

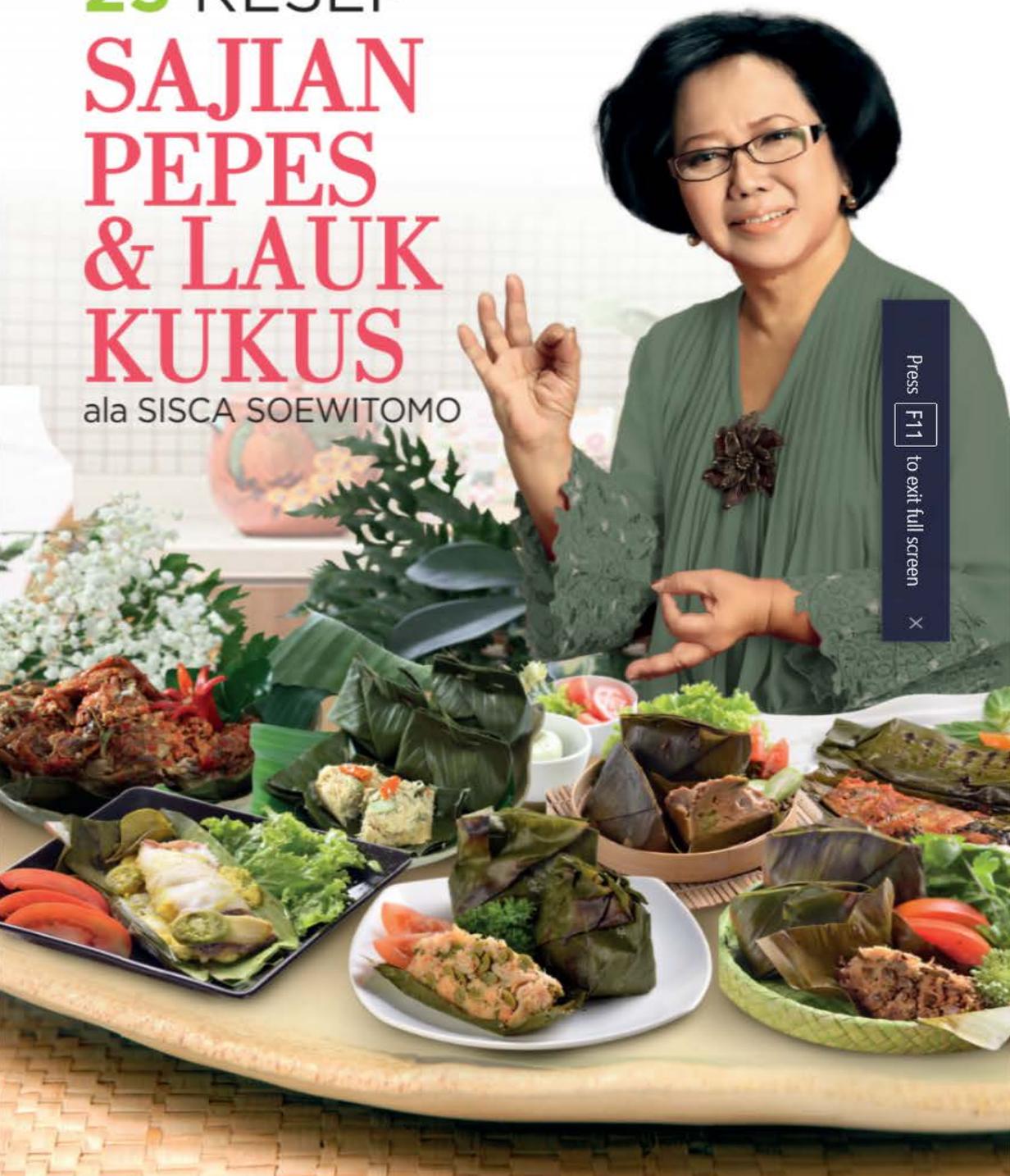


STEP *by* STEP

25 RESEP

# SAJIAN PEPES & LAUK KUKUS

ala SISCA SOEWITOMO



Press  to exit full screen





STEP *by* STEP

**25** RESEP

# SAJIAN PEPES & LAUK KUKUS

ala SISCA SOEWITOMO



Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

**KOMPAS GRAMEDIA**

STEP *by* STEP

25 RESEP  
**SAJIAN  
PEPES  
& LAUK  
KUKUS**  
ala SISCA SOEWITOMO

GM 615205014

Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama  
Kompas Gramedia Building, blok I Lt. 5  
Jl. Palmerah Barat 29 – 37, Jakarta 10270

**Editor:**

Petra Aquina & Intarina Hardiman

**Fotografer:**

CB Ariyo Pidekso, Sahroni, Mieftah Sanaji, dan M. Hasriel

**Food Stylist:**

Indriani, Firta Hapsari, Rusmalia Salman, dan Diah Takarina

**Artistik:**

Ridwanul Hakim by In5design

Diterbitkan pertama kali oleh Penerbit  
PT Gramedia Pustaka Utama  
Anggota IKAPI, Jakarta, Juni 2015

ISBN 978-602-03-1837-0

Hak cipta dilindungi oleh Undang-undang  
Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi  
buku ini tanpa izin tertulis dari penerbit.  
Sanksi Pelanggaran Pasal 72 Undang-undang Nomor 19

Tahun 2002

Tentang Hak Cipta:

1. Barangsiapa dengan sengaja melanggar dan tanpa hak melakukan perbuatan sebagaimana dimaksud dalam pasal 2 Ayat (1) atau pasal 49 Ayat (1) dan Ayat (2) dipidana dengan pidana penjara masing-masing paling singkat 1 (satu) bulan dan/atau denda paling sedikit Rp 1.000.000,00 (satu juta rupiah), atau pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp 5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah).
2. Barangsiapa dengan sengaja menyiarkan, memamerkan, mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu ciptaan atau barang hasil pelanggaran hak cipta atau hak terkait sebagai dimaksud pada Ayat (1) dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun dan /atau denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

