam. Aduk.
2. Masukkan bandeng, aduk hingga berubah warna.
3. Tuang air, masukkan tomat dan belimbing sayur. Aduk.
4. Bumbui dengan garam dan gula. Aduk rata. Masak hingga matang.
5. Angkat dan sajikan.



Ikan Masak Kuning

Untuk 4 porsi

Bahan:

500 g ikan tongkol, potong-potong
1 sdm bumbu dasar kuning
10 buah cabai rawit merah utuh
5 lembar daun jeruk
1 lembar daun salam
1 batang serai, memarkan
2 cm lengkuas, memarkan
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
 $\frac{1}{2}$ sdt gula pasir
500 ml air
2 sdm minyak, untuk menumis
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Cara membuat:

1. Goreng ikan hingga matang. Angkat dan tiriskan.
2. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun jeruk, daun salam, serai, dan lengkuas sesaat.
3. Masukkan cabai rawit. Aduk rata.
4. Tuang air. Masak hingga mendidih. Tambahkan garam dan gula pasir. Aduk rata.
5. Masukkan ikan tongkol. Aduk hingga matang dan bumbu meresap. Angkat dan sajikan.



BUKUNE

Kerang Kuah Kuning

Untuk 3 porsi

Bahan:

500 g kerang hijau, rebus
1 sdm bumbu dasar kuning
2 lembar daun jeruk
1 batang serai, memarkan
2 cm jahe
2 lembar daun salam
3 buah cabai merah besar, iris halus
1 buah tomat merah, potong-potong
 $\frac{3}{4}$ sdt garam
 $\frac{1}{4}$ sdt merica bubuk
 $\frac{1}{2}$ sdt gula pasir
1 sdt air asam jawa
500 ml air
1 batang daun bawang, potong 1 cm
2 sdm minyak, untuk menumis

Cara membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun jeruk, serai, jahe, dan daun salam sesaat. Masukkan cabai dan tomat. Tumis hingga layu.
2. Masukkan kerang, garam, merica, dan gula. Aduk rata. Tuangkan air. Aduk hingga matang.
3. Tambahkan air asam dan daun bawang. Aduk rata. Angkat dan sajikan.



Krecek Bumbu Kuning

Untuk 5 porsi

Bahan:

- 200 g krecek, potong-potong
- 1 buah tahu putih, potong kotak, goreng
- 1 sdm bumbu dasar kuning
- 30 g kacang tolo, rebus
- 1 lembar daun salam
- 1 cm lengkuas, memarkan
- 2 sdt garam
- 1 sdm gula merah, sisir
- 1 buah asam kandis
- 1 batang daun bawang, potong 2 cm
- 500 ml santan
- 1 sdm bawang merah goreng, untuk taburan
- 2 sdm minyak, untuk menumis

Cara membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun salam, dan lengkuas, aduk rata.
2. Masukkan tahu. Aduk. Tambahkan kacang tolo. Aduk rata.
3. Tambahkan garam, gula merah, dan asam kandis. Aduk rata. Tuang santan. Masak hingga mendidih.
4. Masukkan krecek dan daun bawang. Aduk rata. Masak hingga matang dan bumbu meresap.
5. Sajikan bersama taburan bawang merah goreng.



Singkong Goreng Kuning

Untuk 10 porsi

Bahan:

- 1 kg singkong, kupas dan cuci bersih
- 2 sdm bumbu dasar kuning
- 1 liter air
- 2 sdt garam
- 1 sdt gula pasir

Minyak secukupnya, untuk menggoreng

BUKUNE

Cara membuat:

1. Potong-potong singkong.
2. Campurkan bumbu dasar kuning dan air dalam panci, tambahkan garam dan gula. Aduk.
3. Masukkan singkong, kemudian rebus hingga air menyusut. Angkat dan dinginkan. Tiriskan.
4. Diamkan singkong dalam lemari pendingin.
5. Panaskan minyak, goreng singkong hingga matang. Angkat dan tiriskan. Sajikan.



