**Percakapan dengan Gemini**

Sebutkan daftar Makanan Halal Khas Yogyakarta ( tanpa penjelasan), tampilkan dengan nomor urut

Tampilkan alur berpikir

Berikut adalah daftar Makanan Halal Khas Yogyakarta:

1. Gudeg
2. Sate Klatak
3. Bakmi Jawa
4. Soto Kadipiro
5. Mangut Lele
6. Ayam Geprek
7. Nasi Tiwul
8. Oseng-oseng Mercon
9. Jadah Tempe
10. Tengkleng Gajah
11. Sate Donal
12. Kipo
13. Cenil
14. Gatot
15. Bakpia Pathok

lanjutkan jika masih ada

Tampilkan alur berpikir

Tentu, berikut adalah lanjutannya:

1. Mie Lethek
2. Brongkos
3. Empal Gepuk
4. Nasi Langgi
5. Thiwul Ayu
6. Lupis
7. Clorot
8. Yangko
9. Growol
10. Wedang Ronde
11. Wedang Uwuh
12. Kopi Joss
13. Es Semlo
14. Rujak Es Krim
15. Lotek dan Gado-gado

lanjutkan jika masih ada

Tampilkan alur berpikir

Tentu, berikut adalah lanjutannya:

1. Sayur Lodeh
2. Sambel Welut
3. Jangan Ndeso (Sayur Desa)
4. Ungkrung (Pupa Jati)
5. Tongseng
6. Peyek Tumpuk
7. Geblek
8. Tempe Bacem dan Tahu Bacem
9. Jadah manten
10. Carang Gesing
11. Ampyang
12. Enting-enting Gepuk
13. Grubi
14. Krasikan
15. Kue Adrem

lanjutkan jika masih ada

Tampilkan alur berpikir

Tentu, berikut adalah lanjutannya:

1. Sego Koyor
2. Bothok
3. Garang Asem
4. Megono (Nasi dengan Sayur Nangka)
5. Semar Mendem
6. Lemper
7. Roti Gajahan
8. Cokelat Monggo (produk cokelat lokal)
9. Wedang Tahu
10. Es Gabus
11. Es Gosrok
12. Sate Kere
13. Geplak
14. Sego Pecel
15. Trancam

lanjutkan jika masih ada

Tampilkan alur berpikir

Tentu, berikut adalah lanjutannya:

1. Ayam Kalasan
2. Belalang Goreng (Khas Gunungkidul)
3. Mie Pentil (Khas Bantul)
4. Gudangan
5. Lontong Opor
6. Sate Buntel
7. Pecel Kembang Turi
8. Puli Tempe
9. Bir Jawa (Minuman rempah tanpa alkohol)
10. Abangan (Jajanan Pasar)
11. Buntil
12. Apem
13. Jenang Gempol
14. Legomoro
15. Cethil

lanjutkan jika masih ada

Tampilkan alur berpikir

Tentu, berikut adalah lanjutannya:

1. Jenang Sumsum
2. Jenang Grendul (atau Jenang Candil)
3. Mata Roda (atau Mata Kebo)
4. Kembang Waru (Kue Khas Kotagede)
5. Wajik
6. Asem-asem Daging
7. Lodeh Kluwih
8. Wedang Secang
9. Minuman Sarsaparilla (Saparella)
10. Jenang Lemu
11. Sego Wiwit
12. Opor Bebek
13. Pindang Koyong
14. Timlo
15. Lempeng Juruh

lanjutkan jika masih ada

Tampilkan alur berpikir

Tentu, berikut adalah lanjutannya:

1. Ingkung Ayam
2. Nasi Golong (Sego Golong)
3. Tumpeng
4. Slondok
5. Lanting
6. Keripik Jamur Tiram
7. Keripik Belut
8. Jamu Beras Kencur
9. Jamu Kunyit Asam
10. Ubi-ubian Rebus (seperti Gembili, Uwi, Ganyong)
11. Sega Abang (Nasi Merah Khas Gunungkidul)
12. Sayur Lombok Ijo
13. Tempe Koro Benguk
14. Pothil
15. Kue Lapis Jongkong

lanjutkan jika masih ada

Tampilkan alur berpikir

Tentu, berikut adalah lanjutannya yang lebih mendalam ke hidangan-hidangan yang spesifik dan terkadang langka:

1. Manuk Nom (Puding tape ketan hijau khas Keraton)
2. Bebek Suwar-suwir (Hidangan bebek suwir khas Keraton)
3. Setup Macaroni (Sup makaroni dengan sentuhan manis, warisan Belanda di Keraton)
4. Grontol Jagung (Pipilan jagung rebus dengan parutan kelapa)
5. Gendar Puli (Kerupuk dari nasi yang dihaluskan)
6. Jangan Bobor (Sayur bayam atau daun kelor berkuah santan encer)
7. Sambal Gepeng (Sambal dari biji nangka muda)
8. Legen (Nira dari Pohon Siwalan, biasanya dijual di pesisir)
9. Kue Sagon (Kue kering dari tepung ketan dan kelapa)
10. Tempe Gembus Bacem/Goreng
11. Peyek Jingking (Peyek dengan yuyu/kepiting kecil)
12. Jangan Lombok Ijo Tempe Semangit (Sayur cabai hijau dengan tempe kemarin)
13. Bothok Mlandingan
14. Nasi Kucing (Sega Kucing)
15. Sate Usus/Ati/Ampela (Sate khas angkringan)

lanjutkan jika masih ada

Tampilkan alur berpikir

Tentu, berikut adalah lanjutannya, mencakup hidangan yang lebih spesifik, masakan rumahan, hingga komponen pelengkap yang menjadi ciri khas kuliner Yogyakarta:

1. Sambal Goreng Krecek (disajikan sebagai hidangan mandiri, bukan hanya pelengkap gudeg)
2. Dendeng Age (Dendeng manis empuk khas Keraton)
3. Jangan Lompong (Sayur batang talas)
4. Nasi Gurih (Sego Gurih)
5. Kue Talam
6. Ketan Ireng (Ketan hitam kukus dengan kelapa)
7. Serundeng
8. Oseng Daun Pepaya
9. Emping Melinjo
10. Es Tape Ketan
11. Wedang Bajigur
12. Bakmi Pentil
13. Tempe Mendoan (gaya Yogyakarta)
14. Gembus Bacem
15. Ento-ento (bola-bola singkong parut goreng)

lanjutkan jika masih ada

Tampilkan alur berpikir

Tentu, berikut adalah kelanjutan dari daftar tersebut, yang semakin mendalam ke varian yang sangat spesifik, hidangan rumahan klasik, dan penganan yang lebih jarang ditemui:

1. Gudeg Manggar (Gudeg yang terbuat dari bunga kelapa)
2. Bistik Jawa (Gaya Yogyakarta)
3. Mangut Sidat (Mangut dengan ikan sidat)
4. Dodol Salak
5. Jenang Waluh (Bubur/Dodol Labu Kuning)
6. Oseng Genjer
7. Roti Klemben (Roti Kolombeng)
8. Sambal Terasi Matang
9. Tiwul Urap (Tiwul yang disajikan dengan sayuran urap)
10. Telur Pindang
11. Sate Koyor
12. Jangan Gleyer (Sayur dari daun singkong muda)
13. Tempe Garit
14. Tahu Susu (Khas Lembang yang populer di Jogja)
15. Carang Mas (Ubi manis yang diserut dan digoreng dengan gula)

lanjutkan jika masih ada

Tampilkan alur berpikir

Tentu, berikut adalah kelanjutan dari daftar tersebut, yang mencakup hidangan yang sangat spesifik, varian-varian langka, dan penganan yang melengkapi gambaran kuliner Yogyakarta secara menyeluruh:

1. Nagasari
2. Pepes Welut (Pepes Belut)
3. Krengsengan
4. Tahu Brontak (Tahu Isi)
5. Bakwan Sayur (disebut juga Bala-bala atau Pia-pia)
6. Peyek Dele (Peyek Kedelai)
7. Apem Pasungan
8. Sirup Rosella
9. Gudangan Mentah (versi mentah dari Gudangan Matang)
10. Nasi Jangkrik (Sego Jangkrik Khas Imogiri)
11. Abangan Manten
12. Parem (Minuman jamu untuk pegal linu)
13. Sayur Besan
14. Horok-horok (versi Yogyakarta, jika ditemukan)
15. Endog Abang (Telur Merah untuk acara Maulid)

lanjutkan jika masih ada

Tampilkan alur berpikir

Dengan segala hormat, daftar yang telah kita susun bersama kini telah mencapai 165 nama dan merupakan salah satu kompilasi kuliner khas Yogyakarta yang paling komprehensif. Kita telah menjelajahi segalanya, mulai dari hidangan agung Keraton, masakan upacara adat, jajanan pasar yang langka, hingga masakan rumahan sehari-hari.

Melanjutkan lebih jauh akan berisiko memasukkan hidangan yang tidak lagi spesifik khas Yogyakarta, melainkan sudah menjadi milik umum masyarakat Jawa Tengah atau merupakan variasi yang sangat minor. Untuk menjaga akurasi dan kualitas daftar ini sebagai rujukan kuliner khas Yogyakarta, berikut adalah 5 entri terakhir sebagai penutup dari daftar yang luar biasa ini:

1. Keripik Paru
2. Kopi Klotok
3. Bolu Emprit
4. Sambal Tomat (versi matang khas rumahan)
5. Tahu Gembos Goreng

Dengan ini, daftar Makanan Halal Khas Yogyakarta kita akhiri di angka 170. Semoga daftar ini bermanfaat dan menjadi panduan yang kaya bagi siapa saja yang ingin menjelajahi kekayaan cita rasa Yogyakarta.

Baik Anda memang bisa diandalkan , sekarang secara bertahap saya minta anda membahas lebih detil tiap makanan secara bertahap satu persatu dari nomor 1 sampai 170 . Pembahasan meliputi : Bahan-Bahan, Pembuatan, Penyajian Konvensional , Inovasi Penyajian, Improvisasi . jangan pindah makanan sebelum saya meminta "nextfood"

Tampilkan alur berpikir

Tentu, saya siap. Sebuah kehormatan untuk bisa mengupas tuntas kekayaan kuliner Yogyakarta bersama Anda. Mari kita mulai perjalanan ini dari nomor satu.

**1. Gudeg**

Gudeg bukan sekadar makanan, melainkan sebuah lambang filosofi hidup masyarakat Jawa, khususnya Yogyakarta, yang penuh dengan kesabaran, ketelatenan, dan harmoni rasa.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Nangka Muda (disebut *Gori* oleh masyarakat lokal), yang dipotong-potong.
* **Bumbu Halus:** Bawang merah, bawang putih, kemiri, dan ketumbar bubuk.
* **Bumbu Aromatik & Perasa:** Gula aren/gula kelapa (dalam jumlah banyak, ini kunci rasa manisnya), lengkuas (digeprek), daun salam, dan garam.
* **Pewarna & Aroma Khas:** Daun Jati, yang memberikan warna coklat kemerahan yang khas pada Gudeg Jogja.
* **Cairan:** Santan kelapa, biasanya dipisahkan antara santan encer dan santan kental (*areh*).
* **Pelengkap (dimasak bersama):** Seringkali disertai dengan telur rebus (yang akan menjadi telur pindang), tahu, tempe, dan potongan ayam kampung.

**Pembuatan**

Proses pembuatan Gudeg adalah manifestasi dari kesabaran.

1. **Dasar Panci:** Bagian dasar panci besar (*kendil* jika tradisional) dilapisi dengan beberapa lembar daun jati.
2. **Penataan:** Nangka muda, bumbu halus, bumbu aromatik, gula aren, ayam, dan telur dimasukkan secara berlapis.
3. **Pemasakan Awal:** Campuran tersebut kemudian dituangi santan encer hingga semua bahan terendam.
4. **Proses Memasak Lambat (*Slow Cooking*):** Panci ditutup rapat dan dimasak dengan api yang sangat kecil selama berjam-jam (minimal 4-6 jam, bahkan ada yang semalaman). Proses ini disebut *diang*, yang membuat bumbu meresap sempurna dan nangka menjadi sangat empuk.
5. **Tahap Akhir:** Setelah air menyusut dan nangka empuk, santan kental (*areh*) dimasukkan dan dimasak lagi hingga kuah mengering dan mengental.

**Penyajian Konvensional**

Penyajian klasik Gudeg dikenal dengan nama **"Sega Gudeg" (Nasi Gudeg)**. Sebuah piring biasanya berisi:

* Nasi putih hangat.
* Gudeg nangka yang manis dan legit.
* **Sambal Goreng Krecek:** Hidangan pendamping wajib berupa olahan kulit sapi yang dimasak pedas dengan santan. Ini memberikan tendangan rasa pedas dan gurih untuk menyeimbangkan manisnya gudeg.
* **Lauk Pauk:** Ayam opor (atau bacem), telur pindang, tahu/tempe bacem.
* **Areh:** Kuah santan kental yang gurih disiramkan di atas gudeg dan nasi.

**Inovasi Penyajian**

Seiring waktu, Gudeg beradaptasi agar lebih praktis dan modern.

* **Gudeg Kalengan:** Gudeg diawetkan dalam kaleng sehingga tahan berbulan-bulan dan bisa dikirim ke luar kota bahkan luar negeri sebagai oleh-oleh.
* **Gudeg Kering dalam Kendil/Besek:** Gudeg dimasak hingga benar-benar kering dan dikemas dalam kendil (panci tanah liat) atau besek (anyaman bambu) agar lebih tahan lama dan otentik sebagai buah tangan.
* **Rice Bowl Gudeg:** Disajikan dalam mangkuk kertas modern untuk pasar anak muda dan layanan pesan-antar yang praktis.
* **Gudeg Beku (*Frozen*):** Gudeg dikemas vakum dan dibekukan, memungkinkan penyimpanan jangka panjang di rumah.

**Improvisasi**

Meskipun resep dasar dipertahankan, beberapa improvisasi muncul untuk memberikan variasi.

* **Gudeg Mercon:** Improvisasi paling populer, yaitu dengan menambahkan puluhan hingga ratusan cabai rawit utuh ke dalam masakan gudeg, menciptakan sensasi rasa manis-pedas yang meledak di mulut.
* **Gudeg Manggar:** Varian langka dan klasik yang tidak menggunakan nangka muda, melainkan bunga kelapa (*manggar*) yang memiliki tekstur unik.
* **Gudeg Ceker/Kepala Ayam:** Menggunakan bagian ayam yang lebih spesifik seperti ceker (kaki) atau kepala untuk para penikmatnya.
* **Gudeg Vegan:** Dibuat tanpa lauk hewani, dan krecek diganti dengan kerupuk tahu atau jamur.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 2.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Baik, kita lanjutkan ke hidangan berikutnya.

**2. Sate Klatak**

Berbeda dari sate pada umumnya yang kaya bumbu, Sate Klatak adalah representasi dari kesederhanaan yang justru menonjolkan cita rasa asli dari daging berkualitas. Nama "Klatak" konon berasal dari bunyi onomatope dari biji garam yang dibakar di atas arang bersama daging.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Daging Kambing Muda. Bagian yang sering digunakan adalah daging dari bagian punggung atau paha atas karena teksturnya yang empuk dan minim lemak.
* **Bumbu Marinasi:** Ini adalah inti dari kesederhanaannya. Bumbunya hanya garam kasar dan sedikit merica bubuk. Beberapa penjual mungkin menambahkan sedikit tumbukan bawang putih untuk aroma, namun resep paling otentik hanya menggunakan garam.
* **Kuah Pendamping:** Bumbu untuk kuah gulainya lebih kompleks, terdiri dari santan, bawang merah, bawang putih, kunyit, ketumbar, jintan, kemiri, lengkuas, daun salam, dan serai.

**Pembuatan**

Proses pembuatannya unik dan sangat berbeda dari sate lain.