Dicetak oleh Percetakan Gramedia  
Isi di Luar Tanggung Jawab Percetakan

# Daftar Isi

PRAKATA _____	05
1. BOTOK AYAM _____	06
2. AREH TELUR KUKUS _____	08
3. BOTOK IKAN PARI _____	10
4. BOTOK JAGUNG JAMUR _____	12
5. BOTOK JEROHAN PEDAS _____	14
6. BOTOK LAMTORO IKAN ASIN _____	16
7. BOTOK TAHU UDANG _____	18
8. BOTOK TERI ASIN PETAI _____	20
9. BOTOK TUNA _____	22
10. PEPES TELUR ASIN _____	24
11. GADON _____	26
12. IKANTIM _____	28
13. GARANG ASEM JEROHAN AYAM _____	30
14. PEPES BANDENG _____	32
15. PEPES CUMI _____	34
16. PEPES IKAN PEDDA DAUN SINGKONG _____	36
17. PEPES IKAN PEDDA MANGGA MUDA _____	38
18. PEPES KEPITING _____	40
19. GADON TAHU SUTERA _____	42
20. PEPES SPESIAL _____	44
21. PEPES SUMSUM SAPI _____	46
22. PEPES TAHU _____	48
23. PEPES TERI BASAH _____	50
24. PEPES TERI GALER _____	52
25. PEPES TERI TEMPE _____	54
TENTANG PENULIS _____	56





Waktu saya kecil hingga remaja, kebiasaan makan bersama di meja makan merupakan keharusan. Saya anak pertama dari lima bersaudara, setiap pulang sekolah, kami duduk mengelilingi meja makan, yang di atasnya telah tersaji masakan buatan almarhumah ibu kami tercinta. Di malam hari acara makan lebih ramai lagi karena almarhum ayah kami juga bersama kami, sungguh suatu kenangan yang indah, terlebih lagi cita rasa masakan ibu yang istimewa selalu melekat sepanjang hidup kami.

Sejak kecil saya sudah menyenangi kegiatan memasak, almarhumah nenek banyak mengajarkan saya membuat kue-kue, terutama pada saat bulan Ramadhan, yaitu membuat kue kering Kaastengels. Saat itu saya belajar memoles permukaan kue kering tersebut dengan kuning telur dengan menggunakan bulu ayam, lalu dipanggang dalam oven yang menggunakan api arang. Sedang untuk sajian masakan saya belajar dengan membantu ibu saya, dari kebiasaan yang sangat saya sukai tersebut, saya banyak belajar keterampilan masak memasak yang lezat. Menyiapkan sendiri sajian yang istimewa selalu menjadi keinginan kita.

Saya telah menyusun banyak sekali resep-resep masakan, resep praktis dengan bahan yang mudah didapat di pasar tradisional ataupun pasar swalayan, yang mudah dibuat sendiri di rumah dengan penyajian yang menggoda selera.

Semoga buku ini ada di semua dapur sahabatku di seluruh Indonesia dan menjadi panduan sajian istimewa untuk keluarga tercinta. Terima kasih saya sampaikan kepada semua pemirsa siaran masak saya, pengunjung demo masak saya, atas dukungannya, yang memacu hingga saya dapat menyelesaikan banyak judul buku masak.

Salam manis,

Sisca Soewitomo

Bila ada yang akan ditanyakan mengenai sajian di buku ini, silakan menghubungi saya melalui: [siscasoewitomo@gmail.com](mailto:siscasoewitomo@gmail.com) dan [siscasoewitomo@yahoo.com](mailto:siscasoewitomo@yahoo.com)

# BOTOK AYAM

## BAHAN



**Waktu untuk Persiapan ± 30 menit**

**Waktu untuk Masak ± 60 menit**

**Untuk ± 4 bungkus**

### Bahan:

- 1 ekor ayam, potong menjadi 20 bagian
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 1 ikat daun singkong, rebus matang, peras airnya
- 2 lembar daun salam
- 2 batang serai, memarkan
- 1 batang daun bawang, iris
- 200 ml santan kental

### Bumbu yang dihaluskan:

- 6 buah cabai merah besar
- 5 buah bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 5 butir kemiri, sangrai
- 5 cm kunyit, bakar
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk

### Pelengkap:

- Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
- Lidi secukupnya, untuk menyemat

### Cara membuat:

- 1 Cuci bersih ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
- 2 Campur bumbu halus dengan daun bawang iris dan santan, aduk rata.
- 3 Lumuri ayam dengan bumbu, diamkan selama 15 menit.
- 4 Ambil 2 lembar daun pisang, letakkan daun salam, batang serai, dan daun singkong secukupnya. Beri ayam dan bumbunya, bungkus, semat dengan lidi.
- 5 Kukus ayam selama 45 menit hingga matang. Angkat.
- 6 Sajikan hangat dengan nasi putih.

## STEP BY STEP





# AREH TELUR KUKUS

## BAHAN



**Waktu untuk Persiapan ± 20 menit**

**Waktu untuk Masak ± 30 menit**

**Untuk ± 6 porsi**

### Bahan untuk areh:

500 ml santan dari 2 butir kelapa

2 siung bawang putih, haluskan

½ sdt garam

### Bahan untuk telur kukus:

4 butir telur ayam, kocok lepas

100 ml santan kental dari ½ butir kelapa

¼ sdt garam

### Cara membuat:

- 1 Areh:** rebus santan hingga mendidih dengan api kecil, kemudian angkat, ambil lapisan santan bagian atas yang kental, kanilnya. Rebus kanil santan dengan bawang putih yang sudah dihaluskan dan garam. Setelah mendidih kembali, angkat.
- 2 Telur kukus:** telur kocok lepas, masukkan santan dan garam, aduk-aduk hingga tercampur rata. Tuangkan ke dalam piring tahan panas dan kukus hingga mengeras, angkat. Potong-potong menurut selera.
- 3** Sajikan areh telur kukus sebagai pelengkap nasi liwet.