BUKUNE

Steam Kerapu Bumbu Kuning

Untuk 2 porsi

Bahan:

- 2 ekor ikan kerapu
- 2 sdm air jeruk nipis
- $\frac{1}{2}$ sdm garam
- 5 tangkai kemangi
- 2 lembar daun salam, sobek-sobek
- 2 batang serai, memarkan
- 2 cm jahe, memarkan
- 4 buah cabai merah besar, buang biji, iris tipis

Bumbu Halus (aduk rata):

- 1 sdm bumbu dasar kuning
- $\frac{1}{2}$ sdt terasi
- $\frac{1}{2}$ sdt gula merah
- 1 sdt garam
- 1 sdt air asam jawa

Cara membuat:

1. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan sesaat. Tiriskan.
2. Campur ikan dan bumbu halus. Aduk rata.
3. Letakkan ikan di atas pinggan tahan panas. Taburkan daun kemangi, daun salam, serai, jahe, dan cabai merah.
4. Kukus di atas api sedang selama 30 menit hingga matang. Angkat.
5. Sajikan.



Telur Puyuh Acar Kuning

Untuk 5 porsi

Bahan:

- 250 g telur puyuh rebus, kupas
- 1 buah mentimun kupas, buang bijinya
dan potong bentuk jari
- 1 buah wortel, kupas dan potong bentuk jari
- 1 sdm bumbu dasar kuning
- 1 cm jahe, parut
- 10 buah cabai rawit merah
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- 500 ml air, untuk menumis
- 1 sdt cuka
- 2 sdm minyak, untuk menumis

Cara membuat:

1. Rebus mentimun dan wortel, tambahkan bumbu dasar kuning dan jahe.
2. Masukkan telur. Aduk rata.
3. Bumbuhi garam dan gula. Aduk rata. Masak hingga kuah mengental.
4. Tambahkan cuka, aduk rata. Angkat dan sajikan.



BUKUNE

Tumis tahu Jamur

Untuk 5 porsi

Bahan:

- 5 buah tahu kuning, potong
- 50 g jamur merang, belah dua
- 1 buah tomat hijau, potong-potong
- 1 sdm bumbu dasar kuning
- 2 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 buah cabai merah, iris halus
- 1 buah cabai hijau, iris halus
- 1 sdt garam
- $\frac{1}{2}$ sdt gula pasir
- 250 ml air
- 2 sdm minyak, untuk menumis

Cara membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun salam, lengkuas, cabai merah, dan cabai hijau, aduk rata.
2. Masukkan jamur merang dan tomat. Aduk hingga layu. Tambahkan tahu kuning. Aduk rata.
3. Masukkan air, garam, dan gula pasir. Masak hingga matang dan bumbu meresap.
4. Angkat dan sajikan.





BUKUNE

BUMBU DASAR

Merah

Bebek Bumbu Taliwang

Untuk 4 porsi

Bahan:

- 1 ekor bebek, potong 4 bagian, rebus lunak
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 1 batang daun bawang, iris halus
- 150 ml santan
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- $\frac{1}{2}$ sdt gula merah
- 1 sdt terasi, bakar
- $\frac{1}{2}$ sdt air jeruk limau
- 2 sdm minyak, untuk menumis
- 3 sdm bumbu dasar merah

Cara membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus dan terasi hingga rata. Masukkan bebek. Aduk rata.
2. Tambahkan santan, garam, terasi, dan gula merah. Masak hingga matang dan daging empuk.
3. Menjelang diangkat, tambahkan air jeruk limau dan daun bawang. Aduk rata.



Cumi Masak Pedas

Untuk 2 porsi

Bahan:

250 g cumi, potong-potong bulat
2 sdm bumbu dasar merah
10 buah cabai rawit merah, iris tipis
1 lembar daun salam
1 batang serai, iris tipis
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
1 sdt gula merah
1 sdm minyak, untuk menumis
50 ml air

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, masukkan bumbu dasar merah, cabai rawit, serai, dan daun salam. Aduk.
2. Masukkan cumi, aduk hingga berubah warna.
3. Bumbui dengan garam dan gula merah. Aduk rata.
4. Tuang air, aduk dan masak hingga bumbu merata.
5. Angkat dan sajikan.