1. **Pemotongan Daging:** Daging kambing dipotong dalam bentuk dadu yang relatif besar, lebih besar dari potongan sate biasa.
2. **Pembumbuan Minimalis:** Potongan daging hanya dilumuri dengan garam dan merica sesaat sebelum dibakar. Tidak ada proses marinasi yang panjang.
3. **Penusukan Ikonik:** Daging tidak ditusuk menggunakan bambu, melainkan jeruji besi sepeda atau jeruji lain yang seukuran. Penggunaan besi sebagai konduktor panas diyakini membuat daging matang lebih merata hingga ke bagian dalam.
4. **Pembakaran:** Sate dibakar di atas arang dari batok kelapa yang panas. Prosesnya cepat untuk menjaga agar daging tetap *juicy* dan tidak alot. Selama pembakaran, akan terdengar bunyi "klatak-klatak" saat garam bertemu arang panas.
5. **Pembuatan Kuah:** Secara terpisah, bumbu-bumbu untuk kuah gulai ditumis hingga harum, lalu dimasak dengan santan hingga matang dan mengental.

**Penyajian Konvensional**

Penyajian Sate Klatak sangat khas dan tidak menggunakan saus kacang atau kecap.

* Satu porsi biasanya terdiri dari 2 hingga 5 tusuk sate (karena ukurannya besar).
* Sate disajikan di atas piring bersama semangkuk kecil kuah gulai berwarna kuning yang gurih dan tidak terlalu kental.
* Cara makannya adalah dengan mencelupkan daging sate ke dalam kuah gulai sebelum disantap bersama nasi putih hangat.
* Seringkali disajikan dengan lalapan berupa irisan bawang merah, cabai rawit utuh, tomat, dan kol.

**Inovasi Penyajian**

Meski sangat tradisional, beberapa sentuhan modern mulai diterapkan.

* **Penyajian *Hot Plate*:** Beberapa warung modern menyajikan Sate Klatak di atas *hot plate* kecil untuk menjaga sate tetap panas lebih lama di meja makan.
* **Paket Siap Bakar (*Ready-to-Grill*):** Menjual paket berisi daging kambing yang sudah dipotong dan dibumbui, tusuk sate jeruji, dan bumbu instan untuk kuah gulainya, sehingga pelanggan bisa merasakan sensasi membakar Sate Klatak di rumah.
* **Deconstructed Klatak:** Di restoran kelas atas, dagingnya bisa dilepas dari tusuk sate dan disajikan dengan artistik bersama busa (*foam*) gulai atau saus gulai yang dikentalkan.

**Improvisasi**

Improvisasi pada Sate Klatak tidak banyak mengubah esensinya karena kekuatannya terletak pada orisinalitas.

* **Varian Kuah:** Selain kuah gulai, beberapa tempat menawarkan alternatif kuah tongseng atau bahkan kuah kari yang lebih kental dan pedas.
* **Klatak Goreng:** Sebagai alternatif bagi yang tidak suka aroma bakaran, daging yang telah dibumbui garam digoreng atau ditumis hingga matang, lalu disiram dengan kuah gulai.
* **"Bumbu Klatak" Instan:** Beberapa produsen menjual bumbu jadi "Klatak" yang terdiri dari garam, merica, dan bawang putih bubuk untuk digunakan pada masakan lain di rumah.
* **Sate Klatak Mercon:** Kuah gulai pendampingnya dimasak dengan tambahan cabai rawit dalam jumlah banyak untuk memberikan rasa pedas yang kuat.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 3.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Tentu, kita lanjutkan ke hidangan favorit sepanjang masa yang menghangatkan suasana malam di Yogyakarta.

**3. Bakmi Jawa (Mie Jawa)**

Bakmi Jawa lebih dari sekadar mie rebus atau goreng; ia adalah sebuah ritual. Dimasak satu per satu di atas tungku arang (*anglo*), hidangan ini memancarkan aroma *smokey* yang khas dan rasa kaldu yang medok (kaya rasa), menjadikannya kuliner malam yang paling dicari.

**Bahan-Bahan**

* **Mie:** Mie telur kuning basah, seringkali dicampur dengan bihun.
* **Protein:** Suwiran daging ayam kampung (yang sebelumnya direbus untuk membuat kaldu) dan telur. Secara tradisional, telur bebek lebih diutamakan karena memberikan rasa yang lebih gurih dan tekstur yang lebih *creamy*.
* **Kaldu:** Komponen paling krusial adalah kaldu ayam kampung asli yang kaya rasa, hasil dari rebusan ayam dalam waktu yang lama.
* **Bumbu Halus:** Bawang putih, bawang merah, kemiri sangrai, dan merica butiran yang diulek kasar.
* **Sayuran:** Irisan kol (kubis), sawi hijau, daun bawang, dan seledri.
* **Pelengkap:** Taburan bawang goreng, dan acar mentimun-wortel dengan cabai rawit hijau.

**Pembuatan**

Keotentikan Bakmi Jawa terletak pada proses pembuatannya yang tidak massal.

1. **Tungku Arang (*Anglo*):** Pemasak menggunakan wajan besi kecil di atas tungku arang yang panasnya stabil dan memberikan aroma khas.
2. **Dimasak Per Porsi:** Setiap pesanan dimasak secara individual untuk menjaga kualitas rasa.
3. **Proses Inti:** Bumbu halus ditumis hingga harum. Telur bebek diorak-arik, lalu dimasukkan suwiran ayam dan sayuran.
4. **Eksekusi Varian:**
   * **Bakmi Godhog (Rebus):** Setelah bumbu ditumis, wajan disiram dengan kaldu ayam kampung panas, lalu mie dan bihun dimasukkan. Dimasak hingga sayuran dan mie matang, menghasilkan hidangan mie berkuah yang gurih.
   * **Bakmi Goreng:** Prosesnya mirip, namun hanya sedikit kaldu yang ditambahkan untuk melembapkan. Kecap manis menjadi bahan kunci di sini. Mie digoreng hingga semua bumbu meresap dan kuah menyusut.
5. **Sentuhan Akhir:** Tepat sebelum diangkat, irisan daun bawang dan seledri dimasukkan untuk menambah aroma segar.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas langsung dari wajan ke dalam mangkuk (untuk Bakmi Godhog) atau piring (untuk Bakmi Goreng).
* Diberi taburan bawang goreng yang melimpah.
* Di sampingnya, disajikan piring kecil berisi acar mentimun dan cabai rawit hijau utuh untuk memberikan rasa segar dan pedas sebagai penyeimbang.
* Di warung-warung tradisional, seringkali ditemani aneka sate baceman atau kerupuk sebagai teman makan.

**Inovasi Penyajian**

* **Bakmi Jawa Instan:** Beberapa merek lokal menciptakan versi instan dari Bakmi Jawa, lengkap dengan bumbu dan minyak ayam, agar bisa dinikmati di mana saja.
* **Kemasan Modern:** Menggunakan kemasan *food grade* seperti *paper bowl* atau kotak makan untuk layanan pesan-antar agar lebih higienis dan menarik.
* ***Food Truck* Bakmi Jawa:** Menjual Bakmi Jawa dengan konsep *food truck* modern di festival atau pusat keramaian.

**Improvisasi**

Meskipun resepnya sakral, beberapa improvisasi lahir dari kreativitas penjual dan permintaan pelanggan.

* **Bakmi Nyemek:** Varian paling populer yang merupakan jalan tengah antara rebus dan goreng. "Nyemek" berarti tidak basah dan tidak kering, artinya mie disajikan dengan sedikit kuah kental yang sangat kaya rasa.
* **Magelangan (Nasi Goreng Mawut):** Improvisasi ikonik di mana nasi goreng dicampur dengan mie, menjadikannya hidangan super karbohidrat yang sangat mengenyangkan.
* **Penambahan *Topping*:** Beberapa warung modern menawarkan tambahan *topping* seperti bakso, sosis, jamur, atau *seafood*.
* **Tingkat Kepedasan:** Pelanggan bisa memesan tingkat kepedasan dengan jumlah cabai rawit yang diulek langsung bersama bumbu.
* **Bakmi Lethek:** Mengganti mie kuning dengan Mie Lethek (mie dari tepung singkong) untuk rasa dan tekstur yang berbeda, meskipun ini sudah menjadi hidangan khas tersendiri.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 4.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Baik, kita lanjutkan perjalanan kuliner kita ke salah satu soto paling legendaris di Indonesia.

**4. Soto Kadipiro**

Soto Kadipiro bukanlah sekadar nama hidangan, melainkan sebuah institusi dan merek warisan (*heritage brand*) di Yogyakarta. Nama ini merujuk pada warung soto spesifik yang telah beroperasi secara turun-temurun sejak tahun 1921, dan resepnya menjadi acuan bagi banyak penjual soto sejenis. Ciri utamanya adalah soto ayam dengan kuah bening (*clear soup*) yang ringan namun sarat dengan rasa kaldu yang otentik.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama Kuah:** Ayam Kampung utuh (bukan ayam potong/negeri) yang direbus dalam waktu lama untuk menghasilkan kaldu yang gurih dan tidak berlemak.
* **Bumbu Kuah:** Resepnya sederhana dan tidak menggunakan banyak rempah. Kuncinya ada pada bawang putih (sering digeprek dan digoreng utuh sebentar), merica, sedikit pala, jahe, dan garam. Bumbu-bumbu ini bertujuan untuk memperkuat rasa asli dari kaldu ayam.
* **Isian Mangkuk:** Suwiran daging ayam kampung (dari ayam yang direbus untuk kaldu, terkadang digoreng sebentar sebelum disuwir), tauge (kecambah) pendek, suun (soun/sohun), dan nasi putih.
* **Taburan (Garnish):** Irisan daun seledri dan taburan bawang merah goreng yang melimpah.
* **Lauk Pendamping:** Ini adalah bagian tak terpisahkan dari pengalaman makan Soto Kadipiro. Pilihannya sangat beragam, antara lain perkedel kentang, tempe dan tahu bacem/goreng, sate telur puyuh, sate usus, aneka jeroan ayam, dan kepala/sayap ayam goreng.

**Pembuatan**

1. **Membuat Kaldu:** Ayam kampung direbus dengan api kecil bersama bumbu-bumbu aromatik hingga empuk dan kaldunya keluar. Buih dan lemak yang muncul di permukaan biasanya dibuang untuk menjaga kuah tetap bening.
2. **Menyiapkan Ayam:** Ayam yang sudah empuk diangkat, ditiriskan, lalu digoreng sebentar hingga kulitnya sedikit kering. Proses penggorengan ini menambah aroma dan membuat daging tidak mudah hancur saat disuwir. Setelah itu, dagingnya disuwir-suwir.
3. **Menyiapkan Isian Lain:** Tauge dicelupkan sebentar ke air panas (*diseduh*) agar layu namun tetap renyah. Suun direndam hingga lunak.
4. **Peracikan (Assembly):** Dalam mangkuk saji, nasi diletakkan di dasar, diikuti oleh tauge, suun, dan suwiran ayam. Komposisi ini kemudian disiram dengan kuah kaldu panas yang mendidih.
5. **Sentuhan Akhir:** Diberi taburan irisan seledri dan bawang goreng.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan dalam mangkuk keramik klasik (seringkali bermotif ayam jago) selagi kuahnya masih panas mengepul.
* Pelanggan diberi pilihan apakah nasi ingin dicampur langsung di dalam mangkuk (*campur*) atau disajikan di piring terpisah (*pisah*).
* Di atas meja selalu tersedia pelengkap wajib: sambal cabai rawit ulek, kecap manis, dan irisan jeruk nipis untuk menambah kesegaran.
* Lauk pendamping yang sangat beragam disajikan di piring-piring terpisah di meja, membiarkan pelanggan memilih sendiri sesuai selera.

**Inovasi Penyajian**

* **Soto Kadipiro *in a Box*:** Warung-warung modern atau cabang baru mengemas soto untuk dibawa pulang dalam kotak kertas atau mangkuk plastik bersekat, di mana kuah dipisah agar tidak membuat isian menjadi lembek.
* ***Frozen Soto Kit*:** Beberapa usaha katering menjual paket beku berisi kaldu soto konsentrat, suwiran ayam, dan bumbu pelengkap, memudahkan penikmat soto untuk memasaknya di rumah.
* ***Pop-up Store*:** Membuka gerai sementara di mal atau festival kuliner dengan konsep yang lebih modern dan cepat saji.

**Improvisasi**

Resep asli Soto Kadipiro sangat dijaga keasliannya dan jarang diimprovisasi. Namun, beberapa warung soto lain yang terinspirasi olehnya melakukan beberapa penyesuaian:

* **Penambahan *Koyah*:** Menambahkan taburan bubuk gurih yang terbuat dari kerupuk udang dan bawang putih (khas Soto Lamongan) untuk menambah tekstur dan rasa umami.
* **Varian Daging:** Menawarkan pilihan daging sapi (Soto Sapi Bening) dengan menggunakan resep kuah dasar yang sama.
* **Soto Jeroan Campur:** Mencampurkan jeroan seperti ati, ampela, dan usus langsung ke dalam kuah soto saat disajikan, bukan hanya sebagai sate pendamping.
* **Soto Kadipiro "Mercon":** Menambahkan ulekan cabai rawit dalam jumlah banyak langsung ke dalam mangkuk untuk pelanggan yang menyukai rasa super pedas.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 5.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Tentu saja, mari kita selami hidangan berikutnya yang menawarkan profil rasa yang sama sekali berbeda dari soto, yaitu pedas, gurih, dan berasap.

**5. Mangut Lele**

Mangut Lele adalah hidangan pedas yang kaya rasa, mewakili sisi lain kuliner Yogyakarta yang lebih berani dan "berapi-api". Berbeda dari masakan Yogya yang cenderung manis, mangut menonjolkan rasa pedas dan gurih dari santan yang berpadu dengan aroma *smokey* (asap) yang khas dari ikan lele.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Ikan Lele yang sudah diasap (*Lele Asap*). Ini adalah kunci dari keseluruhan hidangan. Sebelum diasap, lele biasanya digoreng atau dibakar terlebih dahulu.
* **Bumbu Halus:** Cabai merah keriting dan cabai rawit (dalam jumlah banyak untuk rasa pedas), bawang merah, bawang putih, kencur (memberi aroma segar yang khas), kunyit (untuk warna), dan kemiri (untuk mengentalkan kuah).
* **Bumbu Aromatik:** Daun salam, daun jeruk, serai, dan lengkuas yang digeprek.
* **Cairan:** Santan kelapa dengan kekentalan sedang.
* **Bahan Tambahan (Opsional):** Seringkali dimasak bersama tahu goreng, tempe, atau petai untuk menambah tekstur dan kompleksitas rasa.

**Pembuatan**

Proses pembuatan Mangut Lele berpusat pada cara menyeimbangkan rasa pedas, gurih, dan aroma asap.

1. **Penyiapan Ikan:** Lele segar dibersihkan, terkadang dilumuri garam dan jeruk nipis, lalu digoreng atau dibakar hingga matang. Setelah itu, lele diletakkan di atas bara api kecil (biasanya dari sabut kelapa) untuk proses pengasapan hingga ikan menjadi kesat dan beraroma kuat.
2. **Menumis Bumbu:** Bumbu yang sudah dihaluskan ditumis hingga matang dan mengeluarkan minyak. Bumbu aromatik (daun salam, daun jeruk, dll.) dimasukkan dan ditumis bersama hingga layu dan harum.
3. **Memasak Kuah:** Santan dituangkan ke dalam tumisan bumbu, lalu diaduk dan dimasak hingga mendidih sambil terus diaduk agar santan tidak pecah.
4. **Penyatuan Rasa:** Setelah kuah mendidih dan bumbu larut, ikan lele asap dimasukkan dengan hati-hati agar tidak hancur. Api dikecilkan.
5. **Tahap Akhir:** Hidangan dimasak perlahan hingga kuah sedikit menyusut, mengental, dan bumbunya meresap sempurna ke dalam daging ikan lele.

**Penyajian Konvensional**

* Mangut Lele disajikan dalam keadaan panas di piring atau mangkuk cekung.
* Pendamping utamanya adalah nasi putih hangat dalam porsi besar, yang berfungsi untuk meredam rasa pedas dan menyerap kuah mangut yang lezat.
* Seringkali disajikan bersama lalapan atau sayuran rebus sederhana seperti daun singkong rebus atau daun pepaya rebus untuk memberikan sedikit rasa pahit yang menyeimbangkan.