## STEP BY STEP







# Bumbu Dasar Putih | Untuk ± 600 gram

Waktu untuk Persiapan ± 20 menit • Waktu untuk Masak ± 45 menit

**Bahan:** 100 gram kemiri sangrai; 25 gram ketumbar, sangrai; 250 gram bawang merah; 100 gram bawang putih; 2 sdt garam; 2 sdt merica butiran; 200 ml air; 100 ml minyak goreng.

**Rempah daun:** Daun salam, daun jeruk, batang serai, jahe, dan lengkuas.

## Cara membuat:

- 1 Siapkan blender, masukkan kemiri, ketumbar, bawang merah, bawang putih, garam, merica bubuk, dan air, haluskan.
- 2 Masak bumbu hingga air mengering, masukkan minyak goreng, daun salam, daun jeruk, batang serai, jahe, dan lengkuas, tumis bumbu hingga harum dan matang, angkat, hilangkan uap panasnya, masukkan dalam wadah bersih, simpan dalam lemari es.
- 3 Siap untuk diolah.



# BOTOK JAGUNG JAMUR

Waktu untuk Persiapan ± 20 menit

Waktu untuk Masak ± 40 menit

Untuk ± 6 bungkus

## Bahan:

- 5 buah jagung manis rebus, pipil
- 250 gram jamur *champignon*, iris
- 50 gram daun katuk
- 2 butir telur, kocok lepas
- 300 ml santan dari 1 butir kelapa
- 2 sdm air asam Jawa
- 8 buah bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 2 buah cabai merah besar, iris serong
- 2 buah cabai hijau besar, iris serong
- 2 cm jahe, iris
- 3 lembar daun jeruk, iris
- 12 lembar daun salam, iris



## BAHAN

- 1 cm lengkuas, iris
  - 2 cm kunyit, iris
  - 2 batang serai, iris bagian putihnya
  - 1 sdt garam
  - ½ sdt merica bubuk
  - 1 sdt gula pasir
  - 12 buah cabai rawit merah
- Pelengkap:**  
Daun pisang dan lidi (untuk menyemat)

## Cara membuat:

- 1 Campur telur dengan santan dan air asam jawa, aduk rata.
- 2 Masukkan jagung pipilan, jamur, daun katuk, bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai hijau, jahe, daun jeruk, daun salam, lengkuas, kunyit, dan serai, aduk rata.
- 3 Tambahkan garam, merica, dan gula pasir, aduk rata.
- 4 Ambil dua lembar daun pisang, isi dengan adonan dan buah cabai rawit merah, lalu kukus selama 20 menit hingga matang. Angkat. Sajikan hangat.

## STEP BY STEP





# BOTOK JEROHAN PEDAS

Waktu untuk Persiapan ± 30 menit

Waktu untuk Masak ± 60 menit

Untuk ± 4 bungkus

## Bahan:

8 potong hati ayam

8 potong ampela ayam

1 sdm air jeruk nipis

1 sdt garam

4 lembar daun jeruk

4 lembar daun salam

2 batang serai, iris-iris

200 ml santan kental

1 butir telur ayam

1 buah tomat, iris

8 buah cabai rawit merah

## Bumbu yang dihaluskan:

6 buah cabai merah besar

12 buah cabai rawit merah

5 buah bawang merah

## BAHAN



3 siung bawang putih

5 butir kemiri, sangrai

5 cm kunyit, bakar

2 sdt garam

1 sdt merica bubuk

1 sdt gula pasir

## Bahan pelengkap:

Daun pisang

Lidi penyemat

## Cara membuat:

- 1 Cuci hingga bersih hati ayam dan ampela ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam. Diamkan sebentar, cuci kembali hingga bersih dan tiriskan.
- 2 Campur bumbu yang sudah dihaluskan dengan santan dan telur ayam, aduk-aduk hingga rata. Masukkan hati ayam, ampela ayam, dan irisan tomat, aduk-aduk kembali hingga tercampur rata, bagi menjadi empat bagian.
- 3 Ambil 2 lembar daun pisang. Letakkan daun salam, daun jeruk, 2 buah cabai rawit, irisan batang serai, adonan hati ayam dan ampela ayam serta bumbunya satu bagian, bungkus, semat dengan lidi. Lakukan hingga adonan habis.
- 4 Kukus selama 45 menit atau hingga matang, angkat.
- 5 Sajikan botok jerohan pedas selagi hangat sebagai lauk.

## STEP BY STEP





# BOTOK LAMTORO IKAN ASIN

Waktu untuk Persiapan ± 30 menit

Waktu untuk Masak ± 60 menit

Untuk ± 4 bungkus

## Bahan:

- 1 butir kelapa setengah tua, kupas, iris memanjang
- 100 gram teri asin
- 150 gram lamtoro
- 3 buah cabai hijau besar, iris
- 5 lembar daun jeruk, iris 2 cm jahe, iris
- 18 buah cabai rawit merah
- 12 lembar daun salam

## Bumbu yang dihaluskan:

- 3 buah cabai merah besar
- 5 buah bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 cm kencur
- 1 sdt terasi matang
- 1 sdt merica butiran
- 2 sdt garam
- 2 sdt gula pasir

## Pelengkap:

Daun pisang, lidi, dan nasi merah

## BAHAN



## Cara membuat:

- 1 Campur kelapa parut, teri asin, lamtoro, dan bumbu halus, aduk rata. Tambahkan irisan cabai hijau, jahe, dan irisan daun jeruk, aduk rata.
- 2 Ambil dua lembar daun pisang, taruh daun salam, adonan botok, dan cabai rawit, bungkus bentuk tum.
- 3 Kukus selama 20 menit hingga matang. Angkat.
- 4 Sajikan hangat dengan nasi merah.