Gurami Saus Padang

Untuk 4 porsi

Bahan:

- 1 ekor gurami, ukuran sedang
- 1 sdt air jeruk nipis
- 50 g tepung bumbu siap pakai
- 1 batang daun bawang, diiris panjang halus
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Bahan Saus:

- 1 sdm bumbu dasar merah
- 2 cm jahe, dimemarkan
- 1 sdm saus sambal
- 1 sdm saus tomat
- 1 sdm saus tiram
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- $\frac{3}{4}$ sdt gula pasir
- 150 ml air
- 1 buah jeruk nipis, diambil airnya

Cara membuat:

1. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis. Diamkan 15 menit. Gulingkan di atas tepung bumbu.
2. Goreng gurami hingga matang. Angkat dan tiriskan. Sisihkan.
3. Panaskan 1 sdm minyak, masukkan bumbu dasar merah dan jahe. Aduk.
4. Masukkan saus sambal, saus tomat, saus tiram, gula, dan garam. Tuang air. Aduk rata.
5. Tambahkan air jeruk nipis. Aduk rata. Siram di atas ikan. Taburkan daun bawang.
6. Sajikan.



Kangkung Tongkol Balacan

Untuk 2 porsi

Bahan:

- 2 ikat kangkung, potong-potong dan bersihkan
- 150 g tongkol asap, suwir kasar
- 3 sdm bumbu dasar merah
- 5 buah cabai rawit merah, iris tipis
- 1 sdt terasi bakar
- 1 sdt garam
- $\frac{1}{2}$ sdt gula pasir
- 1 sdm minyak goreng

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, masukkan bumbu dasar merah, cabai rawit, dan terasi. Aduk.
2. Masukkan tongkol, aduk rata.
3. Bumbui dengan garam dan gula pasir, aduk rata.
4. Tuang air secukupnya, masukkan kangkung. Aduk hingga kangkung layu dan matang. Angkat dan sajikan.



Mangut Lele

Untuk 2 porsi

Bahan:

- 2 ekor ikan lele ukuran sedang, bersihkan
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 2 sdt air jeruk nipis
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Bahan Mangut:

- 2 sdm bumbu dasar merah
- 2 buah cabai merah besar, diiris serong
- 2 lembar daun salam
- 3 lembar daun jeruk
- 2 cm lengkuas, dimemarkan
- 1 batang serai, diambil putihnya, memarkan
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- 500 ml santan kental

Cara membuat:

1. Lumuri ikan lele dengan air jeruk nipis dan garam.
Diamkan 15 menit.
2. Goreng ikah dalam minyak yang sudah dipanaskan hingga matang. Angkat dan tiriskan.
3. Campur bumbu dasar merah, cabai merah besar, daun salam, daun jeruk, lengkuas, dan serai.
Tuangkan santan, aduk di atas api
4. Masukkan santan, garam, dan gula merah.
Aduk rata. Masak sampai mendidih.
5. Masukkan ikan lele.
Masak sampai kuah menyusut.
Angkat dan sajikan.



Sate Daging

Untuk 10 porsi

Bahan:

250 g daging sapi, potong-potong
3 batang daun jeruk
2 batang serai, memarkan
• 1 $\frac{1}{4}$ sdt garam
 $\frac{1}{2}$ sdm gula merah sisir
1 sdm air asam
300 ml air
2 sdm minyak, untuk menumis
 $\frac{1}{2}$ sdt terasi goreng
2 sdm bumbu dasar merah

Cara membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun jeruk, dan serai. Aduk rata.
2. Masukkan daging. Aduk hingga berubah warna.
3. Tambahkan garam, terasi, dan gula merah. Aduk rata. Tuangkan air. Aduk hingga meresap. Tambahkan air asam. Aduk rata. Angkat dan biarkan dingin.
4. Tusuk-tusuk di tusukan sate.
Bakar sambil dioles sisa bumbu hingga matang.
5. Sajikan.



BEKUNE

Sayur Nangka

Untuk 8 porsi

Bahan:

300 g nangka muda, potong-potong, rebus
20 butir telur puyuh, rebus, goreng berkulit
50 g kacang tolo, rebus
2 lembar daun salam
3 batang serai, memarkan
2 lembar daun jeruk
2 cm lengkuas, memarkan
2 cm jahe, memarkan
4 sdt garam
4 sdt gula merah sisir
500 ml santan
500 ml air kaldu
2 sdm minyak, untuk menumis
2 sdm bumbu dasar merah

Cara membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun salam, serai, daun jeruk, lengkuas, dan jahe sesaat.
2. Masukkan nangka muda. Aduk hingga terbalut bumbu. Tambahkan kaldu, telur puyuh, kacang tolo, garam, dan gula merah. Masak hingga mendidih.
3. Tuang santan. Masak hingga bumbu matang dan meresap.
4. Sajikan