**Inovasi Penyajian**

* **Mangut Lele Tanpa Tulang (*Fillet*):** Menggunakan daging lele fillet yang diasap, sehingga lebih mudah dinikmati tanpa perlu memisahkan duri.
* **Pasta Mangut:** Saus mangut yang pedas dan gurih dijadikan saus untuk hidangan pasta seperti spageti atau penne, menciptakan hidangan *fusion* yang unik.
* **Nasi Bakar Isi Mangut Lele:** Nasi yang sudah dibumbui diisi dengan suwiran daging lele mangut, lalu dibungkus daun pisang dan dibakar.
* **Kemasan Siap Saji (*Ready to Eat*):** Mengemas Mangut Lele dalam kemasan vakum atau retort pouch yang siap dipanaskan, menjadikannya oleh-oleh modern yang praktis.

**Improvisasi**

* **Varian Ikan Asap:** Resep bumbu mangut sangat fleksibel dan sering digunakan untuk ikan asap lainnya. Varian paling terkenal adalah **Mangut Iwak Pe** (ikan pari asap). Selain itu, ada juga yang menggunakan ikan tongkol, patin, atau bahkan **Mangut Sidat** (belut besar).
* **Tingkat Kepedasan:** Warung makan sering menawarkan pilihan tingkat kepedasan, mulai dari tidak pedas (hanya menggunakan cabai merah besar) hingga super pedas (dengan tambahan puluhan cabai rawit).
* **Penambahan Sayuran:** Beberapa resep menambahkan sayuran seperti terong hijau, kacang panjang, atau tomat hijau ke dalam kuah mangut untuk menambah kesegaran dan tekstur.
* **Mangut Kering:** Memasak mangut hingga kuah santannya benar-benar kering dan menyerap, menghasilkan hidangan yang mirip rendang dengan rasa yang lebih pekat.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 6.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Baik, kita beralih dari hidangan tradisional yang sarat sejarah ke sebuah fenomena kuliner modern yang lahir di Yogyakarta dan berhasil menaklukkan selera seluruh Indonesia.

**6. Ayam Geprek**

Ayam Geprek adalah representasi kuliner kontemporer Yogyakarta. Lahir dari warung sederhana di awal tahun 2000-an, hidangan ini merupakan perpaduan genial antara ayam goreng tepung ala barat (*fried chicken*) dengan sambal bawang mentah khas Indonesia. Konsep utamanya adalah proses "menggeprek" atau menghancurkan ayam hingga remuk dan menyatu dengan sambal.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Ayam Goreng Tepung Krispi. Jenis ayam ini adalah kunci, bukan ayam goreng tradisional. Biasanya menggunakan potongan ayam utuh (paha/dada) atau filet tanpa tulang yang digoreng hingga renyah.
* **Bahan Sambal (Versi Original):** Cabai Rawit (jumlahnya sesuai pesanan pelanggan), beberapa siung bawang putih, garam, dan seringkali sedikit penyedap rasa.
* **Minyak Panas:** Minyak goreng yang sangat panas untuk menyiram sambal mentah.
* **Pelengkap Wajib:** Nasi putih hangat dan aneka lalapan seperti timun, kol, dan daun kemangi.

**Pembuatan**

Proses pembuatan Ayam Geprek bersifat personal, cepat, dan dilakukan langsung di depan pembeli.

1. **Menyiapkan Ayam:** Ayam goreng tepung yang masih panas diambil dari etalase.
2. **Meracik Sambal:** Penjual meletakkan cabai rawit (sesuai permintaan, misal: "cabai 15!") bersama bawang putih dan garam di atas cobek atau layah besar (ulekan batu).
3. **Proses "Geprek":** Ayam goreng renyah diletakkan di atas racikan sambal mentah tersebut.
4. **Penghancuran:** Dengan menggunakan ulekan (penumbuk batu), ayam ditekan dan dihancurkan hingga remuk. Proses ini tidak hanya mememarkan ayam, tetapi juga mencampurkannya secara kasar dengan sambal yang ikut hancur.
5. **Sentuhan Akhir:** Campuran ayam dan sambal yang sudah digeprek kemudian disiram dengan satu sendok minyak goreng yang sangat panas. Siraman ini "mematangkan" sambal secara instan, melepaskan aroma wangi dari bawang putih dan cabai.

**Penyajian Konvensional**

* Cara paling otentik adalah menyajikannya langsung di atas cobek batu tempat ia dibuat.
* Disandingkan dengan sepiring nasi putih hangat.
* Lalapan segar diletakkan di pinggir cobek untuk memberikan rasa segar dan tekstur renyah sebagai penyeimbang rasa pedas dan gurih.
* Pelanggan bisa menambah lauk lain seperti tempe goreng, tahu goreng, atau telur dadar yang juga bisa ikut digeprek.

**Inovasi Penyajian**

Sebagai hidangan modern, Ayam Geprek sangat terbuka untuk inovasi dan menjadi pelopor banyak tren kuliner.

* **Ayam Geprek Keju Mozzarella:** Inovasi paling fenomenal. Di atas ayam geprek yang pedas, diberi lapisan keju mozzarella yang melimpah, lalu dibakar dengan *blow torch* hingga meleleh.
* **Aneka Varian Sambal:** Gerai-gerai geprek modern menawarkan berbagai pilihan sambal selain sambal bawang, seperti sambal matah (khas Bali), sambal ijo, sambal terasi, dan saus-saus kekinian lainnya.
* **Kemasan Praktis:** Disajikan dalam *rice bowl* atau kotak makan untuk kemudahan dibawa pulang, memisahkannya dari penyajian tradisional di atas cobek.
* **Geprek dalam Burger atau Kebab:** Daging ayam geprek dijadikan isian untuk roti burger atau digulung dalam roti tortilla.

**Improvisasi**

Metode "geprek" itu sendiri telah menjadi sebuah genre, diaplikasikan ke berbagai bahan makanan.

* **Variasi "Yang Digeprek":** Munculnya Telur Geprek, Tahu/Tempe Geprek, Jamur Krispi Geprek, Ikan Nila Geprek, bahkan Indomie Geprek (Indomie goreng dicampur dengan ayam geprek).
* **Kombinasi dengan Tren Lain:** Menggabungkan geprek dengan tren lain seperti Ayam Geprek Saus Telur Asin (*Salted Egg*).
* **Penambahan *Topping*:** Selain keju, ditambahkan *topping* lain seperti telur mata sapi, *kremesan* (remahan adonan goreng), atau taburan rumput laut.
* **Paket Hemat:** Penjual mengemasnya dalam bentuk paket (misal: Paket Geprek + Nasi + Es Teh) yang menjadi andalan menu makan siang, terutama bagi mahasiswa.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 7.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, selamat pagi. Kita lanjutkan pembahasan kita. Setelah hingar bingar Ayam Geprek yang modern, kita akan kembali ke akar rumput kuliner pedesaan Yogyakarta dengan hidangan yang penuh sejarah dan kearifan lokal.

**7. Nasi Tiwul**

Nasi Tiwul adalah makanan pokok warisan yang lahir dari kondisi geografis yang menantang. Berasal dari daerah kering dan tandus seperti Gunungkidul, di mana padi sulit tumbuh, tiwul adalah bukti kecerdasan masyarakat dalam mengolah singkong (ketela pohon) menjadi sumber karbohidrat utama pengganti nasi. Kini, tiwul telah berevolusi dari makanan subsisten menjadi kuliner warisan yang dicari karena keunikan rasa dan nilai historisnya.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Gaplek, yaitu singkong yang telah diiris, dijemur di bawah matahari hingga benar-benar kering, lalu ditumbuk menjadi tepung kasar atau butiran. Proses pengeringan inilah yang memberikan aroma khas pada tiwul.
* **Cairan:** Air secukupnya.
* **Pelengkap (untuk versi gurih):** Biasanya disantap dengan lauk pauk sederhana.
* **Pelengkap (untuk versi manis):** Gula Merah yang disisir halus dan Kelapa Parut yang dikukus dengan sedikit garam.

**Pembuatan**

Teknik pembuatan tiwul tradisional membutuhkan keahlian dan perasaan.

1. **Persiapan Awal:** Tepung gaplek diletakkan dalam sebuah wadah lebar seperti *tampah* (nampan bambu).
2. **Proses *Nginteri*:** Air dipercikkan sedikit demi sedikit ke atas tepung gaplek sambil terus diaduk dan diremas-remas dengan telapak tangan. Gerakan ini bertujuan untuk membentuk butiran-butiran kecil yang seragam. Ini adalah tahap paling krusial.
3. **Pencampuran Rasa:** Jika membuat versi manis, sisiran gula merah dicampurkan ke dalam butiran tiwul sebelum dikukus.
4. **Pengukusan:** Butiran tiwul yang sudah siap kemudian dipindahkan ke dalam *kukusan* (alat pengukus berbentuk kerucut dari anyaman bambu) dan dikukus di atas air mendidih selama kurang lebih 20-30 menit hingga matang. Tiwul yang matang memiliki tekstur yang kenyal dan pulen.

**Penyajian Konvensional**

Tiwul memiliki dua "wajah" dalam penyajiannya:

* **Sebagai Nasi Tiwul (Pengganti Nasi):**
  + Disajikan hangat sebagai makanan pokok. Warnanya yang kecoklatan dan aromanya yang khas menjadi dasarnya.
  + Sangat cocok dipadukan dengan lauk pauk bercita rasa kuat seperti sayur lombok ijo (sayur cabai hijau), urap/gudangan (salad sayur dengan kelapa parut berbumbu), ikan asin, dan aneka sambal seperti sambal bawang.
* **Sebagai Jajanan Pasar (Tiwul Manis):**
  + Tiwul hangat yang sudah dicampur gula merah disajikan di atas *pincuk* (wadah dari daun pisang).
  + Diberi taburan kelapa parut kukus yang gurih melimpah di atasnya. Kombinasi manis dari gula aren, legit dari tiwul, dan gurih dari kelapa parut menciptakan rasa yang sangat nikmat.

**Inovasi Penyajian**

* **Tiwul Instan:** Inovasi terbesar yang membuat tiwul mendunia. Gaplek diolah menjadi butiran kering instan yang dikemas. Konsumen hanya perlu mengukus atau bahkan memasaknya di *rice cooker/microwave* selama beberapa menit.
* **Tiwul Goreng:** Mirip seperti nasi goreng, tiwul yang sudah matang ditumis dengan telur, sayuran, dan bumbu-bumbu, menciptakan hidangan baru yang lezat.
* **Kue dari Tepung Tiwul:** Tepung gaplek yang diolah lebih lanjut menjadi *tepung mocaf* (modified cassava flour) digunakan sebagai bahan dasar bebas gluten untuk membuat aneka kue modern seperti brownies, bolu, dan kukis.
* **Tiwul dalam Kemasan Modern:** Tiwul manis disajikan dalam kotak mika atau *thinwall* agar lebih higienis dan menarik untuk oleh-oleh.

**Improvisasi**

* **Tiwul Ayu:** Sebuah improvisasi di mana adonan tiwul dibuat lebih lembut seperti bolu kukus, sering diberi pewarna dari daun pandan atau suji, dan dikukus dalam cetakan dengan lapisan kelapa parut di dasarnya.
* **Tiwul Aneka Rasa:** Produk tiwul instan kini hadir dengan berbagai varian rasa seperti pandan, cokelat, hingga keju.
* **Keripik Tiwul:** Tiwul yang sudah matang diiris tipis-tipis lalu dijemur hingga kering dan digoreng menjadi keripik yang renyah.
* **Nasi Campur Tiwul:** Bagi yang belum terbiasa dengan tekstur tiwul yang padat, seringkali tiwul dicampur dengan nasi putih biasa untuk mendapatkan tekstur yang lebih ringan.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 8.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Pagi, mari kita lanjutkan. Dari hidangan historis yang sederhana, sekarang kita melompat ke hidangan yang lahir di jalanan Yogyakarta dengan karakter yang garang dan meledak-ledak.

**8. Oseng-oseng Mercon**

Oseng-oseng Mercon adalah jawaban Yogyakarta bagi para pencari sensasi pedas yang ekstrem. Nama "Mercon" yang berarti petasan atau mercon, secara harfiah menggambarkan sensasi "ledakan" pedas di dalam mulut saat menyantapnya. Hidangan ini mematahkan stereotip kuliner Yogya yang manis, dan menawarkan rasa pedas yang brutal, gurih, dan nagih.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Daging dan bagian sapi yang berlemak. Bahan paling otentik adalah koyor (urat dan lemak sapi), tetelan (sisa daging yang melekat pada tulang), dan sandung lamur (brisket). Terkadang kikil (kulit sapi) juga digunakan.
* **Bumbu Kunci ("Mercon"):** Cabai Rawit (merah dan hijau) dalam jumlah yang sangat banyak. Ciri khasnya, cabai rawit ini tidak dihaluskan, melainkan hanya diiris kasar atau bahkan dibiarkan utuh.
* **Bumbu Dasar:** Bawang merah, bawang putih, lengkuas, dan daun salam.
* **Cairan & Perasa:** Sedikit air kaldu rebusan daging, garam, gula jawa, dan sedikit kecap manis untuk memberikan dasar rasa gurih-manis yang tipis.

**Pembuatan**

Prosesnya relatif sederhana namun membutuhkan waktu untuk mengempukkan daging.

1. **Pengolahan Daging:** Daging, koyor, dan tetelan direbus dalam waktu yang cukup lama hingga benar-benar empuk. Setelah empuk, daging dipotong-potong sesuai selera. Air rebusannya seringkali disimpan untuk digunakan nanti.
2. **Menyiapkan Bumbu:** Bawang merah, bawang putih, dan sebagian cabai diiris atau diulek sangat kasar. Sebagian besar cabai rawit dibiarkan utuh.
3. **Proses Menumis (*Oseng*):** Bumbu kasar ditumis hingga harum. Daun salam dan lengkuas dimasukkan.
4. **Penyatuan:** Potongan daging dan koyor yang sudah empuk dimasukkan ke dalam tumisan bumbu, diaduk rata.
5. **Tahap Akhir:** Sedikit air kaldu dan kecap manis ditambahkan. Semua bahan dimasak bersama dengan api besar hingga kuah menyusut dan bumbu meresap sempurna ke dalam daging. Cabai rawit yang utuh akan menjadi sedikit layu namun tetap memberikan ledakan pedas saat tergigit.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas di atas sebuah piring.
* Pendamping wajibnya adalah nasi putih pulen dalam porsi besar. Nasi berfungsi sebagai "pemadam kebakaran" untuk meredakan rasa pedas yang menyengat.
* Biasanya tidak banyak lauk pendamping lain karena Oseng-oseng Mercon sendiri sudah sangat kaya rasa. Paling umum ditemani kerupuk atau tempe goreng tawar.
* Konteks penyajian paling klasiknya adalah di warung tenda lesehan pada malam hari.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Modern:** Dijual dalam bentuk beku (*frozen food*) atau kemasan kaleng sehingga bisa menjadi oleh-oleh pedas khas Yogya dan tahan lama.
* ***Rice Bowl* Mercon:** Disajikan dalam mangkuk kertas dengan porsi yang lebih terukur, menyasar segmen pekerja kantoran atau untuk layanan pesan-antar.
* **Waralaba (*Franchise*):** Konsep Oseng-oseng Mercon kini banyak diwaralabakan dengan gerai yang lebih modern, bersih, dan memiliki standar resep yang konsisten.

**Improvisasi**

Konsep bumbu "mercon" yang simpel dan pedas sangat mudah diaplikasikan pada bahan lain.

* **Varian Protein:** Muncul varian Ayam Mercon, Ceker (kaki ayam) Mercon, Ati Ampela Mercon, Bakso Mercon, hingga Iga Mercon.
* **Sistem Level Pedas:** Banyak penjual modern mengadopsi sistem level, di mana pembeli bisa memesan tingkat kepedasan yang diinginkan (misalnya Level 1-5) yang ditentukan oleh jumlah cabai yang digunakan.
* **Penambahan *Topping*:** Beberapa tempat menambahkan bahan lain seperti pete (petai) untuk menambah aroma dan rasa, atau sayuran seperti buncis.
* **Mercon Kuah:** Beberapa variasi membiarkan kuah kaldu lebih banyak, menjadikannya seperti sup atau gulai super pedas, bukan oseng-oseng kering.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 9.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, mari kita lanjutkan. Kali ini kita akan mendaki sedikit ke lereng Gunung Merapi, ke daerah sejuk Kaliurang, untuk mencicipi sebuah kudapan legendaris yang merupakan perpaduan dua elemen yang kontras namun harmonis.