## STEP BY STEP









# BOTOK TERI ASIN PETAI

**Waktu untuk Persiapan ± 30 menit**

**Waktu untuk Masak ± 60 menit**

**Untuk ± 5 bungkus**

## Bahan:

- 1 butir kelapa setengah tua, parut
- 100 gram teri asin
- 10 biji petai, iris-iris
- 3 buah cabai hijau besar, iris-iris
- 5 lembar daun jeruk, iris-iris
- 2 cm jahe, iris-iris
- 18 buah cabai rawit merah
- 5 lembar daun salam

## Bumbu untuk dihaluskan:

- 3 buah cabai merah besar
- 5 buah bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 cm kencur
- 1 sdt terasi matang
- 1 sdt merica butiran
- 2 sdt garam
- 2 sdt gula pasir

## Bahan pelengkap:

- Daun pisang
- Lidi penyemat

## BAHAN



## Cara membuat :

- 1 Campur parutan kelapa, teri asin, irisan petai, dan bumbu yang sudah dihaluskan, aduk-aduk hingga rata. Tambahkan irisan cabai hijau dan irisan daun jeruk, aduk-aduk kembali hingga tercampur rata.
- 2 Ambil dua lembar daun pisang. Taruh daun salam, adonan botok dan cabai rawit merah, bungkus bentuk tum.
- 3 Kukus selama 20 menit.
- 4 Sajikan botok teri asin petai sebagai lauk.

## STEP BY STEP





# BOTOK TUNA

Waktu untuk Persiapan ± 30 menit

Waktu untuk Masak ± 60 menit

Untuk ± 4 bungkus

## Bahan:

300 gram ikan tuna segar, potong-potong

2 buah cabai merah besar, iris

2 buah cabai hijau besar, iris

5 buah bawang merah, iris

3 siung bawang putih, iris

8 mata petai, iris

2 cm jahe, iris

1 batang serai, iris

2 lembar daun jeruk, iris

8 lembar daun salam

16 buah cabai rawit merah

## Adonan santan:

3 butir telur

300 ml santan dari 1 butir kelapa

½ sdt garam

¼ sdt merica bubuk

## Pelengkap:

Daun pisang secukupnya

Lidi secukupnya, untuk menyemat

## BAHAN



## Cara membuat:

- 1 Potong ikan tuna bentuk dadu, cuci bersih, tiriskan, dan bagi 6 bagian.
- 2 **Adonan santan:** campur telur bersama santan, garam, dan merica bubuk, aduk rata.
- 3 Masukkan irisan cabai merah, cabai hijau, bawang merah, bawang putih, petai, jahe, daun jeruk, dan serai, aduk rata, bagi 8 bagian.
- 4 Ambil dua lembar daun pisang, lalu tumpuk, taruh daun salam di dasarnya. Letakkan ikan tuna, tuangkan adonan santan dan isiannya serta cabai rawit, bungkus bentuk tum, semat dengan lidi.
- 5 Kukus selama 20 menit hingga matang, angkat. Sajikan.

## STEP BY STEP





# PEPES TELUR ASIN

Waktu untuk Persiapan ± 15 menit

Waktu untuk Masak ± 40 menit

Untuk ± 6 bungkus

## Bahan:

- 6 butir telur bebek asin
- 125 ml santan kental dari ½ butir kelapa
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 6 buah bawang merah, iris
- 3 siung bawang putih, iris
- 2 buah cabai merah besar, iris
- 3 lembar daun jeruk, iris
- 1 buah tomat, potong dadu kecil

## Pelengkap:

Daun pisang secukupnya, untuk membuat wadah/takir

## BAHAN



## Cara membuat:

- 1 Pisahkan kuning dan putihnya telur asin.
- 2 Campur santan kental dengan garam, merica, dan gula pasir, aduk rata. Masukkan 3 putih telur asin, aduk rata.
- 3 Masukkan irisan bawang merah, bawang putih, cabai merah, daun jeruk, dan tomat, aduk rata.
- 4 Tuangkan adonan ke dalam takir dan kukus. Setelah agak mengeras masukkan kuning telur asin dan kukus kembali selama 10 menit hingga matang. Angkat. Sajikan.

## STEP BY STEP





# GADON

**Waktu untuk Persiapan ± 30 menit**

**Waktu untuk Masak ± 60 menit**

**Untuk ± 8 bungkus**

## Bahan:

- 300 gram daging sapi cincang
- 1 butir telur ayam
- 150 ml santan kental dari 1 butir kelapa
- 3 lembar daun jeruk, iris halus
- 8 lembar daun salam, cuci bersih

## Bumbu yang dihaluskan:

- 6 buah bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 sdm ketumbar, sangrai
- 1 sdt jintan, sangrai
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica butiran
- 1 sdm irisan gula jawa

## Bahan pembungkus:

- Daun pisang
- Lidi untuk menyemat

## BAHAN



## Cara membuat:

- 1 Campur daging sapi cincang dengan telur ayam, santan kental, irisan daun jeruk, dan bumbu yang sudah dihaluskan, aduk-aduk hingga rata.
- 2 Siapkan satu lembar daun pisang, taruh 1 lembar daun salam, 2 sendok makan adonan daging sapi cincang, bungkus bentuk tum, dan kukus selama 30 menit.
- 3 Sajikan gadon selagi hangat dengan nasi hangat.