Spaghetti Balado Seafood

Untuk 3 porsi

Bahan:

300 g spaghetti rebus
2 sdm bumbu dasar merah
100 g udang kupas ukuran sedang
100 g cumi-cumi ukuran sedang
4 buah bakso ikan, potong 4 bagian
100 ml air
1 sdt gula pasir
1 sdt garam

Cara membuat:

1. Kerat punggung dan bersihkan kotoran udang, sisihkan.
2. Buang kepala dan kulit cumi, potong kotak-kotak dan kerat. Sisihkan.
3. Panaskan air, masukkan bumbu dasar merah. Aduk.
4. Masukkan udang, cumi-cumi, dan bakso ikan. Aduk rata.
5. Bumbui dengan gula dan garam, masak hingga bumbu meresap. Angkat.
6. Atur spaghetti di atas piring saji, tuang seafood balado di atasnya.
7. Sajikan.





BUMBU DASAR

BUKUNE

Orange



BUKUNE

Gulai Kepala Ikan

Untuk 3 porsi

Bahan:

- 2 potong kepala ikan kakap ukuran sedang
- 1 sdm air jeruk nipis
- 2 sdm bumbu dasar oranye
- 1 liter santan, dari 1 butir kelapa
- 1 sdm garam
- $\frac{1}{2}$ sdt gula pasir,
- 1 batang serai, memarkan
- 1 cm lengkuas, memarkan
- 1 lembar daun kunyit
- 3 lembar daun jeruk

Cara membuat:

1. Lumuri kepala ikan dengan air jeruk nipis.
Diamkan 15 menit.
2. Panaskan santan, masukkan bumbu dasar oranye, serai, lengkuas, daun kunyit, daun jeruk, gula pasir, dan garam.
Masak hingga mendidih.
3. Masukkan kepala ikan. Masak di atas api kecil hingga kepala ikan matang dan santan berminyak.
Angkat dan sajikan.



Jambal Sambal Kencur

Untuk 2 porsi

Bahan:

- 200 g jambal roti kering,
- 1 sdm bumbu dasar oranye
- 4 cm kencur, parut
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- 50 ml air

Minyak secukupnya, untuk menggoreng dan menumis

Cara membuat:

1. Cuci jambal roti hingga bersih, potong-potong.
2. Goreng ikan hingga kering dan matang.
Angkat dan sisihkan.
3. Panaskan minyak 1 sendok makan minyak, masukkan bumbu dasar Oranye dan kencur, aduk hingga harum.
4. Masukkan jambal, tuangi air. Aduk.
5. Bumbui dengan gula dan garam, aduk dan masak hingga bumbu kering. Angkat dan sajikan.



BUKUNE

Kembung Bumbu Asam padeh

Untuk 5 porsi

Bahan:

- 5 ekor ikan kembung, cuci bersih, kerat-kerat
- 1 sdm air jeruk nipis
- 2 sdm bumbu dasar oranye
- 1 lembar daun kunyit
- 2 batang serai, memarkan
- 150 ml air
- 1 sdm air asam jawa
- 1 sdt garam
- $\frac{1}{2}$ sdt gula pasir
- 3 tangkai kemangi, petik daunnya
- Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Cara membuat:

1. Lumuri ikan kembung dengan $\frac{1}{2}$ sendok teh air jeruk nipis dan $\frac{1}{2}$ sendok teh garam. Diamkan 10 menit.
2. Panaskan minyak, goreng hingga matang dan kering. Sisihkan.
3. Panaskan 1 sdm minyak, masukkan bumbu dasar oranye, daun kunyit, dan serai hingga harum.
4. Masukkan air, air asam, garam, dan gula pasir. Masak hingga mendidih. Tambahkan ikan kembung goreng. Masak hingga meresap.
5. Masukkan daun kemangi, Aduk rata. Angkat dan sajikan.



Kepiting Bumbu Rujak

Untuk 1 porsi

Bahan:

- 1 ekor kepiting, bersihkan dan kukus
- 1 sdm bumbu oranye
- $\frac{1}{2}$ sdm air jeruk nipis
- 1 lembar daun salam
- 2 lembar daun jeruk
- 1 batang serai, ambil putihnya, memarkan
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 1 sdt gula merah sisir
- 1 sdm air asam jawa
- 200 ml santan
- 3 sdm minyak, untuk menumis

Cara membuat:

1. Panaskan minyak. masukkan bumbu dasar oranye, daun salam, daun jeruk, dan serai. Aduk.
2. Masukkan kepiting. Aduk hingga berubah warna.
3. Tambahkan garam, air asam jawa, dan gula merah. Aduk rata.
4. Tuang santan. Masak hingga bumbu meresap dan kuah kental. Angkat dan sajikan.