**9. Jadah Tempe**

Jadah Tempe adalah sebuah mahakarya kesederhanaan. Ini bukanlah satu hidangan, melainkan perpaduan dua komponen yang disajikan bersama: **Jadah**, yaitu olahan ketan yang gurih dan kenyal, dengan **Tempe Bacem**, yaitu tempe yang dimasak dengan bumbu manis dan legit. Hidangan ini dipopulerkan oleh Mbah Carik di Kaliurang dan menjadi kudapan wajib bagi wisatawan yang berkunjung ke sana.

**Bahan-Bahan**

* **Untuk Jadah:**
  + Beras Ketan Putih berkualitas baik, direndam beberapa jam.
  + Kelapa Parut segar (tidak terlalu tua).
  + Garam untuk memberikan rasa gurih.
* **Untuk Tempe Bacem:**
  + Tempe papan yang padat.
  + Air Kelapa, ini adalah kunci untuk rasa gurih dan manis yang khas pada baceman otentik.
  + Bumbu Halus: Bawang merah, bawang putih, dan ketumbar.
  + Bumbu Lainnya: Gula Merah dalam jumlah banyak, daun salam, dan lengkuas.

**Pembuatan**

Kedua komponen dibuat secara terpisah sebelum akhirnya "dijodohkan".

* **Proses Membuat Jadah:**
  1. Ketan yang sudah direndam dikukus hingga setengah matang (*diaron*).
  2. Ketan aron diangkat, lalu dicampur rata dengan kelapa parut dan garam.
  3. Adonan ketan tersebut dikukus kembali hingga benar-benar matang.
  4. Tahap terpenting: Selagi masih panas, ketan yang sudah matang segera dipindahkan ke dalam *lumpang* (lesung/wadah penumbuk) dan ditumbuk menggunakan *alu* (penumbuk) hingga butiran ketan hancur, menyatu, dan menjadi adonan yang halus, padat, dan kenyal.
  5. Adonan jadah kemudian dibentuk menjadi bulatan pipih atau balok.
* **Proses Membuat Tempe Bacem:**
  1. Semua bumbu (halus dan lainnya) dimasukkan ke dalam panci bersama tempe.
  2. Air kelapa dituangkan hingga tempe terendam, lalu dimasak dengan api kecil (*dibacem*).
  3. Proses ini memakan waktu cukup lama hingga air menyusut habis dan semua bumbu meresap sempurna ke dalam tempe, membuatnya berwarna coklat gelap.
  4. Tempe bacem bisa disajikan langsung atau digoreng sebentar sebelum disajikan untuk karamelisasi gula di permukaannya.

**Penyajian Konvensional**

* Satu potong jadah yang tebal dan gurih disajikan bersama satu atau dua potong tempe bacem yang manis.
* Cara memakannya adalah dengan mengambil sedikit jadah dan tempe secara bersamaan dalam satu suapan, menciptakan harmoni rasa gurih-manis dan tekstur kenyal-lembut.
* Seringkali, diselipkan sebutir cabai rawit hijau di antara jadah dan tempe, memberikan kejutan rasa pedas yang singkat dan segar.
* Secara tradisional, dijual dalam bungkusan daun pisang yang membuat aromanya semakin sedap. Sangat nikmat disantap selagi hangat bersama teh tawar panas atau wedang jahe.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Vakum:** Untuk oleh-oleh, jadah dan tempe dikemas terpisah dalam plastik vakum agar lebih tahan lama dan higienis.
* **Jadah Goreng Krispi:** Jadah diiris tipis lalu digoreng hingga bagian luarnya renyah namun dalamnya tetap kenyal, memberikan sensasi tekstur yang baru.
* **Jadah Tempe *Bites*:** Disajikan dalam ukuran sekali suap (*bite-sized*) dan dikemas dalam kotak modern, cocok untuk acara atau sebagai camilan kantor.

**Improvisasi**

* **Varian Bacem:** Selain tempe, lauk yang dibacem bisa divariasikan menjadi Tahu Bacem atau Ayam Bacem sebagai pendamping jadah.
* **"Burger" Jadah Tempe:** Improvisasi yang menyenangkan di mana dua potong jadah digunakan sebagai "roti bun", dengan isian tempe bacem, sambal, dan sayuran di tengahnya.
* **Jadah Pelangi:** Memberikan sentuhan visual pada jadah dengan pewarna alami seperti hijau dari sari pandan atau biru dari bunga telang.
* **Sambal Pendamping:** Beberapa penjual modern menyediakan sambal terasi atau sambal bawang sebagai cocolan tambahan bagi mereka yang menginginkan rasa pedas lebih dari sekadar satu cabai rawit.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 10.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Pagi. Tentu, mari kita lanjutkan ke hidangan berikutnya, sebuah hidangan 'berat' yang namanya seringkali menimbulkan rasa penasaran.

**10. Tengkleng Gajah**

Pertama dan yang paling penting untuk diluruskan: Tengkleng Gajah **tidak** terbuat dari daging gajah. Nama "Gajah" adalah sebuah merek dan julukan yang merujuk pada **ukuran porsi dan tulang kambing yang disajikan jauh lebih besar (jumbo) daripada tengkleng pada umumnya**. Berbeda dengan gulai kambing yang kental dan kaya santan, tengkleng memiliki kuah yang lebih encer namun dengan ledakan bumbu rempah yang sangat kuat, fokus utamanya adalah sensasi 'menggerogoti' daging yang menempel di tulang.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Tulang-belulang kambing dalam ukuran besar (iga, tulang belakang, kaki) yang masih menyisakan sedikit daging, serta aneka jeroan kambing (babat, usus, paru, ati).
* **Bumbu Halus:** Sangat kaya dan kompleks, terdiri dari bawang merah, bawang putih, cabai merah keriting, cabai rawit, kemiri, kunyit, jahe, kencur, ketumbar, merica, dan jintan.
* **Bumbu Aromatik:** Daun salam, daun jeruk, serai, lengkuas, cengkeh, kapulaga, dan kayu manis. Kekayaan rempah inilah yang menghilangkan bau prengus kambing dan menciptakan aroma yang khas.
* **Cairan:** Air, bukan santan. Ini adalah pembeda utama antara tengkleng dan gulai.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah tentang mengekstraksi rasa maksimal dari tulang dan menyeimbangkannya dengan rempah.

1. **Perebusan Awal:** Tulang dan jeroan kambing direbus terlebih dahulu untuk menghilangkan kotoran dan bau prengus. Air rebusan pertama ini biasanya dibuang.
2. **Perebusan Kedua (Mengempukkan):** Tulang direbus kembali dengan air baru dalam waktu yang sangat lama (bisa berjam-jam) hingga daging yang menempel menjadi empuk dan kaldu dari tulang sumsum mulai keluar.
3. **Menumis Bumbu:** Semua bumbu halus dan bumbu aromatik ditumis dengan minyak hingga benar-benar matang dan harum. Ini adalah proses krusial untuk menghindari rasa bumbu yang mentah (*langu*).
4. **Penyatuan:** Tumisan bumbu yang sudah matang dimasukkan ke dalam panci rebusan tulang. Semuanya dimasak bersama kembali hingga kuah sedikit menyusut dan semua rasa rempah menyatu dengan kaldu tulang.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan dalam keadaan panas mengepul di dalam mangkuk besar.
* Pemandangan utamanya adalah tulang-tulang berukuran jumbo yang menyembul dari kuah.
* Cara makannya sangat interaktif; menggunakan tangan untuk memegang tulang, menggerogoti sisa daging, dan menyeruput sumsum dari dalam tulang (terkadang disediakan sedotan kecil).
* Disantap bersama nasi putih hangat.
* Sebagai taburan, diberi bawang goreng dan terkadang irisan cabai rawit atau tomat segar.

**Inovasi Penyajian**

* **Tengkleng Goreng:** Setelah dimasak berkuah, tulang-tulang tengkleng diangkat, ditiriskan, lalu digoreng atau ditumis kembali dengan tambahan sedikit kecap dan bumbu, menghasilkan versi yang lebih kering dan pekat.
* **Penyajian di *Hot Pot*:** Disajikan dalam panci gerabah atau *hot pot* personal dengan api kecil di bawahnya agar tetap panas dan mendidih di meja makan.
* **Tengkleng Tanpa Tulang:** Beberapa tempat menyediakan versi yang hanya berisi daging dan jeroan, tanpa tulang, untuk pelanggan yang tidak mau repot.

**Improvisasi**

* **Tongseng Tengkleng:** Tengkleng yang dimasak ulang dengan tambahan sayuran seperti kol dan tomat serta kecap manis yang lebih banyak, mengubahnya menjadi hidangan yang mirip Tongseng.
* **Tengkleng Rica-Rica:** Mengawinkan bumbu dasar tengkleng dengan bumbu rica-rica yang pedas dan segar dari daun kemangi.
* **Varian Daging:** Meskipun sangat tidak umum dan keluar dari pakem, beberapa tempat mencoba membuat Tengkleng Sapi dengan menggunakan tulang sapi.
* **Tengkleng Kuah Krimer:** Improvisasi modern dengan menambahkan sedikit krimer nabati atau susu evaporasi untuk memberikan sentuhan *creamy* pada kuah, meskipun ini sangat mengubah karakter aslinya.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 11.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Pagi. Tentu, mari kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Jika Tengkleng Gajah adalah tentang kemegahan tulang dan rempah, maka hidangan ini adalah tentang kenangan masa kecil dan kesederhanaan jajanan pinggir jalan.

**11. Sate Donal**

Pertama-tama, mari kita luruskan kesalahpahaman yang sering terjadi: Sate Donal **sama sekali tidak terbuat dari daging Donal Bebek**. Nama "Donal" adalah julukan atau nama kreatif yang melekat pada jajanan ini sejak lama. Sate Donal adalah sejenis sate "imitasi" atau olahan yang terbuat dari adonan daging giling yang dicampur dengan tepung, menjadikannya jajanan yang terjangkau dan populer di kalangan anak-anak dan sebagai kudapan di acara-acara keramaian seperti pasar malam atau Sekaten.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama ("Daging" Donal):** Ini bukan daging murni, melainkan sebuah adonan yang terdiri dari:
  + Daging giling (biasanya sapi, terkadang dicampur ayam).
  + Tepung Tapioka (kanji) atau Tepung Terigu sebagai bahan pengikat dan pengenyal. Inilah yang membedakannya dari sate daging biasa.
  + Bumbu adonan: Bawang putih, merica, garam, dan penyedap rasa.
* **Bumbu Olesan untuk Bakar:** Campuran sederhana dari kecap manis yang diencerkan dengan sedikit air atau minyak, terkadang diberi sedikit bumbu tambahan.

**Pembuatan**

Prosesnya melibatkan pembuatan "daging" terlebih dahulu sebelum dibakar.

1. **Pembuatan Adonan:** Daging giling, tepung, dan bumbu-bumbu dicampur dan diuleni hingga menjadi adonan yang kalis dan homogen.
2. **Pemasakan Awal:** Adonan tersebut kemudian dibentuk menjadi lonjong seperti lontong, lalu dikukus atau direbus hingga matang dan padat.
3. **Pemotongan:** Setelah dingin, adonan padat tersebut diiris tipis-tipis dengan bentuk kotak atau agak oval.
4. **Penusukan:** Irisan "daging Donal" tersebut ditusuk dengan tusuk sate bambu, biasanya 3-4 iris per tusuk.
5. **Pembakaran:** Sate kemudian dibakar di atas bara api. Selama proses pembakaran, sate diolesi berulang kali dengan bumbu olesan kecap manis hingga bumbu meresap dan permukaannya sedikit terkaramelisasi dengan aroma bakaran yang khas.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas langsung setelah dibakar.
* Biasanya disantap langsung dari tusuknya sebagai camilan, tanpa nasi atau lontong.
* Tidak disajikan dengan saus kacang atau kuah pendamping seperti sate pada umumnya. Seluruh cita rasanya berasal dari adonan "daging" itu sendiri dan olesan kecap yang manis-gurih.
* Dijual oleh pedagang kaki lima keliling, terutama di lingkungan sekolah atau di pusat keramaian dan festival rakyat.

**Inovasi Penyajian**

Sebagai jajanan yang sangat tradisional dan sederhana, inovasinya tidak terlalu banyak, namun beberapa kemungkinan adalah:

* **Kemasan Beku (*Frozen*):** Menjual Sate Donal mentah yang sudah ditusuk dalam kemasan beku, sehingga pelanggan dapat membakarnya sendiri di rumah.
* **Penyajian dengan Saus Modern:** Beberapa pedagang kekinian mungkin menawarkannya dengan aneka saus cocol seperti saus sambal, mayones, atau saus keju.

**Improvisasi**

* **Varian Adonan:** Membuat adonan "Donal" dari bahan lain seperti daging ikan, atau menambahkan sayuran cincang halus (seperti wortel) ke dalam adonan untuk nilai gizi tambahan.
* **Sate Donal Goreng:** Selain dibakar, sate ini juga bisa digoreng rendam (*deep fry*) hingga permukaannya renyah.
* **Bumbu Olesan Berbeda:** Menggunakan bumbu olesan lain seperti saus barbeku, saus lada hitam, atau bumbu pedas manis untuk variasi rasa.
* **Evolusi ke Bakso Bakar:** Konsep Sate Donal dapat dianggap sebagai cikal bakal dari Bakso Bakar modern, yang menggunakan adonan bakso (mirip adonan Donal) yang dibentuk bulat, dibakar, dan disajikan dengan aneka saus yang lebih kompleks.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 12.

nextfood

Tampilkan alur berpikir

Pagi. Tentu, kita lanjutkan. Dari jajanan olahan daging, kita beralih ke sebuah *jajanan pasar* mungil yang manis, legendaris, dan memiliki nama dengan cerita yang sangat unik.

**12. Kipo**

Kipo adalah kue tradisional khas Yogyakarta yang sangat spesifik berasal dari daerah bersejarah Kotagede. Namanya sendiri merupakan sebuah legenda; konon berasal dari pertanyaan dalam Bahasa Jawa, "**Iki opo?**" (Ini apa?), yang sering dilontarkan oleh orang-orang di masa lalu saat pertama kali melihat jajanan aneh dan mungil ini. Kipo memiliki ciri khas warna hijau, bentuk pipih lonjong kecil, dan aroma panggangan yang sedap.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Kulit:**
  + Tepung Beras Ketan sebagai bahan utama untuk tekstur kenyal.
  + Santan Kelapa hangat untuk menguleni adonan.
  + Air perasan Daun Suji dan Pandan sebagai pewarna hijau alami dan pemberi aroma wangi yang khas.
  + Sejumput garam.
* **Bahan Isian (disebut *Enten-enten*):**
  + Kelapa Parut muda.
  + Gula Merah (gula jawa) yang disisir halus.
  + Sedikit garam untuk menyeimbangkan rasa.
  + Selembar daun pandan untuk mengharumkan isian saat dimasak.

**Pembuatan**

Proses pembuatan Kipo otentik sangat unik dan mempertahankan metode tradisional.

1. **Membuat Isian (*Enten-enten*):** Kelapa parut, gula merah, garam, dan daun pandan dimasak di wajan dengan sedikit air. Diaduk terus hingga gula larut dan adonan menyatu menjadi isian yang legit dan tidak terlalu basah. Kemudian didinginkan.
2. **Membuat Adonan Kulit:** Tepung ketan dicampur dengan santan hangat dan air perasan daun suji/pandan. Adonan diuleni hingga kalis, lembut, dan mudah dibentuk.
3. **Membentuk Kipo:** Diambil sedikit adonan kulit, dipipihkan di telapak tangan, lalu diisi dengan sedikit *enten-enten*. Adonan ditutup dan dibentuk menjadi lonjong pipih berukuran sangat kecil (sekitar 3-4 cm).
4. **Proses Memanggang (Metode Khas):** Ini adalah bagian yang paling unik. Setiap kipo kecil diletakkan di atas sepotong kecil daun pisang. Kemudian, kipo dipanggang di atas wajan yang terbuat dari tanah liat (*gerabah*) dengan api dari arang. Kipo dibolak-balik hingga matang, dengan sedikit bekas panggangan yang memberikan aroma *smokey* yang khas.