## STEP BY STEP





# IKAN TIM

Waktu untuk Persiapan ± 25 menit

Waktu untuk Masak ± 45 menit

Untuk ± 6 porsi

## Bahan:

- 2 ekor ikan kerapu berat @ 400 gram, siangi
- 2 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 1 batang daun bawang, potong 6 cm, iris halus
- 3 cm jahe, iris bentuk korek api halus
- 1 buah cabai merah besar, iris serong

## Rendaman:

- 3 sdm minyak goreng
- 1 sdm minyak wijen
- 5 siung bawang putih, cincang
- 5 sdm kecap asin
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdt jahe, parut
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk

## Pelengkap:

Daun ketumbar secukupnya

## BAHAN



## Cara membuat:

- 1 Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan selama 10 menit, cuci bersih kembali dan tiriskan.
- 2 **Rendaman:** panaskan minyak goreng bersama minyak wijen, tumis bawang putih hingga harum, angkat bersama minyak sisa menggoreng, campur dengan kecap asin, saus tiram, jahe, garam, dan merica, aduk rata. Lumuri ikan dengan bumbu rendaman dan diamkan selama 30 menit hingga bumbu meresap. Siapkan pinggan tahan panas, taruh ikan bersama bumbu rendamannya, taburi dengan irisan daun bawang, jahe, dan cabai. Kukus selama 15 menit atau hingga matang serta bumbu meresap. Angkat, sajikan hangat dengan ditaburi daun ketumbar.

## STEP BY STEP





# GARANG ASEM JEROHAN AYAM

Waktu untuk Persiapan ± 30 menit

Waktu untuk Masak ± 60 menit

Untuk ± 4 bungkus

## Bahan:

8 pasang hati ayam dan 8 potong ampela ayam, potong-potong

1 sdm air jeruk nipis

1 sdt garam

3 sdm minyak goreng, untuk menumis

3 buah cabai merah besar, iris

3 buah cabai hijau besar, iris

4 buah belimbing sayur

1 buah tomat, iris

5 lembar daun salam, iris

6 lembar daun jeruk, iris

250 ml santan dari ½ butir kelapa

1 sdt garam

½ sdt merica bubuk

1 sdm kecap manis

16 buah cabai rawit merah

## Bumbu yang dihaluskan:

5 buah bawang merah

3 siung bawang putih

3 butir kemiri sangrai

5 cm kunyit, bakar

## Pelengkap:

Daun pisang dan lidi (untuk menyemat)

## BAHAN



## Cara membuat:

- 1 Cuci bersih jeroan ayam, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar, cuci bersih kembali dan tiriskan.
- 2 Panaskan minyak, tumis bumbu halus bersama cabai merah dan cabai hijau hingga harum. Masukkan hati dan ampela ayam, aduk rata, masukkan santan, masak sebentar, angkat.
- 3 Masukkan irisan belimbing sayur, tomat, daun salam, daun jeruk, garam, merica, dan kecap manis, aduk rata.
- 4 Ambil selembur daun pisang, isi dengan tumisan jeroan, tambahkan 2 buah cabai rawit merah, bungkus.
- 5 Kukus selama 20 menit hingga matang, angkat.

## STEP BY STEP





# PEPES BANDENG

**Waktu untuk Persiapan ± 30 menit**

**Waktu untuk Masak ± 60 menit**

**Untuk ± 5 bungkus**

## Bahan:

- 1 ekor ikan bandeng berat @ 450 gram
- 1 sdt garam
- 1 sdm air jeruk nipis
- 2 sdm minyak goreng
- 4 lembar daun jeruk
- 1 buah tomat, iris
- 6 buah belimbing sayur, potong-potong
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- 25 lembar daun kemangi

## Bumbu yang dihaluskan:

- 16 buah cabai merah besar
- 12 buah cabai rawit merah
- 8 buah bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 sdt terasi matang
- 1 sdt irisan gula merah

## Pelengkap:

- Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
- Lidi secukupnya, untuk menyemat

## BAHAN



## Cara membuat :

- 1 Siangi bandeng, buang isi perutnya, potong menjadi 3 bagian, cuci bersih. Lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar. Cuci bersih kembali dan tiriskan.
- 2 Campur bumbu yang dihaluskan dengan tomat iris, belimbing sayur, garam, gula, dan daun kemangi, aduk rata. Tambahkan minyak goreng, aduk rata.
- 3 Ambil dua lembar daun pisang, taruh daun jeruk dan 3 sdm adonan bumbu, letakkan sepotong bandeng, tambahkan lagi dengan bumbu dan bungkus bentuk lontong, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
- 4 Kukus selama 30 menit hingga matang, angkat dan panggang hingga daun mengering. Angkat.
- 5 Sajikan dengan nasi putih.

## STEP BY STEP





# PEPES CUMI

Waktu untuk Persiapan ± 30 menit

Waktu untuk Masak ± 60 menit

Untuk ± 5 bungkus

## Bahan:

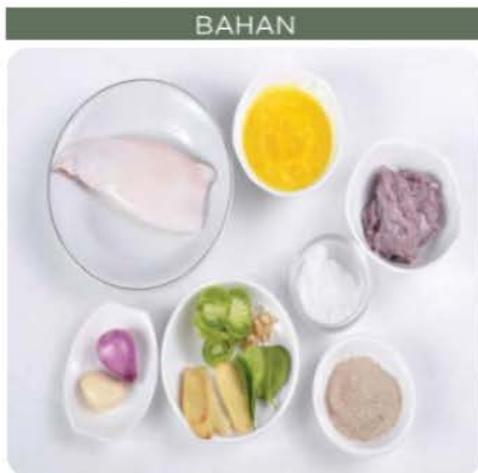
- 500 gram cumi, bersihkan
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- 2 cm jahe, iris
- 2 batang serai, iris
- 3 lembar daun jeruk
- 2 buah tomat sayur, iris
- 20 lembar daun kemangi

## Bumbu yang dihaluskan:

- 8 buah bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 5 cm kunyit, bakar
- 2 sdt garam
- 1 sdt gula pasir

## Pelengkap:

Daun pisang secukupnya



## Cara membuat :

- 1 Cuci bersih cumi, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar. Cuci bersih kembali dan tiriskan. Masukkan kepala cumi ke dalam badannya.
- 2 Campur bumbu halus, jahe, serai, daun jeruk, tomat sayur, dan daun kemangi, aduk rata. Masukkan cumi, aduk hingga tercampur rata.
- 3 Ambil dua lembar daun pisang, taruh 2 ekor cumi dan bumbunya, bungkus.
- 4 Kukus selama 30 menit hingga matang, angkat. Hilangkan uap panasnya, panggang hingga daun mengering dan berwarna kecokelatan.
- 5 Sajikan hangat dengan nasi putih atau nasi merah.