Onigiri Tuna Rendang

Untuk 4 porsi

Bahan:

- 1 kaleng tuna dalam air
- 1 sdm bumbu dasar oranye
- 1 batang serai, memarkan
- 1 cm jahe, memarkan
- 2 lembar daun jeruk purut
- $\frac{1}{2}$ sdt gula merah
- $\frac{1}{2}$ sdt garam
- 1 buah tomat ukuran kecil, cincang kasar
- 100 ml santan kental
- 1 sdm minyak, untuk menumis
- 200 g nasi punel hangat
- 1 lembar nori, potong-potong

Cara membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, serai, jahe, dan daun jeruk hingga harum. Tambahkan tuna. Aduk hingga berubah warna.
2. Masukkan tomat. Aduk rata. Tambahkan garam dan gula merah. Aduk rata.
3. Tuang santan. Aduk dan masak hingga kering. Angkat.
4. Ambil 50 gram nasi, bulatkan dan pipihkan. Kemudian isi dengan rendang tuna. Bulatkan kembali.
5. Lapisi nasi kepal dengan nori.
6. Sajikan.



BUKUNE

Pepes Jamur Tiram

Untuk 5 porsi

Bahan:

250 g jamur tiram
1 buah tomat, potong-potong
10 buah cabai rawit merah, buang tangkainya
3 tangkai daun kemangi, ambil daunnya
2 lembar daun salam, potong-potong
1 sdm bumbu dasar oranye
 $\frac{1}{2}$ sdt terasi bakar
 $\frac{1}{4}$ sdt garam
 $\frac{1}{4}$ sdt gula pasir
75 ml santan kental instan
Daun pisang secukupnya, untuk membungkus

Cara membuat:

1. Suwir-suwir jamur, cuci bersih. Kemudian peras airnya.
2. Aduk jamur tiram, tomat, cabai rawit, daun kemangi, garam, gula pasir, santan, dan bumbu dasar oranye.
3. Ambil daun pisang. Selipkan sepotong daun salam. Beri adonan. Bungkus. Semat ujung-ujungnya dengan lidi.
4. Kukus 15 menit di atas api sedang hingga matang. Angkat dan dinginkan.
5. Bakar pepes di atas bara api. Angkat.
6. Sajikan.



RIKONE

Sate Lilit Kakap Goreng

Untuk 20 porsi

Bahan:

100 g daging ikan kakap, haluskan
200 g tahu putih haluskan
1 sdm bumbu dasar oranye
1 cm jahe, parut
1 cm kencur, parut
1 butir telur
2 sdm santan kental
1 batang daun bawang, iris halus
 $\frac{1}{2}$ sdt garam
 $\frac{1}{2}$ sdt gula pasir
20 batang serai
Minyak secukupnya, untuk menggoreng

Cara membuat:

1. Campur daging kakap dan tahu, aduk.
2. Masukkan bumbu dasar oranye dan semua sisa bahan kecuali serai. Aduk rata.
3. Ambil sedikit adonan, kemudian lilitkan di batang serai.
4. Panaskan minyak, goreng dengan api sedang hingga matang. Angkat dan sajikan.



BUKUNE

Tempe Bakar Terasi

Untuk 2 porsi

Bahan:

- 400 g tempe, potong balok
- 2 sdm bumbu oranye
- $\frac{1}{2}$ sdt terasi goreng
- 2 lembar daun jeruk, buang tulangnya
- $1\frac{1}{2}$ sdt garam
- $1\frac{1}{4}$ sdt gula pasir
- 1 buah tomat merah, potong-potong
- 200 ml air
- 1 sdm minyak, untuk menumis

Cara membuat:

1. Panaskan minyak. masukkan bumbu oranye, terasi, dan daun jeruk. Aduk.
2. Masukkan tomat, bumbu dengan garam dan gula.
3. Masukkan tempe. Aduk rata.
4. Tuang air. Masak sampai bumbu meresap. Angkat.
5. Tusuk-tusuk di tusukan sate.
Bakar tempe di atas bara api. Angkat dan sajikan.