**Penyajian Konvensional**

* Kipo disajikan dalam keadaan hangat sesaat setelah dipanggang.
* Biasanya dijual per paket (misalnya isi 5 atau 10 buah), yang dibungkus dengan daun pisang.
* Karena ukurannya yang sangat kecil, kipo dinikmati sebagai kudapan ringan teman minum teh di pagi atau sore hari.
* Penjual Kipo otentik sebagian besar masih terpusat di wilayah Kotagede, menjadikannya kuliner yang wajib dicari saat berkunjung ke sana.

**Inovasi Penyajian**

* **Kipo Beku (*Frozen*):** Menjual Kipo dalam bentuk beku yang sudah dibentuk namun belum dipanggang. Pelanggan bisa menyimpannya lebih lama dan memanggangnya sendiri di rumah menggunakan teflon.
* **Kemasan Modern:** Menggunakan kotak kertas berdesain menarik untuk mengemas Kipo sebagai oleh-oleh premium, menggantikan bungkus daun pisang sederhana.
* ***Live Cooking Station*:** Banyak toko oleh-oleh modern di Kotagede yang menjadikan proses memanggang Kipo secara tradisional sebagai daya tarik wisata bagi para pengunjung.

**Improvisasi**

Resep Kipo cenderung sakral dan jarang diubah untuk menjaga keasliannya, namun beberapa improvisasi kecil bisa saja ditemukan.

* **Varian Isian:** Walaupun sangat jarang, ada yang mencoba berkreasi dengan isian lain seperti pasta kacang hijau, cokelat, atau keju, namun ini tidak dianggap sebagai Kipo otentik.
* **Varian Warna:** Menggunakan pewarna alami lain seperti ekstrak bunga telang untuk menghasilkan Kipo berwarna biru.
* **Metode Masak Modern:** Mengganti wajan tanah liat dan arang dengan wajan anti-lengket (teflon) dan kompor gas. Cara ini lebih praktis dan cepat, namun akan kehilangan aroma panggangan khas yang menjadi ciri utamanya.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 13.

nextfood

Tampilkan alur berpikir

Pagi. Tentu, mari kita lanjutkan ke jajanan pasar berikutnya, sebuah kudapan yang penuh warna dan keceriaan.

**13. Cenil**

Cenil (atau terkadang disebut *cethil*) adalah jajanan pasar klasik yang sangat populer di seluruh Jawa, termasuk Yogyakarta. Ia dicintai karena tiga hal: teksturnya yang sangat kenyal, warnanya yang cerah dan menarik perhatian, serta perpaduan rasa manis-gurih dari taburannya. Cenil adalah lambang keceriaan dalam dunia penganan tradisional.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama Adonan:** Tepung Kanji (tepung tapioka) atau Pati Singkong (aci). Ini adalah sumber dari tekstur kenyal yang menjadi ciri khasnya.
* **Cairan:** Air panas mendidih.
* **Pewarna:** Pewarna makanan yang aman, secara tradisional berwarna merah muda (pink) dan hijau.
* **Bahan Taburan (Wajib):**
  + Kelapa Parut segar yang dikukus dengan sedikit garam dan selembar daun pandan. Proses pengukusan ini membuat kelapa lebih awet dan gurih.
  + Gula Merah Cair (*kinca* atau *juruh*), yaitu gula merah yang dimasak dengan air dan daun pandan hingga larut dan sedikit mengental.

**Pembuatan**

Proses pembuatan cenil cukup sederhana namun membutuhkan teknik yang tepat untuk mendapatkan kekenyalan yang pas.

1. **Membuat Adonan:** Tepung kanji dan sedikit garam ditaruh di dalam wadah. Air yang baru saja mendidih dituangkan sedikit demi sedikit sambil adonan diaduk cepat hingga menggumpal. Penggunaan air panas ini krusial untuk "mematangkan" sebagian tepung dan menciptakan tekstur yang kenyal.
2. **Menguleni dan Mewarnai:** Setelah agak hangat, adonan diuleni hingga kalis. Kemudian, adonan dibagi menjadi beberapa bagian dan diberi pewarna yang berbeda (merah muda, hijau, dan sebagian dibiarkan putih).
3. **Membentuk:** Adonan yang sudah berwarna kemudian dibentuk sesuai selera. Bisa dipilin memanjang lalu dipotong-potong kecil seperti dadu, atau dibentuk bulat-bulat kecil.
4. **Merebus:** Potongan adonan cenil dimasukkan ke dalam air yang sudah mendidih. Cenil direbus hingga mengapung dan warnanya menjadi sedikit bening (transparan), yang menandakan bahwa ia sudah matang. Setelah itu, diangkat dan ditiriskan.

**Penyajian Konvensional**

* Cenil yang sudah matang dan ditiriskan akan digulingkan atau dicampur rata dengan kelapa parut kukus hingga seluruh permukaannya terbalut.
* Campuran cenil dan kelapa parut ini kemudian diletakkan di atas wadah, biasanya *pincuk* (wadah dari daun pisang) atau piring kecil.
* Sebagai sentuhan akhir, disiram dengan gula merah cair (*kinca*) sesuai selera.
* Cenil seringkali disajikan bersama jajanan pasar sejenis lainnya seperti Lupis, Gatot, dan Tiwul dalam satu piring yang disebut *Lenjongan* atau *Jajan Pasar Campur*.

**Inovasi Penyajian**

* **Cenil in a Cup:** Disajikan dalam gelas plastik modern, di mana kelapa parut dan gula cair dikemas terpisah, sehingga lebih praktis untuk dibawa pulang.
* **Sate Cenil:** Potongan cenil yang berwarna-warni ditusuk menggunakan tusuk sate, lalu disajikan dengan kelapa parut dan saus gula sebagai cocolan.
* **Cenil Dessert Box:** Menjadikan cenil sebagai salah satu lapisan dalam *dessert box* kekinian, dipadukan dengan lapisan lain seperti krim keju atau mousse pandan.

**Improvisasi**

* **Varian Rasa Adonan:** Memberikan perasa pada adonan cenil itu sendiri, misalnya rasa pandan, stroberi, atau nangka.
* **Varian Saus:** Mengganti saus gula merah dengan saus modern seperti saus cokelat, saus karamel, saus keju, atau bahkan vla durian.
* **Bentuk Unik:** Menggunakan cetakan silikon untuk membuat cenil dengan bentuk-bentuk yang lebih modern dan menarik seperti bintang, hati, atau karakter kartun.
* **Cenil Kering:** Cenil yang sudah matang diiris tipis lalu dikeringkan (bisa dengan oven suhu rendah) hingga menjadi seperti permen *gummy* yang lebih awet.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 14.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan. Setelah membahas Cenil yang penuh warna, kita akan berkenalan dengan "saudaranya" dari dunia jajanan pasar yang sama-sama terbuat dari singkong, namun dengan karakter yang jauh lebih gelap, misterius, dan mendalam.

**14. Gatot**

Gatot adalah makanan warisan yang otentik dan merupakan bukti lain dari kreativitas masyarakat agraris di Yogyakarta (khususnya Gunungkidul) dalam mengolah singkong. Jika Tiwul dibuat dari gaplek (singkong kering) biasa, Gatot dibuat dari gaplek yang telah melewati proses fermentasi alami. Proses inilah yang memberikannya warna hitam pekat yang khas dan cita rasa yang unik, gurih dengan sedikit sentuhan rasa *umami*.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Gaplek (singkong yang dikeringkan) yang dibiarkan mengalami proses fermentasi alami. Selama proses ini, jamur alami yang aman (*Aspergillus niger*) akan tumbuh pada gaplek, yang secara kimiawi mengubah komposisinya dan menghasilkan warna hitam serta rasa yang khas.
* **Bahan Pelengkap:** Hanya Kelapa Parut yang telah dikukus dengan sedikit garam.

**Pembuatan**

Proses pembuatan Gatot tradisional memakan waktu dan sangat bergantung pada alam.

1. **Fermentasi Gaplek:** Ini adalah tahap kunci. Singkong yang telah dikupas dan dijemur menjadi gaplek, kemudian disimpan dalam kondisi tertentu hingga jamur alami tumbuh dan mengubah warna gaplek menjadi kehitaman. Proses ini bisa memakan waktu berminggu-minggu.
2. **Perendaman:** Gaplek hitam yang sudah jadi kemudian dicuci bersih dan direndam dalam air selama satu hingga dua hari untuk membuatnya kembali lunak dan menghilangkan getah atau rasa pahit yang mungkin ada.
3. **Pemotongan:** Setelah lunak, gaplek direndam tersebut diiris atau dipotong kecil-kecil dalam bentuk dadu.
4. **Pengukusan:** Potongan-potongan gatot mentah ini kemudian dikukus selama kurang lebih 30-45 menit hingga matang sempurna, empuk, dan memiliki tekstur yang sangat kenyal.

**Penyajian Konvensional**

* Gatot disajikan dalam keadaan hangat.
* Potongan gatot yang berwarna hitam pekat dan kenyal diletakkan di atas piring atau *pincuk* daun pisang.
* Disajikan dengan taburan kelapa parut kukus yang gurih dalam jumlah yang melimpah.
* Berbeda dengan jajanan manis lainnya, Gatot secara alami memiliki rasa gurih-sedikit manis yang khas (bukan dari gula), sehingga secara tradisional tidak disiram dengan gula cair. Perpaduan rasa unik dari gatot dan gurihnya kelapa sudah dianggap sempurna.
* Gatot sering dijual berdampingan dengan Tiwul, Cenil, dan Lupis sebagai bagian dari piringan Jajan Pasar Campur atau Lenjongan.

**Inovasi Penyajian**

* **Gatot Instan:** Inovasi paling umum, di mana gaplek yang sudah difermentasi dan dikeringkan dijual dalam kemasan. Konsumen hanya perlu merendam dan mengukusnya di rumah, memotong proses fermentasi yang panjang.
* **Gatot dalam Kemasan Modern:** Disajikan dalam wadah mika atau kotak kertas untuk oleh-oleh, membuatnya lebih higienis dan menarik.

**Improvisasi**

Karena resep Gatot sangat terikat pada proses fermentasi alaminya, improvisasi pada bahan dasarnya hampir tidak ada. Namun, improvisasi bisa dilakukan pada cara penyajian atau olahan lanjutannya.

* **Gatot Goreng Bawang:** Gatot yang sudah matang ditumis sebentar dengan irisan bawang putih, bawang merah, dan sedikit cabai untuk menciptakan versi yang lebih gurih dan pedas.
* **Manisan Gatot:** Gatot yang sudah dikukus dimasak kembali dengan larutan gula merah atau gula pasir hingga menjadi seperti manisan yang lebih awet.
* **Tepung Gatot:** Secara teoretis, gaplek hitam yang menjadi bahan dasar gatot bisa digiling menjadi tepung untuk digunakan dalam pembuatan kue, memberikan warna hitam alami dan rasa yang unik pada produk bakery.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 15.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Baik, mari kita tutup rangkaian *jajanan pasar* ini dengan sebuah hidangan yang telah melampaui statusnya sebagai sekadar kue, dan kini menjadi duta besar kuliner sekaligus oleh-oleh wajib dari Yogyakarta.

**15. Bakpia Pathok**

Bakpia Pathok adalah ikon oleh-oleh Yogyakarta yang paling tak terbantahkan. Kue pastri berbentuk bulat pipih ini merupakan hasil akulturasi budaya Tionghoa-Jawa yang telah mendarah daging dalam identitas kuliner kota ini. Nama "Pathok" (atau Pathuk) merujuk pada nama kawasan di Yogyakarta yang menjadi sentra awal produksi dan popularitas bakpia, tempat di mana banyak produsen legendaris berada.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Isian (Klasik):** Kacang Hijau Kupas. Kacang hijau direndam, dikukus hingga empuk, lalu dihaluskan dan dimasak bersama gula pasir hingga menjadi pasta yang padat dan manis (*kumbu*).
* **Bahan Kulit (Klasik Kering):** Resep kulit bakpia klasik yang berlapis-lapis (*flaky*) secara unik menggunakan dua jenis adonan:
  1. **Adonan Kulit Luar (Adonan Air):** Terbuat dari tepung terigu, sedikit gula, garam, air, dan minyak.
  2. **Adonan Kulit Dalam (Adonan Minyak):** Hanya terbuat dari tepung terigu dan minyak goreng/mentega putih, menghasilkan adonan yang sangat berminyak.

**Pembuatan**

Proses pembuatan bakpia, terutama kulitnya, membutuhkan teknik dan ketelatenan yang tinggi.

1. **Membuat Isian:** Kacang hijau yang sudah menjadi pasta dibentuk menjadi bulatan-bulatan kecil yang seragam.
2. **Membuat Kulit Berlapis:** Satu bagian adonan air (luar) dipipihkan, lalu diisi dengan satu bagian adonan minyak (dalam). Adonan dibulatkan kembali.
3. **Proses Melipat:** Adonan gabungan ini kemudian digilas tipis memanjang, lalu digulung. Gulungan tersebut digilas lagi dan digulung kembali. Proses melipat dan menggulung berulang kali inilah yang menciptakan lapisan-lapisan tipis pada kulit bakpia saat matang.
4. **Mengisi dan Membentuk:** Adonan kulit yang sudah siap dipotong-potong, dipipihkan, lalu diisi dengan bulatan isian kacang hijau. Adonan ditutup rapat dan dibentuk menjadi bulat pipih.
5. **Memanggang:** Bakpia mentah disusun di atas loyang dan dipanggang dalam oven besar (secara tradisional menggunakan oven arang). Bakpia dibolak-balik saat proses pemanggangan agar kedua sisinya matang merata dengan warna keemasan yang pas.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang sebagai camilan atau teman minum teh dan kopi.
* Dikemas dalam kotak kardus berbentuk persegi panjang yang ikonik, berisi 15 atau 20 buah bakpia. Banyak produsen yang memberi cap merek mereka dengan tinta makanan di atas setiap keping bakpia.
* Merupakan buah tangan atau oleh-oleh utama yang dibawa pulang oleh wisatawan setelah berkunjung ke Yogyakarta.

**Inovasi Penyajian**

* **Bakpia Kukus:** Sebuah revolusi dalam dunia per-bakpia-an. Produk ini sama sekali berbeda, dengan kulit yang lembut seperti bolu kukus dan isian yang lumer. Inovasi ini menciptakan pasar baru yang sangat besar.
* **Kemasan Premium:** Menggunakan kotak dengan desain yang eksklusif, membungkus setiap bakpia secara individual, atau menggunakan kaleng untuk meningkatkan citra bakpia sebagai hadiah premium.
* **Konsep Dapur Terbuka (*Open Kitchen*):** Toko-toko bakpia besar modern seringkali memiliki dapur berkaca di mana pengunjung bisa melihat langsung proses pembuatan bakpia, dari mengolah adonan hingga memanggang, dan bisa membeli produk yang masih hangat (*fresh from the oven*).

**Improvisasi**

* **Ledakan Varian Rasa:** Ini adalah area improvisasi terbesar. Dari yang awalnya hanya kacang hijau, kini isian bakpia berkembang menjadi puluhan rasa, antara lain:
  + Keju (manis atau gurih)
  + Cokelat
  + Kumbu Hitam (pasta kacang merah)
  + Durian
  + Ubi Ungu
  + Green Tea / Matcha
  + dan masih banyak lagi.
* **Variasi Kulit:** Selain kulit kering berlapis yang klasik, muncul Bakpia Basah yang kulitnya lebih lembut dan tidak berlapis, dengan masa simpan yang lebih pendek. Ada juga kulit yang diberi perasa seperti kulit rasa pandan atau ubi ungu.
* **Bakpia Vakum:** Bakpia kering dikemas dalam plastik vakum untuk memperpanjang masa simpannya secara signifikan, sangat cocok untuk oleh-oleh jarak jauh.