## STEP BY STEP





# PEPES IKAN PEDA DAUN SINGKONG

## BAHAN



Waktu untuk Persiapan ± 30 menit

Waktu untuk Masak ± 60 menit

Untuk ± 4 bungkus

### Bahan:

- 2 ekor ikan peda asin
- 1 ikat daun singkong, rebus matang, peras airnya
- 1 buah tomat, iris
- 4 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun salam
- 10 cabai rawit hijau
- ½ butir kelapa setengah tua, kupas, parut memanjang

### Haluskan :

- 6 cabai merah besar
- 6 buah bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 sdt terasi matang
- 2 sdt garam
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdm gula merah, sisir

### Pelengkap:

- Daun pisang dan lidi penyemat

### Cara membuat :

- 1 Cuci bersih ikan peda asin, buang kepala dan ambil dagingnya.
- 2 Campur bumbu yang dihaluskan dengan kelapa parut, aduk rata, tambahkan irisan tomat dan irisan daun jeruk, aduk rata.
- 3 Ambil dua lembar daun, tata daun singkong, taruh bumbu kelapa dan daging peda, beri daun salam, serai, dan cabai rawit hijau, bungkus, lalu kukus Selama 20 menit, angkat.
- 4 Sajikan hangat dengan nasi merah atau putih.

### STEP BY STEP





# PEPES IKAN PEDA MANGGA MUDA

Waktu untuk Persiapan ± 30 menit

Waktu untuk Masak ± 60 menit

Untuk ± 4 bungkus

## Bahan:

- 2 ekor ikan peda asin, cuci bersih
- 1 buah mangga muda, kupas dan serut
- 4 lembar daun salam
- 4 lembar daun jeruk, iris
- 1 ikat daun kemangi, ambil daunnya
- 2 sdm minyak goreng

## Bumbu yang dihaluskan:

- 10 buah cabai merah besar
- 10 buah cabai rawit merah
- 8 buah bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 3 butir kemiri
- 1 sdt terasi matang
- 1 sdt garam
- 1 sdt gula pasir

## Pelengkap:

- Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
- Lidi secukupnya, untuk menyemat

## BAHAN



## Cara membuat:

- 1 Cuci bersih ikan peda, sisihkan.
- 2 Campur mangga muda dengan bumbu halus dan minyak, aduk rata. Tambahkan irisan daun jeruk, aduk rata.
- 3 Siapkan daun pisang, taruh 2 lembar daun salam, peda, bumbu, tambahkan daun kemangi di atasnya. Bungkus bentuk lontong, sematkan lidi dan kukus selama 20 menit hingga matang. Setelah dingin, panggang di atas bara api hingga daun mengering dan berwarna kecokelatan.
- 4 Sajikan dengan nasi putih.

## STEP BY STEP





# PEPES KEPITING

Waktu untuk Persiapan ± 30 menit

Waktu untuk Masak ± 60 menit

Untuk ± 4 bungkus

## Bahan:

2 ekor kepiting/rajungan

Irisan 1 cm jahe

1 ikat kemangi, ambil daunnya, siangi

6 lembar daun jeruk

## Bumbu yang dihaluskan:

12 buah cabai merah besar

8 buah cabai rawit merah

8 buah bawang merah

3 siung bawang putih

1 sdt terasi matang

1 sdt garam

1 sdt gula pasir

1 buah tomat

## Bahan pelengkap:

Daun pisang secukupnya

Lidi penyemat

## BAHAN



## Cara membuat :

- 1 Rebus kepiting hingga matang, cuci bersih, potong-potong.
- 2 Campur bumbu yang sudah dihaluskan dengan daun kemangi, aduk-aduk hingga rata, tambahkan potongan kepiting, aduk-aduk kembali hingga rata.
- 3 Ambil 2 lembar daun pisang. Taruh daun kemangi, tata potongan kepiting, bungkus bentuk tum, dan kukus selama 30 menit, angkat
- 4 Sajikan pepes kepiting selagi hangat sebagai lauk nasi.

## STEP BY STEP





# GADON TAHU SUTERA

Waktu untuk Persiapan ± 20 menit

Waktu untuk Masak ± 30 menit

Untuk ± 12 bungkus

## Bahan:

300 gram tahu sutera, haluskan

50 gram bumbu dasar putih

150 gram daging sapi cincang

3 butir telur

150 ml santan kental

½ sdt garam

¼ sdt gula pasir

3 lembar daun jeruk, iris

10 lembar daun salam

12 buah cabai rawit merah

Daun pisang, untuk membungkus  
dan lidi penyemat

## BAHAN



## Cara membuat :

- 1 Campur tahu sutera yang telah dihaluskan dengan bumbu dasar putih, daging sapi cincang, telur, santan, garam, dan gula pasir, aduk rata, masukkan irisan daun jeruk, aduk rata.
- 2 Ambil dua lembar daun, alasi daun salam, isi dengan adonan tahu, taruh cabai rawit di atasnya, bungkus bentuk tum.
- 3 Kukus selama 20 menit, angkat. Sajikan.

## STEP BY STEP



# Bumbu Dasar Putih | Untuk ± 600 gram

Waktu untuk Persiapan ± 20 menit • Waktu untuk Masak ± 45 menit

**Bahan:** 100 gram kemiri sangrai; 25 gram ketumbar, sangrai; 250 gram bawang merah; 100 gram bawang putih; 2 sdt garam; 2 sdt merica butiran; 200 ml air; 100 ml minyak goreng.