BARKUNE

BUMBU DASAR

Putih

Gadon Tahu Kernet

Untuk 2 porsi

Bahan:

- 200 g tahu putih, haluskan
- 50 gram kernet sapi
- 1 sdm bumbu dasar putih
 - 1 sdt garam
 - ½ sdt gula merah
- 200 ml santan kental
- 2 butir telur, kocok lepas
- 1 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya, iris halus
- 4 lembar daun salam, potong 2 bagian
- Daun pisang secukupnya, untuk membungkus

Cara membuat:

1. Campur tahu, kernet, santan, telur, daun jeruk, garam, gula merah, dan bumbu dasar putih. Aduk rata.
2. Ambil daun pisang. Letakkan sepotong daun salam.
3. Sendokkan adonan tahu di atasnya, kemudian bungkus berbentuk tum. Semat dengan lidi.
4. Kukus selama 30 menit di atas api kecil hingga matang.



BUKUNE

Garang Asem Hati Ampela

Untuk 3 porsi

Bahan:

- 250 g hati dan ampela ayam, bersihkan rebus
- 1 ½ sdm bumbu dasar putih
- ½ sdt merica bubuk
- 7 buah cabai rawit hijau, tumbuk kasar
- 1 batang serai, iris
- 2 lembar daun salam, sobek-sobek
- 2 cm lengkuas, iris
- ½ sdm garam
- 4 buah belimbing wuluh, potong-potong
- 2 buah tomat merah, potong-potong
- 100 ml air
- Takir daun pisang secukupnya

Cara membuat:

1. Potong-potong hati dan ampela ayam, kemudian campur dengan bumbu dasar putih dan merica bubuk. Diamkan selama 30 menit.
2. Tambahkan cabai rawit hijau, serai, daun salam, lengkuas, garam, belimbing wuluh, tomat hijau, dan air. Aduk rata.
3. Siapkan takir, isi dengan campuran hati ampela.
4. Kukus di atas api sedang 45 menit hingga matang. Angkat dan sajikan.



BUKUN!

Lodeh Sayuran

Untuk 4 porsi

Bahan:

- 1 buah terung ungu, potong-potong
- 150 g labu siam, potong-potong
- 100 gram kacang panjang, potong panjang 4 cm
- 2 lembar daun salam
- 1 cm lengkuas, memarkan
- 2 buah cabai hijau, potong-potong
- 2 buah cabai merah, potong-potong
- 150 g tempe, potong dadu besar
- 2 sdm bumbu dasar putih
- 750 ml air
- 500 ml santan kental
- 1 ½ sdt garam
- ½ sdt gula pasir
- 1 sdm minyak, untuk menumis

Cara membuat:

1. Masak terung, labu siam, kacang panjang, dan tempe dalam air, rebus hingga empuk.
2. Masukkan daun salam, lengkuas, cabai hijau, cabai merah, dan bumbu dasar putih.
3. Masukkan santan, garam, dan gula pasir. Masak hingga mendidih. Angkat dan sajikan.



Mi Goreng Komplit

Untuk 3 porsi

Bahan:

100 g mi kering pipih, rebus matang dan tiriskan	3 batang <i>caisim</i> , potong-potong
1 sdm bumbu dasar putih	1 sdm kecap manis
1 butir telur, kocok lepas	1 sdm kecap asin
100 g ayam suwir	$\frac{1}{2}$ sdt garam
5 butir bakso sapi, iris	$\frac{1}{2}$ sdt gula pasir
$\frac{1}{2}$ buah tomat merah, potong-potong	$\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
50 g taoge	200 ml kaldu ayam
50 g kol, iris	2 batang daun bawang seledri, iris miring
	2 sdm minyak, untuk menumis

Bahan Taburan:

- 1 sdm bawang goreng, untuk taburan
- 1 tangkai daun seledri, iris, untuk taburan

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, masukkan telur. Aduk hingga berbutir kasar. Kemudian masukkan bumbu dasar putih, aduk.
2. Masukkan ayam suwir dan bakso sapi. Aduk rata.
3. Tambahkan tomat merah, taoge, kol, dan *caisim*. Aduk hingga layu. Masukkan kecap manis, kecap asin, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata.
4. Tuang kaldu ayam. Masak hingga meresap dan sayur matang. Tambahkan mi. Masak hingga matang.
5. Tambahkan daun bawang dan seledri. Aduk rata.