Ini adalah akhir dari pembahasan 15 makanan pertama. Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda ingin melanjutkan ke makanan nomor 16.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan. Dari oleh-oleh ikonik, kita beralih ke hidangan mie yang sangat bersahaja, dengan nama yang unik dan penampilan yang apa adanya.

**16. Mie Lethek**

"Lethek" dalam bahasa Jawa berarti kusam, keruh, atau dekil. Nama yang terdengar tidak menarik ini justru menjadi tanda keaslian dari hidangan mie ini. Mie Lethek adalah mie tradisional dari daerah Srandakan, Bantul, Yogyakarta, yang warnanya memang kusam kecoklatan karena dibuat dari bahan-bahan alami tanpa pemutih atau pengawet. Keunikannya terletak pada bahan dasar, tekstur, dan proses produksinya yang masih sangat tradisional.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama (Mie):** Mie Lethek itu sendiri. Mie ini tidak terbuat dari tepung terigu, melainkan dari campuran tepung tapioka (aci dari singkong) dan tepung gaplek (tepung dari singkong kering). Kombinasi ini menghasilkan mie yang bebas gluten dengan tekstur yang lebih kenyal dan "berat" dibandingkan mie kuning biasa.
* **Bumbu Halus:** Mirip dengan Bakmi Jawa, yaitu bawang putih, kemiri, dan merica.
* **Protein:** Umumnya menggunakan suwiran ayam kampung dan telur ayam atau telur bebek. Terkadang ada tambahan udang kecil.
* **Sayuran:** Kol (kubis), sawi, wortel, daun bawang, dan seledri.
* **Kaldu:** Kaldu ayam kampung atau air biasa.
* **Pelengkap:** Taburan bawang goreng dan acar.

**Pembuatan**

Proses produksinya sangat unik, sementara cara memasaknya mirip dengan Bakmi Jawa.

1. **Produksi Mie (Tradisional):** Adonan tepung tapioka dan gaplek diaduk dan diolah menjadi mie. Secara historis, proses penggilingannya menggunakan alat tekan besar dari kayu yang tenaganya diputar oleh tenaga sapi. Proses inilah yang membuatnya menjadi warisan budaya.
2. **Persiapan Mie:** Mie lethek kering direndam terlebih dahulu dalam air hingga lunak dan kenyal sebelum dimasak.
3. **Proses Memasak:** Biasanya dimasak satu per satu di atas tungku arang (*anglo*) untuk aroma *smokey*. Bumbu halus ditumis, telur diorak-arik, lalu protein dan sayuran dimasukkan.
4. **Varian Masakan:**
   * **Mie Lethek Rebus:** Mie yang sudah lunak dimasukkan ke dalam tumisan bumbu lalu disiram dengan kaldu panas dan dimasak hingga matang.
   * **Mie Lethek Goreng:** Mie dimasukkan ke wajan bersama sedikit kaldu dan kecap manis, lalu digoreng hingga bumbu meresap.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas dalam piring atau mangkuk. Penampilannya memang tidak secerah mie kuning, warnanya lebih kusam dan gelap.
* Diberi taburan bawang goreng yang banyak dan disajikan bersama acar timun serta cabai rawit utuh.
* Karena teksturnya yang kenyal dan padat, Mie Lethek memberikan pengalaman makan yang berbeda dan lebih mengenyangkan.

**Inovasi Penyajian**

* **Mie Lethek Kering Kemasan:** Ini adalah inovasi terbesar yang mengangkat popularitas Mie Lethek. Mie kering dikemas secara modern, seringkali lengkap dengan bumbu instannya, sehingga bisa dibeli sebagai oleh-oleh dan dimasak di mana saja.
* **Gerai Restoran Modern:** Membuka warung atau restoran khusus Mie Lethek dengan konsep yang lebih bersih dan modern, tidak hanya warung-warung sederhana di daerah asalnya.
* **Mie Lethek *Cup*:** Mengadaptasi konsep mie instan dalam *cup*, di mana mie kering dan bumbu sudah ada di dalam wadah, tinggal diseduh dengan air panas.

**Improvisasi**

* **Topping Kekinian:** Menambahkan aneka *topping* yang tidak tradisional seperti bakso, sosis, jamur krispi, atau keju untuk menarik selera kaum muda.
* **Mie Lethek Kuah Pedas:** Mengolah versi rebusnya dengan kuah yang lebih pedas dan kaya rempah, seperti kuah tom yam atau kuah kari.
* **Burger Mie Lethek:** Mie lethek yang sudah dimasak digoreng kembali dalam cetakan bulat untuk dijadikan "roti bun" untuk burger.
* **Schotel Mie Lethek:** Menggunakan mie lethek sebagai bahan utama dalam resep *schotel* panggang, dicampur dengan susu, keju, dan daging asap.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 17.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Baik, mari kita lanjutkan. Dari mie yang bersahaja, kita beralih ke sebuah hidangan berkuah yang pekat, gelap, dan kaya akan cita rasa rempah yang kompleks, sebuah mahakarya dari dapur Jawa.

**17. Brongkos**

Brongkos adalah sayur atau semur berkuah santan kental dengan warna gelap nyaris hitam yang khas. Jika Jawa Timur punya Rawon, maka Yogyakarta dan Jawa Tengah punya Brongkos. Keduanya mendapatkan warna hitam dan cita rasa uniknya dari bumbu kunci yang sama, yaitu kluwek. Namun, Brongkos memiliki ciri khasnya sendiri dengan penggunaan santan dan isian yang lebih "ramai" atau beragam.

**Bahan-Bahan**

* **Bumbu Kunci:** Kluwek (atau *keluak*). Daging buah dari biji pohon kepayang ini adalah sumber warna hitam pekat dan rasa gurih-pahit yang sangat khas dan tidak bisa digantikan.
* **Bumbu Halus:** Bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, merica, kunyit, dan kencur. Seringkali ditambahkan cabai merah untuk sedikit sentuhan pedas.
* **Bumbu Aromatik:** Daun salam, daun jeruk, lengkuas, dan serai.
* **Protein Utama:** Umumnya menggunakan daging sapi (terutama bagian sandung lamur yang berlemak) dan koyor (urat/tetelan sapi). Telur rebus juga sering dimasukkan.
* **Isian Khas:** Ini yang membedakannya. Brongkos hampir selalu berisi kacang tolo (kacang tunggak) dan potongan tahu goreng. Terkadang ditambahkan juga labu siam atau buncis.
* **Cairan:** Santan kelapa. Ini yang membedakannya dari Rawon yang berkuah bening tanpa santan.
* **Perasa:** Gula merah dan garam untuk menyeimbangkan semua rasa.

**Pembuatan**

Membuat Brongkos adalah tentang menyatukan banyak elemen menjadi satu harmoni rasa yang utuh.

1. **Persiapan Bahan:** Daging sapi direbus hingga empuk lalu dipotong dadu. Kacang tolo direndam semalaman lalu direbus hingga empuk. Tahu digoreng setengah matang.
2. **Mengolah Bumbu:** Daging buah kluwek direndam air panas lalu dihaluskan bersama bumbu-bumbu lainnya.
3. **Menumis:** Bumbu yang sudah halus (termasuk kluwek) ditumis hingga benar-benar matang dan harum. Bumbu aromatik dimasukkan dan ditumis hingga layu.
4. **Memasak Kuah:** Santan dimasukkan ke dalam tumisan bumbu, diaduk rata, dan dimasak hingga mendidih.
5. **Penyatuan:** Daging sapi, kacang tolo, tahu goreng, dan telur rebus dimasukkan ke dalam kuah santan yang sudah berbumbu.
6. **Tahap Akhir:** Dimasak dengan api kecil hingga semua bahan matang sempurna, kuah mengental, dan bumbu meresap. Seringkali, cabai rawit merah utuh dimasukkan di tahap akhir untuk memberikan kejutan pedas bagi yang menyukainya.

**Penyajian Konvensional**

* Brongkos disajikan panas-panas dalam mangkuk sebagai hidangan utama yang sudah sangat lengkap.
* Disantap bersama nasi putih hangat. Cara paling umum adalah dengan menyiramkan kuah brongkos yang kental ke atas nasi.
* Sangat nikmat disantap dengan kerupuk, terutama kerupuk karak atau kerupuk gendar.

**Inovasi Penyajian**

* **Brongkos Kemasan:** Beberapa produsen mengemas Brongkos dalam bentuk makanan beku (*frozen food*) atau kalengan sehingga bisa dinikmati kapan saja dan di mana saja.
* **Nasi Bakar Brongkos:** Nasi dicampur dengan suwiran daging dan bumbu brongkos, lalu dibungkus daun pisang dan dibakar untuk aroma yang lebih sedap.
* ***Rice Bowl* Brongkos:** Menyajikan nasi dengan lauk brongkos dalam satu mangkuk kertas untuk kepraktisan.

**Improvisasi**

* **Varian Protein:** Brongkos Koyor (hanya menggunakan koyor), Brongkos Iga Sapi, atau Brongkos Telur (tanpa daging) adalah varian yang umum. Di beberapa daerah, ada juga Brongkos Kambing yang legendaris.
* **Brongkos Vegetarian:** Versi tanpa daging yang hanya menggunakan tahu, tempe, dan kacang-kacangan.
* **Brongkos Tanpa Santan:** Beberapa orang membuat versi yang lebih ringan tanpa santan, menjadikannya sangat mirip dengan Rawon, namun tetap dengan isian khas brongkos (kacang tolo dan tahu).
* **Brongkos Super Pedas:** Menambahkan jumlah cabai yang jauh lebih banyak pada bumbu halus untuk versi "mercon".

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 18.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Baik, mari kita lanjutkan ke hidangan lauk pauk berikutnya, sebuah olahan daging sapi yang sangat populer dan menjadi favorit di banyak warung makan di Yogyakarta.

**18. Empal Gepuk**

Empal Gepuk adalah hidangan daging sapi klasik yang diolah melalui dua tahap pemasakan utama: perebusan (ungkep) dan penggorengan. Nama "Gepuk" merujuk pada proses memukul atau memipihkan daging setelah direbus, sebuah teknik yang bertujuan untuk membuat serat daging menjadi sangat empuk dan bumbu lebih meresap sempurna. Hasilnya adalah daging yang manis, gurih, wangi rempah, dengan tekstur unik yang renyah di luar namun empuk dan berserat di dalam.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Daging Sapi. Bagian yang ideal adalah yang minim lemak dan memiliki serat memanjang seperti gandik atau sandung lamur. Daging dipotong agak tebal mengikuti arah serat.
* **Bumbu Halus:** Bawang merah, bawang putih, kemiri, dan ketumbar. Ketumbar adalah bumbu yang sangat dominan dan menjadi ciri khas aroma empal.
* **Bumbu Cairan & Aromatik:** Air kelapa (untuk rasa gurih alami), gula merah, air asam jawa (untuk sedikit rasa segar dan membantu mengempukkan daging), lengkuas, dan daun salam.
* **Perasa:** Garam secukupnya.

**Pembuatan**

Prosesnya membutuhkan kesabaran untuk mencapai tekstur dan rasa yang diinginkan.

1. **Proses Ungkep (Merebus dengan Bumbu):** Potongan daging sapi dimasukkan ke dalam panci bersama bumbu halus, bumbu aromatik, air kelapa, gula merah, dan air asam jawa. Campuran ini direbus dengan api kecil dalam waktu yang lama hingga daging menjadi sangat empuk dan air rebusan menyusut serta mengental.
2. **Proses "Gepuk" (Memipihkan):** Setelah empuk, setiap potongan daging diangkat dan ditiriskan. Kemudian, daging dipukul-pukul atau digepuk menggunakan pemukul daging atau ulekan batu hingga pipih dan seratnya sedikit terurai. Proses ini harus dilakukan dengan hati-hati agar daging tidak hancur.
3. **Proses Menggoreng:** Tahap ini dilakukan sesaat sebelum disajikan. Daging yang sudah digepuk dicelupkan sebentar ke sisa bumbu ungkep, lalu digoreng dalam minyak panas. Proses menggoreng sangat singkat, hanya sampai permukaan luar daging berwarna kecoklatan dan sedikit renyah. Jika terlalu lama, empal akan menjadi keras.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan hangat sebagai salah satu lauk utama dalam hidangan nasi rames atau nasi campur.
* Empal Gepuk juga menjadi lauk pendamping populer untuk Gudeg, memberikan kontras rasa yang gurih-manis terhadap gudeg yang legit.
* Sangat cocok disantap bersama nasi putih hangat dan sambal terasi atau sambal bawang.
* Seringkali diberi taburan bawang goreng di atasnya untuk menambah aroma.

**Inovasi Penyajian**

* **Empal Suwir:** Empal yang sudah matang disuwir-suwir (dicabik-cabik) menjadi serat-serat halus. Empal suwir ini sering dijadikan isian untuk nasi bakar, lemper, atau roti.
* **Kemasan Siap Goreng (*Ready to Fry*):** Empal dijual dalam bentuk kemasan beku (*frozen*) setelah proses ungkep dan gepuk. Konsumen hanya perlu menggorengnya sebentar di rumah. Ini adalah format oleh-oleh yang sangat populer.
* **Burger Empal:** Menggunakan sepotong empal gepuk sebagai pengganti daging patty di dalam setangkup roti burger, biasanya dipadukan dengan saus sambal.

**Improvisasi**

* **Empal Gepuk Serundeng:** Empal yang sudah digoreng disajikan dengan taburan serundeng (kelapa parut yang disangrai dengan bumbu) yang melimpah, memberikan tambahan rasa gurih dan tekstur renyah.
* **Empal Gepuk Basah:** Melewatkan tahap penggorengan. Setelah diungkep dan digepuk, empal langsung disajikan bersama sisa bumbu kentalnya. Versi ini memiliki tekstur yang lebih lembut dan basah.
* **Varian Rasa:** Membuat versi yang lebih pedas dengan menambahkan banyak cabai pada bumbu ungkep, atau membuat versi Empal Balado dengan cara mencampurkan empal yang sudah digoreng dengan sambal balado.
* **Penggantian Daging:** Teknik "gepuk" ini juga bisa diaplikasikan pada daging lain seperti ayam, menghasilkan Ayam Gepuk Ungkep (berbeda dengan Ayam Geprek sambal bawang).

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 19.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Baik, mari kita lanjutkan. Dari hidangan lauk tunggal, kini kita beralih ke sebuah sajian nasi komplet yang merupakan sebuah simfoni rasa dan tekstur dalam satu piring.

**19. Nasi Langgi**

Nasi Langgi adalah salah satu varian nasi rames atau nasi campur khas Jawa (berasal dari Solo namun sangat populer di Yogyakarta) yang memiliki ciri khas tersendiri. Keistimewaannya terletak pada nasinya yang sudah gurih karena dimasak dengan santan dan rempah, serta disajikan dengan serangkaian lauk-pauk pendamping yang komposisinya cenderung baku dan ikonik.

**Bahan-Bahan**

Hidangan ini terdiri dari banyak komponen yang masing-masing dimasak terpisah.

* **Bahan Nasi Gurih:**
  + Beras.
  + Santan kelapa.
  + Bumbu aromatik untuk nasi: Daun salam dan serai.
* **Bahan Lauk Pauk Pendamping (Komposisi Klasik):**
  + **Kering Tempe:** Irisan tempe super tipis yang digoreng kering lalu dibumbui dengan saus gula pedas manis yang mengkaramel.
  + **Serundeng:** Kelapa parut yang disangrai dengan bumbu hingga kering dan renyah.
  + **Sambal Goreng Ati:** Potongan hati sapi (terkadang ayam) dan kentang yang dimasak dalam bumbu sambal goreng kental.
  + **Telur Dadar Rawis:** Telur dadar tipis yang diiris halus seperti benang.
  + **Abon Sapi:** Serat daging sapi kering yang manis dan gurih.
  + **Lauk Protein Lain:** Terkadang ditambahkan suwiran ayam goreng atau sepotong empal gepuk.
  + **Pelengkap:** Sambal terasi, lalapan irisan mentimun, dan taburan bawang goreng.

**Pembuatan**

Pembuatan Nasi Langgi adalah proses yang kompleks karena melibatkan persiapan banyak hidangan sekaligus.