**Rempah daun:** Daun salam, daun jeruk, batang serai, jahe, dan lengkuas.

## Cara membuat:

- 1 Siapkan blender, masukkan kemiri, ketumbar, bawang merah, bawang putih, garam, merica bubuk, dan air, haluskan.
- 2 Masak bumbu hingga air mengering, masukkan minyak goreng, daun salam, daun jeruk, batang serai, jahe, dan lengkuas, tumis bumbu hingga harum dan matang, angkat, hilangkan uap panasnya, masukkan dalam wadah bersih, simpan dalam lemari es.
- 3 Siap untuk diolah.



# PEPES SPESIAL

Waktu untuk Persiapan ± 30 menit

Waktu untuk Masak ± 60 menit

Untuk ± 5 bungkus

## Bahan:

- 6 butir telur bebek asin
- 125 ml santan kental dari ½ butir kelapa
- 1 butir telur ayam
- 1 potong tahu putih besar, cincang kasar
- 100 gram jamur merang, iris
- ¼ sdt garam
- ¼ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 6 buah bawang merah, iris
- 3 siung bawang putih, iris
- 2 buah cabai merah besar, iris
- 2 lembar daun jeruk, iris
- 1 buah tomat, potong dadu kecil
- 12 buah cabai rawit merah

## Pelengkap:

Daun pisang secukupnya, untuk membungkus

## BAHAN



## Cara membuat :

- 1 Pisahkan telur bebek asin dari kuning dan putihnya.
- 2 Campur santan kental dengan putih telur, garam, merica, dan gula pasir, aduk rata.
- 3 Masukkan tahu, irisan jamur, bawang merah, bawang putih, cabai merah, daun jeruk, dan tomat, aduk rata.
- 4 Ambil selembar daun, tuangkan adonan tahu dan kuning telur asin, beri cabai rawit. Bungkus dan bentuk tum, lakukan hal yang sama hingga adonan habis. Kukus selama 20 menit hingga matang. Angkat.
- 5 Sajikan sebagai pelengkap nasi rames.

## STEP BY STEP





# PEPES SUMSUM SAPI

## BAHAN



Waktu untuk Persiapan ± 20 menit

Waktu untuk Masak ± 40 menit

Untuk ± 6 bungkus

### Bahan:

- 300 gram sum-sum sapi
- 6 lembar daun jeruk, iris
- 6 lembar daun salam
- 1 batang daun bawang, iris
- 10 buah cabai rawit merah, iris
- 50 ml santan kental dari ½ butir kelapa
- 2 butir telur
- 1 sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir

### Haluskan:

- 3 buah buah cabai merah besar
- 6 butir kemiri, sangrai
- 3 cm kunyit, bakar
- 6 buah bawang merah
- 5 siung bawang putih

### Pelengkap:

Daun pisang dan lidi (untuk menyemat)

### Cara membuat:

- 1 Potong sum-sum sesuai selera.
- 2 Campur bumbu halus dengan daun jeruk, irisan daun bawang, dan potongan sum-sum, aduk rata.
- 3 Tambahkan santan dengan telur, tambahkan garam, merica, dan gula pasir, aduk rata, bagi 6 bagian.
- 4 Ambil selembar daun pisang, taruh daun salam, satu bagian adonan, dan 2 buah cabai rawit di atasnya, bungkus bentuk tum.
- 5 Kukus selama 20 menit.
- 6 Sajikan dengan nasi putih atau nasi merah.

## STEP BY STEP









# PEPES TERI BASAH

Waktu untuk Persiapan ± 20 menit

Waktu untuk Masak ± 30 menit

Untuk ± 6 bungkus

## Bahan:

- 350 gram teri basah
- 1 sdm air jeruk nipis dan
- 1 sdt garam
- ½ ikat daun singkong, rebus matang,  
peras dan iris
- 4 cm jahe, iris
- 2 batang serai, iris
- 2 cm lengkuas, iris
- 5 lembar daun jeruk, iris
- 6 lembar daun salam
- 100 ml santan kental
- 2 buah cabai merah bear, iris
- 2 buah cabai hijau besar, iris
- 10 buah cabai rawit, iris

## Haluskan:

- 10 buah bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 6 butir kemiri, sangrai
- 5 cm kunyit, bakar
- 2 sdt garam

## Pelengkap:

Daun pisang secukupnya

## BAHAN



## Cara membuat:

- 1 Cuci bersih teri basah, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar dan cuci bersih kembali, tiriskan.
- 2 Campur bumbu halus dengan daun singkong, jahe, serai, lengkuas, daun jeruk, daun salam, dan santan kental, aduk rata. Masukkan teri basah, irisan cabai merah, cabai hijau, dan cabai rawit, aduk rata dengan bumbu.
- 3 Ambil 2 lembar daun pisang, taruh 2 sdm adonan teri, bungkus.
- 4 Kukus selama selama 30 menit hingga matang, angkat, hilangkan uap panasnya dan panggang hingga daun mengering.
- 5 Sajikan hangat.

## STEP BY STEP



1



2



3



4



# PEPES TERI GALER

**Waktu untuk Persiapan ± 30 menit**

**Waktu untuk Masak ± 60 menit**

**Untuk ± 6 bungkus**

## Bahan:

- 350 gram teri galer/teri basah
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdt garam
- irisan ½ ikat daun singkong, rebus matang, peras
- 4 cm jahe, iris-iris
- 2 batang serai, iris-iris
- 2 cm lengkuas, iris-iris
- 5 lembar daun jeruk, iris-iris
- 1 butir telur ayam
- 100 ml santan kental
- 2 buah cabai merah besar, iris-iris
- 2 buah cabai hijau besar, iris-iris
- 10 buah cabai rawit, iris-iris

## Bumbu yang dihaluskan:

- 6 buah cabai merah besar
- 8 buah cabai rawit merah
- 6 buah bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdt terasi matang
- 1 sdt garam
- 1 sdt merica butiran
- 1 sdm gula pasir

