**Cara Memasak Masakan Jawa Tempe Bacem Resep Borneo**

Indonesia kaya akan masakan daerah-daerahnya yang enak dan lezat, tidak heran banyak turis yang datang ke Indonesia untuk merasakan kenikmatan kulinernya. Berbagai macam daerah mempunyai menu makanan andalan ataupun khas dari daerah tersebut. Menu masakan daerah tersebut yang menjadikan Indonesia tidak pernah sepi pengunjung, termasuk daerah jawa yang mempunyai banyak menu makanan yang enak. Resep masakan jawa yang paling seringkali dirindukan salah satunya menu masakan tempe bacem. Pembuatan tempe bacem, diidentikan dengan asal muasal dari penduduk daerah Jawa yang pada saat itu dipaksa untuk menanam pohon tebu di masa pemerintahan Belanda. Karenanya menu baceman memang sangat populer di Jawa. Masakan yang terbuat dari tempe memang memiliki nutrisi protein yang tinggi serta beberapa kandungan lainnya, seperti zat besi, lemak, serat, karbohidrat, dan sebagainya. Selain itu, tempe juga baik untuk kesehatan tubuh, seperti mengurangi kolesterol yang tinggi, menangkal radikal bebas, dan juga dapat membantu kesehatan pada tulang.

Tempe juga seringkali dijadikan lauk pauk menggantikan daging. Biasanya tempe dimasak dengan cara digoreng, ditepungin, namun tempe juga bisa dimasak menjadi tempe bacem. Masakan tempe bacem banyak disukai apalagi dihidangkan dengan nasi putih yang hangat, citra rasanya menjadi lebih lezat. Tempe bacem bisa dinikmati dengan berbagai jenis sambal untuk menambah kelezatan dan menggoyangkan lidah. Pembuatan tempe bacem juga cukup mudah dan simpel untuk dipraktikkan langsung di rumah. Rasanya yang legit dan enak, membuat makanan khas Yogyakarta dan Jawa tengah ini banyak di tiru di berbagai daerah. Saat merindukan kota Yogyakarta atau daerah Jawa, Anda bisa mencoba memasak menu yang satu. Menu masakan tempe bacem memerlukan bahan-bahan yang mudah ditemukan dan ramah dikantong. Meskipun harganya terjangkau namun rasanya berkelas, sangat cocok untuk disajikan dalam acara-acara ataupun menu sehari-hari. Proses pembuatannya juga sederhana dengan dilengkapi bumbu khas tempe bacem itu sendiri seperti gula merah, bumbu putih, ketumbar dan kecap manis. Terkadang menu masakan tempe bacem ini dikombinasikan dengan beberapa bahan yang lainnya juga, seperti tahu, ayam, telur, ataupun tempe gembus. Citra rasa baceman memang khas dengan rasa yang gurih dan manis.

Anda tidak perlu bingung lagi mau masak apa? Masak tempe bacem merupakan ide yang tepat hidangan keluarga Anda. Pastikan mengikuti proses olahan dengan benar, dan pastikan rasanya pas dan enak. Makanan khas daerah ini bisa menjadi inspirasi Anda menambah resep di warung makan, restauran, ataupun usaha catering Anda dalam bidang kuliner. Jika Anda datang ke daerah Jawa, seperti Yogyakarta atau Jawa Tengah, Anda akan menemui menu masakan tempe bacem ini dijual di warung-warung makan tempat wisata, pinggir jalan, bahkan di hotel-hotel berkelas. Anda bisa mengkreasikan masakan sesuai dengan keinginan Anda, tanpa harus merubah citra rasanya khasnya tempe bacem. Menu masakan tempe bacem tidak hanya digemari orang Jawa, akan tetapi dari berbagai daerah bahkan turis pun banyak yang menyukai masakan tersebut. Sehingga menu masakan tempe bacem ini menyebar ke berbagai wilayah bahkan menyebar ke seluruh Indonesia. Seringkali resep masakan daerah ini disajikan pada saat momen ataupun acara-acara daerah. Berikut ini cara memasak tempe bacem khas jawa yang disajikan melalui resep Borneo yang perlu Anda coba dirumah:

**Bahan-bahan membuat tempe bacem:**

* 4 keping tempe bacem dipotong-potong menjadi 3 bagian
* Minyak goreng secukupnya
* 1 sdt ketumbar
* Seruas jari lengkuas, dikupas dan dibersihkan
* Seruas jari halia
* ½ batang serai
* 3 siuang bawang merah, kupas dan cuci bersih
* 4 siung bawang putih, dikupas lalu dicuci bersih
* 1 ½ gelas air
* 1 sdm gula merah
* ½ sdt garam
* 5 sdm kecap manis
* 2 lembar daun salam

**Cara memasak tempe bacem:**

1. Langkah awal, tuangkan minyak goreng secukupnya kedalam kuali, hidupkan kompor dan panaskan minyak. Lalu, goreng semua tempe yang sudah dipotong-potong menjadi tiga bagian.
2. Bolak balik tempe supaya bisa matang merata dan tempe tidak gosong, angkat tempe jika sudah berwarna kuning keemasan.
3. Selanjutnya, tiriskan tempe ke dalam penyaringan, kemudian siapkan bumbu masukan ketumbar, lengkuas, halia, serai, bawang merah, bawang putih, air secukupnya ke dalam blender. Haluskan semua bumbu dengan blender.
4. Kemudian, nyalakan kompor kembali dan masukan minyak goreng secukupnya. Lalu, tumis bumbu yang sudah dihaluskan, selanjutnya tuangkan 1 gelas air lalu masukan 1 sendok gula merah dan ½ sendok garam.
5. Aduk terus sampai bumbu larut, tambahkan ½ gelas air lalu masukan 5 sendok makan kecap manis.
6. Langkah berikutnya, masukkan semua tempe dan aduk lagi. Setelah bumbu tercampur dengan bumbu masukkan dua lembar daun salam.
7. Tunggu sampai air mulai mengering dan habis serta bumbu meresap ke dalam tempe. Jika sudah matang angkat, apabila Anda menyukai tempe bacem yang kering diperbolehkan untuk menggorengnya lagi sesuai selera Anda.
8. Tempe bacem yang sudah matang siap disajikan. Selamat menikmati.

Itulah resep masakan jawa yakni masakan tempe bacem yang bisa Anda coba di rumah. Anda bisa menambahkan resep bumbu masakan yang lain sesuai dengan selera Anda, atau mencampur menu masakan dengan bahan-bahan yang lainnya. Meskipun proses pembuatannya cukup mudah, namun bagi Anda yang baru pertama memasak tempe bacem, Anda perlu mengikuti tutorial memasak supaya terhindar dari gagal masak atau hasil masakan yang tidak sesuai dengan yang diinginkan. Anda bisa memasaknya sambil mencicipi untuk meyakinkan Anda bahwa rasa masakan sudah pasa dilidah. Menu masakan tradisional yang satu ini memang paling sering dijadikan menu favorit dirumah dan menyehatkan, sehingga baik untuk dikonsumsi keluarga Anda. Hidangan tempe bacem cocok juga didampingi dengan menu yang lain, seperti sayur-mayur, sambal, dan lauk pauk dimakan saat masih hangat tentu rasanya sangat jauh lebih enak dibanding dimakan diwaktu dingin.

Tempe bacem merupakan resep rumahan yang sederhana dan istimewa, bukan hanya dijadikan sebagai lauk pauk tetapi juga enak dijadikan cemilan untuk dimakan langsung dengan cabe rawit tanpa harus memakannya dengan nasi. Ada banyak resep masakan tempe bacem yang bisa Anda coba dirumah, namun menu yang tersedia diatas paling simpel diikuti dan mudah. Tempe yang sudah dibacem atau disebut juga tempe yang direbus dengan gula merah ini juga bisa digoreng lagi, dan dimakan langsung. Setelah berhasil mencoba resep masakan tempe bacem, Anda bisa berkreasi membuat masakan tempe bacem ala sendiri. Di jamin rasanya bikin nagih untuk memakannya, masakan yang satu ini juga disukai anak-anak yang tidak suka makan sayur. Dengan memberikan menu masakan tempe bacem ini gizi si kecil tetap terpenuhi, meskipun tidak suka makan sayur-mayur. Selamat mencoba di rumah Anda, semoga menu masakan tempe bacem juga disukai keluarga Anda.