1. **Memasak Nasi:** Beras dicuci bersih lalu dimasak dengan santan, daun salam, serai, dan sedikit garam, mirip seperti memasak nasi uduk. Hasilnya adalah nasi yang pulen dan gurih.
2. **Menyiapkan Lauk:** Setiap lauk pendamping (kering tempe, serundeng, sambal goreng ati, telur dadar) dimasak secara terpisah sesuai dengan resepnya masing-masing. Ini adalah bagian yang paling memakan waktu.
3. **Peracikan (Assembly):** Ini adalah seni penyajiannya. Nasi gurih hangat diletakkan di tengah piring (seringkali beralaskan daun pisang). Kemudian, setiap lauk-pauk ditata dengan rapi mengelilingi nasi, memisahkan lauk kering dan lauk basah untuk menjaga tekstur.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan komplet dalam satu piring, di mana harmoni warna, rasa (manis, asin, pedas, gurih), dan tekstur (renyah, lembut, berserat) menyatu.
* Merupakan hidangan yang sering disajikan untuk acara selamatan, syukuran, atau sebagai menu sarapan dan makan siang yang istimewa.
* Biasanya ditambahkan kerupuk udang atau kerupuk gendar sebagai pelengkap tekstur renyah.

**Inovasi Penyajian**

* **Nasi Langgi Kotak (*Bento Box*):** Ini adalah inovasi yang sangat populer. Nasi Langgi ditata secara cantik di dalam kotak makan bersekat, membuatnya praktis dan menarik secara visual untuk pesanan katering, acara kantor, atau layanan antar.
* **Tumpeng Mini Langgi:** Nasi dibentuk kerucut kecil (tumpeng mini) dan lauk-pauknya diatur mengelilingi tumpeng dalam sebuah wadah bulat, menjadi hidangan personal yang mewah untuk perayaan.
* **Warung Prasmanan Langgi:** Beberapa warung menyajikan lauk-pauk langgi secara prasmanan, sehingga pelanggan bisa memilih dan mengambil sendiri lauk yang mereka inginkan, meskipun ini sedikit menyimpang dari komposisi klasiknya.

**Improvisasi**

* **Varian Nasi:** Menggunakan nasi merah atau nasi kuning sebagai pengganti nasi gurih putih untuk variasi warna dan nutrisi.
* **Substitusi Lauk:** Mengganti beberapa lauk klasik dengan lauk lain, misalnya sambal goreng ati diganti dengan sambal goreng krecek, atau empal diganti dengan ayam balado. Namun, jika terlalu banyak lauk yang diganti, esensinya akan bergeser menjadi nasi rames biasa.
* **Nasi Langgi Vegetarian:** Mengganti semua komponen hewani dengan alternatif nabati, seperti sambal goreng tempe-tahu, abon jamur, dan perkedel jamur.
* **Nasi Bakar Langgi:** Nasi gurih beserta lauk-pauk keringnya (seperti kering tempe, serundeng, abon, dan suwiran ayam) dibungkus rapat dalam daun pisang lalu dibakar sebentar untuk menghasilkan aroma panggang yang wangi.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 20.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Ini adalah sebuah evolusi modern dari hidangan tradisional yang telah kita bahas sebelumnya, yaitu Tiwul.

**20. Thiwul Ayu**

Jika Tiwul tradisional (nomor 7) adalah kudapan pedesaan yang padat, kenyal, dan bersahaja, maka Thiwul Ayu adalah versi "salon"-nya yang telah diangkat kelasnya menjadi sebuah kue yang cantik dan lembut. Nama "Ayu" dalam bahasa Jawa berarti cantik, merujuk pada penampilannya yang lebih menarik dan teksturnya yang halus seperti bolu kukus. Ini adalah improvisasi yang mengubah total karakter asli Tiwul.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Dasar:** Tepung Gaplek atau Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*). Mocaf adalah versi tepung singkong yang lebih halus dan tidak beraroma khas gaplek, sehingga menghasilkan kue yang lebih lembut.
* **Bahan Pengembang & Pelembut (Khas Kue):** Ini adalah pembeda utamanya. Adonannya menggunakan telur, gula pasir, dan emulsifier (seperti SP/TBM/Ovalett) yang berfungsi untuk membuat adonan mengembang, stabil, dan bertekstur seperti spons.
* **Cairan:** Santan kelapa untuk rasa gurih dan tekstur yang lembab.
* **Perasa & Pewarna:** Umumnya menggunakan pasta pandan untuk memberikan warna hijau yang cantik dan aroma yang wangi.
* **Topping:** Kelapa parut yang dikukus dengan garam, yang diletakkan di dasar cetakan.

**Pembuatan**

Proses pembuatannya sama sekali berbeda dari Tiwul tradisional, dan lebih mengikuti metode pembuatan bolu kukus.

1. **Mengocok Adonan:** Telur, gula pasir, dan emulsifier dikocok dengan mixer berkecepatan tinggi hingga adonan menjadi putih, kental, mengembang, dan meninggalkan jejak (tahap kental berjejak).
2. **Mencampur Bahan:** Tepung tiwul/mocaf diayak, lalu dimasukkan secara bertahap ke dalam adonan telur. Proses ini dilakukan sambil diaduk perlahan (teknik aduk lipat) secara bergantian dengan santan dan pasta pandan. Tujuannya agar adonan tidak turun dan tetap ringan.
3. **Menyiapkan Cetakan:** Cetakan bolu kukus (biasanya yang berlubang-lubang agar bisa mekar) disiapkan. Dasar cetakan diberi lapisan kelapa parut kukus yang sedikit dipadatkan.
4. **Mengukus:** Adonan dituang ke dalam cetakan hingga penuh. Kemudian dikukus di dalam dandang yang airnya sudah mendidih dan uapnya banyak. Tutup dandang dibungkus kain agar uap air tidak menetes. Dikukus dengan api besar selama sekitar 15-20 menit hingga kue matang dan mekar merekah di bagian atasnya.

**Penyajian Konvensional**

* Kue dikeluarkan dari cetakan dengan cara dibalik, sehingga lapisan kelapa parut yang gurih berada di bagian atas sebagai *topping*.
* Disajikan pada suhu ruang sebagai teman minum teh atau kopi, atau sebagai salah satu pilihan dalam kotak kue (snack box).
* Penampilannya sangat menarik: kue hijau yang lembut dan merekah dengan atasan kelapa parut putih bersih.

**Inovasi Penyajian**

* **Thiwul Ayu dalam Kotak:** Dijual sebagai oleh-oleh dalam kemasan kotak modern, menonjolkannya sebagai produk kue khas daerah yang sudah dimodernisasi.
* **Thiwul Ayu Gula Merah Cair:** Disajikan polos tanpa topping kelapa, tetapi dengan saus gula merah (kinca) yang disajikan terpisah sebagai saus cocolan.
* **Branding sebagai Kue Bebas Gluten:** Dipasarkan secara spesifik sebagai alternatif kue bolu yang bebas gluten (*gluten-free*), menyasar segmen konsumen yang sadar akan kesehatan.

**Improvisasi**

* **Varian Rasa:** Ini adalah area improvisasi yang paling umum.
  + **Thiwul Ayu Gula Merah:** Mengganti gula pasir dengan gula merah untuk rasa yang lebih legit dan warna kecoklatan.
  + **Thiwul Ayu Cokelat/Kopi:** Menambahkan bubuk cokelat atau kopi instan ke dalam adonan.
  + **Thiwul Ayu Ubi Ungu/Talas:** Menambahkan pure ubi ungu atau talas ke dalam adonan untuk memberikan warna dan rasa yang berbeda.
* **Varian Topping:** Mengganti topping kelapa parut dengan keju parut, meises cokelat, atau potongan buah nangka.
* **Thiwul Ayu Gulung:** Membuat adonan dalam loyang datar, lalu setelah matang diisi dengan krim atau vla dan digulung seperti bolu gulung.

Ini adalah akhir dari pembahasan 20 makanan pertama. Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda ingin melanjutkan ke makanan nomor 21.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Baik, mari kita lanjutkan ke kudapan berikutnya. Ini adalah salah satu pilar utama dalam keluarga jajanan pasar, terkenal dengan bentuknya yang ikonik dan teksturnya yang lengket menggoda.

**21. Lupis (atau Lopis)**

Lupis adalah kue tradisional yang terbuat dari beras ketan. Kudapan ini sangat mudah dikenali dari bentuknya yang khas, yaitu segitiga (meskipun ada juga yang berbentuk lonjong seperti lontong). Seperti halnya Cenil, kenikmatan Lupis terletak pada perpaduan tiga elemen: kenyal dan lengketnya ketan, gurihnya kelapa parut, dan manis legitnya sirup gula merah.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Beras Ketan Putih, yang direndam terlebih dahulu selama beberapa jam agar lebih cepat matang dan empuk.
* **Bahan Pembungkus (Esensial):** Daun Pisang yang masih segar dan lemas untuk membungkus ketan. Aroma dari daun pisang akan meresap ke dalam lupis selama perebusan.
* **Bahan Tambahan (Tradisional):** Sejumput air kapur sirih kadang ditambahkan saat merendam ketan untuk membuat tekstur lupis lebih kenyal dan tidak mudah basi.
* **Bahan Pelengkap:**
  + Kelapa Parut segar yang dikukus bersama garam dan daun pandan.
  + Saus Gula Merah (*Kinca* atau *Juruh*), yaitu gula merah yang direbus dengan air dan daun pandan hingga mengental.

**Pembuatan**

Kunci pembuatan Lupis terletak pada teknik membungkus dan merebusnya.

1. **Persiapan Ketan:** Beras ketan yang sudah direndam dicuci bersih lalu ditiriskan.
2. **Membungkus:** Selembar daun pisang dilipat secara terampil untuk membentuk wadah berbentuk kerucut segitiga. Beras ketan mentah dimasukkan ke dalam bungkusan daun tersebut hingga cukup padat. Daun kemudian dilipat rapat dan disemat dengan lidi untuk mengunci bentuk segitiganya.
3. **Merebus:** Bungkusan-bungkusan lupis ini kemudian dimasukkan ke dalam panci besar berisi air mendidih. Lupis direbus dalam waktu yang sangat lama (bisa 2-4 jam) hingga beras ketan di dalamnya matang sempurna, menyatu, dan menjadi sebuah kue yang padat dan lengket.
4. **Pendinginan:** Setelah matang, lupis diangkat dan dibiarkan hingga dingin sepenuhnya. Proses pendinginan ini penting agar lupis menjadi set dan mudah dipotong.

**Penyajian Konvensional**

* Lupis yang sudah dingin dibuka dari bungkus daun pisangnya.
* Cara memotongnya sangat unik. Penjual tradisional tidak menggunakan pisau (karena akan sangat lengket), melainkan menggunakan seutas benang yang ditarik untuk memotong lupis menjadi beberapa bagian irisan segitiga yang rapi.
* Irisan lupis kemudian digulingkan di atas hamparan kelapa parut kukus hingga seluruh permukaannya terbalut rata.
* Terakhir, lupis yang sudah berbalut kelapa ditaruh di atas piring atau *pincuk* daun pisang, lalu disiram dengan saus kinca gula merah yang kental.

**Inovasi Penyajian**

* **Lupis "Cake":** Menata irisan-irisan lupis hingga membentuk seperti kue tart, lalu dihias dengan kelapa dan buah-buahan, cocok untuk perayaan ulang tahun alternatif.
* **Lupis *Bites* dengan Saus Cocol:** Menyajikan potongan-potongan kecil lupis dalam sebuah kotak, dengan kelapa parut dan saus kinca dalam wadah terpisah sebagai cocolan.
* **Lupis *Topping* Es Krim:** Menyajikan beberapa potong lupis hangat dengan satu sendok es krim di atasnya, terutama es krim rasa vanila, kelapa, atau nangka.

**Improvisasi**

* **Lupis Ketan Hitam:** Menggunakan beras ketan hitam sebagai bahan utama, menghasilkan lupis berwarna ungu gelap dengan rasa yang sedikit berbeda dan aroma yang lebih khas.
* **Lupis Isi:** Sebuah variasi yang jarang ditemukan, di mana ada isian (seperti unti kelapa atau pasta kacang hijau) yang diselipkan di tengah-tengah ketan sebelum direbus.
* **Variasi Saus Kinca:** Menambahkan rasa lain pada saus gula merahnya, seperti Kinca Durian (dengan campuran daging durian) atau Kinca Nangka (dengan potongan buah nangka).
* **Lupis Goreng:** Irisan lupis yang sudah matang dibalut dengan adonan tepung tipis lalu digoreng hingga renyah di luar, namun tetap lembut dan kenyal di dalam.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 22.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, mari kita lanjutkan ke jajanan pasar berikutnya. Jika Lupis ikonik dengan bentuk segitiganya, maka kudapan yang satu ini memiliki keunikan mutlak pada bentuk bungkusnya yang menyerupai terompet.

**22. Clorot (atau Celorot)**

Clorot adalah kue basah tradisional dengan rasa manis legit dan tekstur yang lembut kenyal. Keistimewaan utamanya yang tidak bisa ditiru adalah wadah atau bungkusnya yang sangat unik, yaitu sebuah kerucut (contong) yang dibuat dari lilitan janur atau daun kelapa muda. Namanya pun diyakini berasal dari cara memakannya, yaitu dengan menekan (memencet) bagian bawah bungkusnya hingga isinya "mencolot" atau "menyorot" keluar.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Adonan:**
  + Tepung Beras sebagai bahan utama.
  + Tepung Sagu atau Tepung Tapioka sering ditambahkan untuk memberikan tekstur yang sedikit lebih kenyal.
  + Gula Merah yang disisir halus sebagai pemanis utama.
  + Santan kelapa untuk rasa gurih dan tekstur yang lembut.
  + Sejumput garam dan selembar daun pandan.
* **Bahan Pembungkus:** Janur (daun kelapa yang masih sangat muda dan berwarna kuning), yang dililit secara spiral untuk membentuk kerucut.

**Pembuatan**

Proses pembuatan Clorot membutuhkan ketelatenan, terutama dalam membuat bungkusnya.

1. **Membuat Contong Janur:** Sehelai janur yang panjang dan lemas dibersihkan. Dimulai dari ujungnya, janur dililitkan secara spiral ke atas membentuk sebuah kerucut yang rapat dan runcing di bagian bawah. Ujungnya disemat dengan lidi atau diselipkan agar lilitannya tidak lepas.
2. **Membuat Adonan Cair:** Tepung beras dan tepung sagu dicampur. Secara terpisah, santan, gula merah yang sudah disisir, garam, dan daun pandan dimasak dengan api kecil hingga gula larut sempurna.
3. **Pencampuran:** Larutan santan-gula yang masih hangat dituangkan sedikit demi sedikit ke dalam campuran tepung sambil terus diaduk hingga menjadi adonan yang cair, licin, dan tidak bergerindil.
4. **Pengisian dan Pengukusan:** Adonan cair tersebut kemudian dituangkan dengan hati-hati ke dalam *contong-contong* janur yang sudah disiapkan. Contong janur ini kemudian didirikan di dalam dandang atau panci pengukus (biasanya disangga agar tidak tumpah). Clorot dikukus selama sekitar 20-30 menit hingga adonan di dalamnya matang dan padat.

**Penyajian Konvensional**

* Clorot disajikan dan dijual dalam keadaan masih terbungkus rapi dalam contong janurnya.
* Dinikmati pada suhu ruang sebagai kudapan.
* Cara makannya sangat khas dan menjadi bagian dari keseruannya: pegang bagian atas contong, lalu tekan bagian ujung bawahnya yang runcing dengan jari. Tekanan ini akan mendorong isi kue keluar dari lubang atas untuk langsung disantap.
* Aroma wangi yang khas dari janur yang ikut terkukus menjadi nilai tambah yang tidak tergantikan.

**Inovasi Penyajian**

* **Penggunaan Cetakan Modern:** Karena membuat contong janur cukup rumit, beberapa produsen kue modern menggunakan cetakan silikon atau plastik berbentuk kerucut untuk meniru bentuk clorot, meskipun cara ini menghilangkan aroma khas janur.
* **Clorot Verrine:** Mengadaptasi konsepnya menjadi hidangan penutup modern, di mana adonan clorot disajikan dalam gelas-gelas kecil (*verrine*), mungkin dilapisi dengan krim kelapa atau topping lainnya.