## Bahan pelengkap:

Daun pisang secukupnya

## BAHAN



## Cara membuat :

- 1 Teri galer/teri basah cuci bersih, lumuri dengan air jeruk nipis dan garam, diamkan sebentar. Cuci bersih kembali, tiriskan.
- 2 Campur bumbu yang sudah dihaluskan dengan irisan daun singkong yang sudah direbus dan diperas, irisan jahe, irisan serai, irisan lengkuas, irisan daun jeruk, telur ayam, dan santan kental, aduk-aduk hingga rata. Masukkan teri basah, irisan cabai merah besar, irisan cabai hijau besar, dan irisan cabai rawit, aduk-aduk lagi hingga tercampur rata dengan bumbu.
- 3 Ambil 2 lembar daun pisang, taruh 2 sendok makan adonan teri basah, bungkus.
- 4 Kukus selama selama 30 menit, angkat. Hilangkan uap panasnya dan panggang hingga daun pisang mengering.
- 5 Sajikan pepes teri galer selagi hangat.

## STEP BY STEP





# PEPES TERI TEMPE

Waktu untuk Persiapan ± 30 menit

Waktu untuk Masak ± 60 menit

Untuk ± 6 bungkus

## Bahan:

100 gram teri asin  
1 butir telur ayam  
100 ml santan kental

200 gram tempe, potong dadu 1 cm

½ ikat daun singkong, rebus, iris-iris  
matang, peras

4 cm jahe, iris-iris

2 batang serai, iris-iris

2 cm lengkuas, iris-iris

5 lembar daun jeruk, iris-iris

6 lembar daun salam, iris-iris

2 buah cabai merah besar, iris-iris

2 buah cabai hijau besar, iris-iris

8 buah cabai rawit, iris-iris

## Bumbu yang dihaluskan:

6 buah bawang merah

5 siung bawang putih

6 butir kemiri, sangrai

2 sdt garam

1 sdt merica butiran

1 sdm gula pasir

## Bahan pelengkap:

Daun pisang secukupnya

## BAHAN



## Cara membuat:

- 1 Teri asin cuci bersih, tiriskan.
- 2 Campur bumbu yang sudah dihaluskan dengan iris-an daun singkong rebus yang sudah diperas, iris-an jahe, iris-an serai, iris-an lengkuas, iris-an daun jeruk dan iris-an daun salam, masukkan telur ayam dan santan kental, aduk-aduk hingga tercampur rata.
- 3 Masukkan teri asin basah, iris-an cabai merah besar, iris-an cabai hijau besar, dan iris-an cabai rawit, aduk-aduk hingga tercampur rata dengan bumbu.
- 4 Ambil 2 lembar daun pisang, taruh 2 sendok makan adonan teri asin, bungkus. Kukus selama 30 menit, angkat.
- 5 Hilangkan uap panasnya dan panggang hingga daun pisang mengering.
- 6 Sajikan pepes teri tempe selagi hangat.

## STEP BY STEP





## Tentang Penulis

Hj. Sis Cartica (Sisca) Soewitomo adalah ibu dari 3 anak yang sudah dewasa serta nenek dari 5 cucu. Tahun 1977–1991, perempuan kelahiran Surabaya, 8 April 1949 ini bekerja sebagai asisten dosen dan dosen senior Akademi Pariwisata Trisakti, merangkap sebagai Kepala Bagian Humas, Kepala Bagian Pengabdian Masyarakat, dan sekretaris direktur akademi. Ia pernah pula menjadi dosen paruh waktu di Jurusan Perhotelan Universitas Pelita Harapan pada 1997–1999. Tahun 1991–1995, ia bekerja di PT Gaya Favorit Press sebagai manajer proyek khusus. Pada 1995–1999, ia bekerja di PT Fega Aquafarmindo sebagai product development manager. Sejak 1999, perempuan yang pernah mengikuti pendidikan kuliner di China Baking School, Taipei, Taiwan dan American Institute of Baking, Manhattan, Kansas, USA pada tahun 1983 ini bekerja secara mandiri sebagai culinary consultant dan food stylist atau penata saji untuk kemasan atau iklan TV. Sejak tahun 1998, ia telah menulis lebih dari 75 buku masak yang diterbitkan oleh PT Gramedia Pustaka Utama, sebagian besar di antaranya masuk ke dalam kategori buku *best seller*, seperti 30 Menu untuk 1 Bulan, Dapur Enak Sisca Soewitomo - 250 Resep Masakan Terlezat, Dapur Enak Chinese Food ala Sisca Soewitomo, dan 30 Menu Hemat untuk 1 Bulan ala Sisca Soewitomo.





STEP *by* STEP

25 RESEP  
**SAJIAN PEPES  
& LAUK KUKUS**  
ala SISCA SOEWITOMO

Siapa tidak kenal Susca Soewitomo? Pakar kuliner Nusantara ini telah malang melintang di dunia kuliner sejak usia belia. Lebih dari 100 acara demo masak sudah dilakukannya di samping juga pernah membawakan program memasak kuliner Nusantara di salah satu stasiun televisi swasta sejak 1997 hingga 2008. Dan tetap berlanjut dengan stasiun TV lainnya hingga sekarang. Karyanya berupa buku masak juga telah diterbitkan sebanyak lebih dari 100 judul yang sebagian besar masuk dalam kategori buku masak *best seller*.

Buku ini berisi 25 resep sajian pepes & lauk kukus yang digemari banyak orang. Dengan cita rasa Indonesia. Dilengkapi dengan foto *step by step* yang semakin memudahkan untuk dipraktikkan.

Buku ini wajib dimiliki oleh pencinta kuliner serta pengusaha jasa boga dan restoran yang ingin mengeksplorasi khazanah kuliner nusantara dan mancanegara.



**Penerbit**  
**PT Gramedia Pustaka Utama**  
Kompas Gramedia Building  
Blok I, Lantai 5  
Jl. Palmerah Barat 29-37  
Jakarta 10270  
[www.gramediapustakautama.com](http://www.gramediapustakautama.com)