Mi Godeg Jawa

Untuk 3 porsi

Bahan:

- 100 g mi basah
- 1 butir telur, kocok lepas
- 1 sdm bumbu dasar putih
- 100 g udang
- 2 batang *caisim*, potong-potong
- 50 g taoge
- 5 buah bakso sapi, iris tipis
- 2 sdt garam
- $\frac{1}{4}$ sdt merica bubuk
- 750 ml kaldu
- 1 batang bawang *prei*, potong bulat
- 1 buah tomat merah, potong-potong
- 2 sdm minyak, untuk menumis

Cara membuat:

1. Panaskan minyak. Masukkan telur, aduk berbutir kasar.
2. Masukkan bumbu dasar putih, aduk.
3. Masukkan udang. Aduk hingga berubah warna. Tambahkan *caisim*, taoge, dan bakso sapi. Tumis hingga layu.
4. Masukkan garam dan merica bubuk. Aduk rata. Tuang kaldu. Masak hingga mendidih.
5. Masukkan mi. Masak hingga mendidih. Tambahkan daun bawang dan tomat merah. Aduk rata.
6. Sajikan.



Paru Sapi Kecap Cabai Hijau

Untuk 10 porsi

Bahan:

300 g paru sapi; rebus dan iris tipis
2 sdm bumbu dasar putih
6 buah cabai hijau, belah memanjang
• 1 butir cengkih
2 cm kayu manis
¼ sdt jintan bubuk
3 sdm kecap manis
1 sdt garam
1 sdt gula pasir
¼ sdt merica bubuk
1 sdm minyak goreng
750 ml air

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, masukkan bumbu dasar putih dan cabai hijau. Aduk hingga layu.
2. Masukkan paru sapi, tambahkan cengkih, kayu manis, dan jintan bubuk. Aduk.
3. Tuang air, tambahkan kecap. Bumbui dengan garam, gula pasir, dan merica bubuk.
4. Aduk dan masak hingga matang dan air menyusut.
5. Angkat dan sajikan.



Sayap Ayam Tumis Kecap Manis

Untuk 2 porsi

Bahan:

- 250 g sayap ayam
- 1 buah bawang bombai, potong bulat
- 1 ruas jari jahe iris tipis
- 1 sdm bumbu dasar putih
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdm saus tiram
- $\frac{1}{4}$ sdt garam
- $\frac{1}{4}$ sdt merica bubuk
- 2 sdm minyak, untuk menumis
- 100 ml air kaldu

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, masukkan bawang bombai, sayap ayam, dan jahe. Aduk hingga berubah warna dan harum.
2. Masukkan bumbu dasar putih, aduk.
3. Tambahkan kecap manis dan saus tiram, aduk rata.
4. Bumbui dengan garam dan merica. Aduk.
5. Tuang kaldu, aduk dan masak hingga air menyusut. Angkat dan sajikan.



BUKUNE

Telur Bumbu Petis

Untuk 6 porsi

Bahan:

- 6 butir telur ayam rebus, kupas
- 2 sdm bumbu dasar putih
- 2 cm kayu manis
- 2 cm jahe, memarkan
- 3 butir cengkih
- 2 buah tomat merah, potong-potong
- 1 sdt petis udang
- 2 sdm kecap manis
- $\frac{1}{4}$ sdt merica bubuk
- 1 sdt garam
- $\frac{1}{2}$ sdt pala bubuk
- 500 ml kaldu ayam
- 2 sdm minyak, untuk menumis

Cara membuat:

1. Panaskan minyak, masukkan bumbu dasar putih, jahe, kayu manis, dan cengkih. Aduk.
2. Masukkan petis dan tomat. Aduk.
3. Tambahkan kecap manis, garam, merica dan pala. Aduk rata.
4. Masukkan telur, tuang kaldu dan aduk masak hingga kaldu menyusut. Angkat dan sajikan.



TENTANG PENULIS



Andie Aan

Mengawali karir di dunia masakan dengan menjadi *junior cook* di sebuah resto cepat saji. Sempat juga "mencicipi" dunia media cetak sebagai redaktur di salah satu tabloid kuliner. Banyak menulis buku, bahkan tak hanya buku masakan saja, tapi juga buku keterampilan dan *craft*. Selain menulis, Andie juga disibukkan dengan bisnis *craft*-nya, dan kerap mengadakan *roadshow* memasak dan kerajinan ke berbagai kota.



Hadi Anto

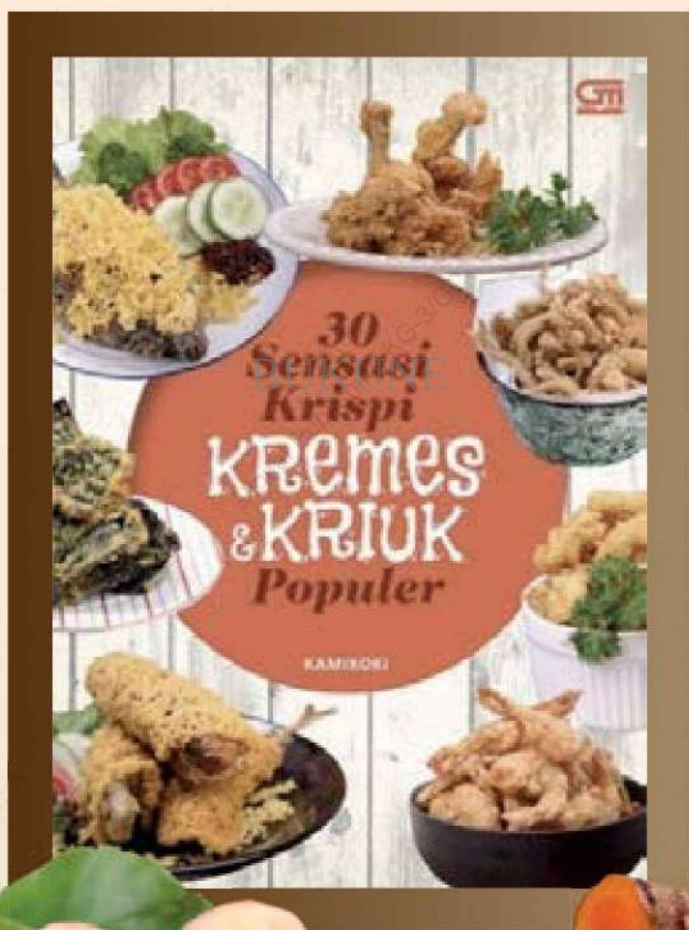
Belasan judul buku masakan sudah berhasil diterbitkan salah satu lulusan terbaik SMKN 6 Surabaya ini. Kerap mengikuti berbagai lomba memasak mewakili sekolah. Sembari kuliah, Hadi juga tetap aktif menulis buku, menjadi *freelance* dapur uji majalah, asisten dosen, dan *demonstrator chef* untuk berbagai produk makanan.



Umar Mahen

Pernah menjadi *head cook* di salah satu *cafe* di Jogja, dapur uji di Tabloid Saji dan Majalah Sedap, *script writer* radio, dan redaktur majalah kuliner di Surabaya. Sempat juga menulis beberapa buku masakan di berbagai penerbit. Selain menulis buku, Umar juga menjadi *video editor* di Surabaya.

Buku Kamikoki yang telah terbit



BUKUNE



40 Resep Nusantara

PRAKTIS dari 5 Bumbu Dasar

Hidangan Indonesia kaya akan bumbu. Namun dengan menyiapkan 5 bumbu dasar merah, putih, kuning, oranye, dan hitam, Anda perlu takut lagi kerepotan dan kehabisan waktu untuk memasak.

Buku ini berisi 40 resep masakan yang dapat dimasak praktis dengan 5 bumbu dasar, yaitu antara lain:

- Buntut Masak Keluwek,
- Nasi goreng Hitam,
- Bandeng Masak Asam,
- Steam Kerapu Bumbu Kuning,
- Spaghetti Balado Seafood,
- Mangut Lele,
- Onigiri Tuna Rendang,
- Gulai Kepala Ikan,
- Garang Asem Hati Ampela,

Penulis buku ini, Kamikoki, terdiri dari 3 anak muda dengan 3 profesi yang dipertemukan oleh hobi yang sama yaitu memasak dan menulis resep.

Penerbit

PT Gramedia Pustaka Utama

Gedung Kompas Gramedia Lt. 5

Jl. Palmerah Barat 29-37

Jakarta 10270

www.gramediapustakautama.com



616205037



9 786020 533165