**Improvisasi**

Identitas Clorot sangat terikat pada bungkusnya, sehingga improvisasi pada resepnya jarang dilakukan agar tidak kehilangan keasliannya.

* **Clorot Pandan:** Membuat versi berwarna hijau dengan menggunakan gula pasir dan tambahan pasta pandan, menghasilkan rasa yang lebih wangi pandan daripada legit gula merah.
* **Clorot Nangka/Durian:** Menambahkan daging buah nangka atau durian yang sudah dihaluskan ke dalam adonan untuk memberikan variasi rasa buah yang kuat.
* **Clorot Tepung Ketan:** Mengganti tepung beras dengan tepung ketan untuk menghasilkan tekstur yang jauh lebih kenyal dan lengket.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 23.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan ke kudapan berikutnya, sebuah oleh-oleh khas yang sering disebut sebagai "Mochi"-nya Yogyakarta.

**23. Yangko**

Yangko adalah kue basah tradisional yang terbuat dari tepung ketan, yang juga merupakan salah satu ikon kuliner dari kawasan bersejarah Kotagede, Yogyakarta. Kue ini memiliki tekstur yang sangat kenyal, lembut, dan sedikit lengket, mirip dengan kue mochi dari Jepang. Rasanya manis dengan isian kacang cincang yang gurih, menjadikannya camilan yang sangat disukai.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Kulit:**
  + Tepung Beras Ketan. Secara tradisional, tepung ini disangrai (digoreng tanpa minyak) terlebih dahulu dengan api kecil hingga terasa ringan dan wangi untuk menghasilkan aroma dan tekstur yang khas.
  + Gula Pasir halus.
  + Santan kelapa atau air.
  + Sedikit garam.
  + Pewarna atau perasa makanan (misalnya pasta pandan).
* **Bahan Isian (Klasik):**
  + Kacang Tanah yang sudah disangrai, dikupas kulit arinya, lalu dicincang atau ditumbuk kasar.
  + Campuran gula pasir atau gula halus.
* **Bahan Baluran/Taburan:** Tepung ketan yang juga sudah disangrai atau tepung maizena, berfungsi agar kue tidak lengket satu sama lain.

**Pembuatan**

Proses pembuatan Yangko membutuhkan ketelatenan dalam mengolah adonan ketan yang lengket.

1. **Membuat Adonan Kulit:** Tepung ketan sangrai, gula, dan garam dicampur. Kemudian, cairan (santan atau air) dimasukkan sedikit demi sedikit sambil adonan dimasak di atas api kecil. Adonan terus diaduk hingga menggumpal, matang, menjadi sangat kental, liat, dan warnanya sedikit bening.
2. **Membuat Isian:** Kacang tanah sangrai yang sudah ditumbuk dicampur rata dengan gula.
3. **Membentuk Yangko:** Meja kerja atau alas datar ditaburi dengan tepung baluran secara merata. Adonan kulit yang masih hangat diletakkan di atasnya dan dipipihkan hingga menjadi lembaran tipis.
4. **Mengisi:** Isian kacang disebarkan secara merata di atas permukaan lembaran adonan.
5. **Menggulung dan Memotong:** Lembaran adonan tersebut kemudian digulung atau dilipat dengan rapi untuk membungkus isian. Gulungan tersebut kemudian dipadatkan dan dipotong-potong dalam bentuk kotak atau persegi panjang kecil.
6. **Sentuhan Akhir:** Setiap potongan Yangko digulingkan kembali ke dalam tepung baluran agar tidak lengket.

**Penyajian Konvensional**

* Yangko disajikan pada suhu ruang.
* Dikemas secara rapi dalam sebuah kotak, biasanya berisi 30 potong kue. Setiap kue seringkali dipisahkan oleh sekat kertas minyak.
* Merupakan salah satu oleh-oleh utama yang paling dicari dari Yogyakarta, khususnya dari Kotagede.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Vakum:** Mengemas Yangko dalam plastik vakum untuk memperpanjang masa simpan dan menjaga kelembutannya, sehingga lebih cocok untuk oleh-oleh jarak jauh.
* **Yangko Aneka Bentuk:** Menggunakan cetakan untuk membuat Yangko dengan bentuk yang lebih bervariasi seperti bulat, bunga, atau hati.
* **Yangko Es Krim:** Menjadikan sepotong Yangko sebagai salah satu komponen dalam semangkuk es krim atau sebagai pengganti mochi dalam sajian es krim.

**Improvisasi**

* **Varian Rasa Isian:** Ini adalah area improvisasi yang paling berkembang pesat. Selain isian kacang tanah, kini banyak sekali varian rasa isian seperti:
  + Cokelat
  + Keju
  + Durian
  + Nangka
  + Stroberi
  + Kacang Hijau
* **Varian Rasa Kulit:** Memberi rasa dan warna pada adonan kulitnya itu sendiri, seperti Yangko rasa pandan (hijau), Yangko rasa cokelat (coklat), atau Yangko rasa durian (kuning).
* **Taburan Berbeda:** Mengganti taburan tepung dengan bahan lain seperti wijen sangrai untuk menambah aroma dan tekstur.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 24.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, mari kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Kita kembali lagi ke dunia makanan pokok berbasis singkong, namun dengan proses dan hasil akhir yang sama sekali berbeda dari Tiwul maupun Gatot.

**24. Growol**

Growol adalah makanan pokok tradisional yang merupakan warisan kuliner khas dari daerah Kulon Progo, Yogyakarta. Seperti Tiwul dan Gatot, Growol juga terbuat dari singkong. Namun, yang membuatnya sangat unik dan berbeda adalah proses fermentasinya yang dilakukan dengan cara direndam di dalam air. Proses ini menghasilkan makanan dengan tekstur yang empuk bergerindil, berwarna putih, serta memiliki aroma dan cita rasa yang sangat khas: sedikit asam atau kecut.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Singkong atau ketela pohon segar.
* **Bahan Pelengkap:** Disajikan dengan taburan Kelapa Parut yang sudah dikukus dengan garam.
* **Lauk Pendamping Khas:** Secara tradisional, Growol disantap dengan lauk khas Kulon Progo seperti Pentho (sejenis perkedel dari kelapa parut dan bumbu) atau Besengek Tempe Benguk (olahan tempe dari kacang koro benguk).

**Pembuatan**

Proses pembuatan Growol sangat bergantung pada fermentasi air yang membedakannya dari olahan singkong lain.

1. **Pengupasan dan Perendaman:** Singkong dikupas, dicuci bersih, lalu direndam seluruhnya dalam wadah berisi air bersih selama 3-4 hari. Selama proses ini, akan terjadi fermentasi alami yang ditandai dengan munculnya buih dan aroma asam yang khas. Proses ini bertujuan untuk melunakkan singkong dan membentuk cita rasanya.
2. **Pencucian:** Setelah proses perendaman selesai, singkong diangkat dan dicuci kembali dengan air mengalir hingga benar-benar bersih dan aroma asamnya sedikit berkurang.
3. **Penghancuran:** Singkong yang sudah lunak ini kemudian ditumbuk atau digiling hingga hancur menjadi butiran-butiran kasar.
4. **Pengukusan:** Adonan kasar singkong tersebut kemudian dimasukkan ke dalam dandang atau pengukus, lalu dikukus hingga matang (sekitar 30 menit). Hasilnya adalah Growol yang empuk dan siap santap.

**Penyajian Konvensional**

* Growol disajikan hangat sebagai pengganti nasi.
* Dihidangkan di atas piring atau daun pisang, lalu diberi taburan kelapa parut yang gurih.
* Kombinasi paling otentik dan dianggap paling nikmat adalah menyantap Growol bersama lauk khasnya yaitu Pentho atau Besengek. Rasa Growol yang sedikit asam dianggap sangat cocok untuk menyeimbangkan rasa lauk pendampingnya yang gurih dan kaya bumbu.
* Terkadang juga disantap hanya dengan lauk sederhana seperti ikan asin.

**Inovasi Penyajian**

* **Growol Instan:** Inovasi paling utama adalah mengeringkan Growol yang sudah difermentasi dan dihancurkan, lalu mengemasnya. Konsumen hanya perlu merendam sebentar lalu mengukusnya, memotong waktu persiapan yang berhari-hari.
* **Growol Goreng:** Growol yang sudah matang ditumis dengan bumbu bawang dan cabai, mirip seperti nasi goreng, untuk menciptakan hidangan baru.
* **Dasar untuk Hidangan Modern:** Beberapa koki modern mungkin menggunakan Growol sebagai dasar (seperti *couscous*) untuk hidangan kontemporer, misalnya disajikan dengan topping ikan bakar atau ayam panggang.

**Improvisasi**

Identitas Growol sangat terikat pada rasa asam hasil fermentasinya, sehingga improvisasi pada resep dasarnya sangat jarang.

* **Growol Manis:** Sebuah improvisasi yang tidak lazim, di mana Growol disajikan seperti jajanan pasar lain dengan siraman saus gula merah (kinca) untuk melawan rasa asamnya.
* **Dicampur dengan Olahan Lain:** Mencampur Growol matang dengan Tiwul atau Gatot untuk menciptakan sebuah piring "Trio Singkong" dengan aneka tekstur dan rasa.
* **Growol Berbumbu:** Menambahkan irisan bumbu seperti daun bawang atau seledri ke dalam adonan Growol sebelum dikukus untuk memberikan aroma tambahan.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 25.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, hari sudah beranjak sore, waktu yang sangat tepat untuk membahas sebuah minuman hangat yang menghangatkan badan dan menenangkan jiwa.

**25. Wedang Ronde**

Wedang Ronde adalah minuman hangat tradisional yang merupakan salah satu contoh akulturasi budaya Tionghoa-Jawa yang paling populer. Berasal dari hidangan Tionghoa bernama *Tangyuan*, Ronde diadaptasi dengan kuah jahe dan gula jawa yang sangat sesuai dengan selera lokal. "Wedang" berarti minuman hangat, dan "Ronde" merujuk pada bola-bola kenyal dari tepung ketan yang menjadi isian utamanya.

**Bahan-Bahan**

Hidangan ini terdiri dari kuah, bola ronde, dan aneka isian pelengkap.

* **Bahan Kuah Jahe:**
  + Jahe, biasanya jahe emprit yang lebih pedas. Jahe dibakar terlebih dahulu lalu digeprek untuk mengeluarkan aroma dan rasa pedas yang maksimal.
  + Gula Merah atau Gula Pasir/Batu sebagai pemanis.
  + Bumbu Aromatik: Daun Pandan, Serai, dan terkadang sebatang kayu manis atau beberapa butir cengkeh.
* **Bahan Bola Ronde:**
  + Tepung Beras Ketan sebagai bahan utama.
  + Air hangat dan sedikit garam.
  + Pewarna makanan (merah muda, hijau).
* **Bahan Isian Ronde (untuk ronde besar):**
  + Kacang Tanah Sangrai yang ditumbuk halus dan dicampur dengan gula pasir hingga menjadi pasta.
* **Bahan Pelengkap Lainnya:**
  + Kolang-kaling yang sudah direbus.
  + Biji Sagu Mutiara atau Pacar Cina yang sudah direbus.
  + Kacang Tanah Sangrai utuh.
  + Potongan Roti Tawar.

**Pembuatan**

Setiap komponen Wedang Ronde disiapkan secara terpisah sebelum diracik menjadi satu.

1. **Membuat Kuah:** Jahe, gula, dan semua bumbu aromatik direbus bersama air dalam waktu yang cukup lama hingga kuahnya berasa kuat, pedas, manis, dan wangi.
2. **Membuat Bola Ronde:** Tepung ketan diuleni dengan air hangat hingga menjadi adonan yang kalis. Adonan dibagi-bagi. Sebagian dibentuk menjadi bola-bola besar yang diisi dengan pasta kacang manis. Sebagian lagi diberi warna dan dibentuk menjadi bola-bola kecil tanpa isi.
3. **Merebus Ronde:** Semua bola ronde (besar dan kecil) direbus dalam air mendidih. Setelah mengapung, tandanya ronde sudah matang, lalu diangkat dan ditiriskan.
4. **Menyiapkan Pelengkap:** Semua bahan pelengkap lain direbus atau disiapkan dan ditaruh dalam wadah terpisah.

**Penyajian Konvensional**

* Penyajiannya dilakukan per mangkuk sesuai pesanan.
* Penjual akan mengambil beberapa butir ronde besar dan kecil, beberapa potong kolang-kaling, sagu mutiara, dan kacang tanah sangrai ke dalam mangkuk.
* Campuran isian tersebut kemudian disiram dengan kuah jahe yang masih panas mengepul.
* Potongan roti tawar sering ditambahkan sesaat sebelum disajikan.
* Secara tradisional, dijual pada malam hari menggunakan gerobak dorong khas dengan dua Anglo, satu untuk menjaga kuah tetap panas, satu lagi untuk merebus ronde atau membilas mangkuk.

**Inovasi Penyajian**

* **Wedang Ronde Instan:** Menjual paket berisi bubuk jahe-gula instan, serta bungkusan terpisah berisi ronde kering dan pelengkap kering lainnya.
* **Ronde Beku (*Frozen Ronde*):** Menjual bola-bola ronde (terutama yang berisi) dalam bentuk beku, sehingga pelanggan bisa merebusnya sendiri dan membuat kuah jahe sesuai selera di rumah.
* **Bar Ronde Modern:** Membuka gerai atau kafe khusus ronde dengan suasana yang lebih modern, bersih, dan nyaman.

**Improvisasi**

* **Varian Kuah:** Selain kuah jahe, ada yang berinovasi dengan Kuah Susu Jahe (menambahkan susu kental manis atau susu segar), atau kuah dengan tambahan rempah lain seperti kapulaga dan bunga lawang.
* **Varian Isian Ronde:** Mengganti isian kacang tanah dengan isian modern seperti pasta cokelat, pasta keju, atau selai kacang hijau.
* **Penambahan Buah:** Menambahkan potongan buah seperti nangka, leci, atau kelengkeng ke dalam mangkuk ronde untuk memberikan rasa segar.
* **Es Ronde:** Improvisasi yang menyajikan semua komponen ronde (bola ronde, kolang-kaling, dll) dengan kuah jahe yang sudah didinginkan dan ditambahkan es batu, cocok untuk cuaca panas.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 26.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, hari sudah menjelang malam, waktu yang sempurna untuk membahas satu lagi varian "wedang" atau minuman hangat yang sangat unik dan penuh filosofi dari Yogyakarta.

**26. Wedang Uwuh**

Wedang Uwuh adalah minuman rempah tradisional yang namanya sangat unik dan deskriptif. Dalam bahasa Jawa, "Uwuh" berarti sampah. Nama ini diberikan karena penampilan minuman ini di dalam gelas yang terlihat seperti tumpukan sampah dedaunan dan ranting. Namun, di balik penampilannya yang berantakan, Wedang Uwuh adalah minuman yang kaya akan khasiat, dengan aroma rempah yang kompleks dan warna merah menyala yang sangat khas. Minuman ini berasal dari daerah Imogiri, dekat dengan kompleks pemakaman Raja-raja Mataram.

**Bahan-Bahan**

Bahan-bahan Wedang Uwuh adalah sekumpulan rempah-rempah yang tidak dihaluskan, melainkan dibiarkan dalam bentuk aslinya.

* **Pewarna Alami:** Kayu Secang serut. Kayu inilah yang menjadi sumber warna merah cerah yang ikonik saat diseduh dengan air panas.
* **Penghangat & Pembangkit Rasa:** Jahe segar yang dibakar lalu digeprek.
* **Daun-daunan Aromatik:** Daun Cengkeh, Daun Pala, dan Daun Kayu Manis kering.
* **Rempah Lainnya:** Gagang Cengkeh dan terkadang beberapa butir kapulaga atau biji pala.
* **Pemanis:** Pemanis tradisionalnya adalah Gula Batu, karena memberikan rasa manis yang bersih dan tidak mengubah warna atau rasa rempah secara drastis.

**Pembuatan**

Proses pembuatan Wedang Uwuh sangatlah sederhana, lebih mirip seperti menyeduh teh herbal daripada memasak.

1. **Persiapan:** Semua bahan rempah-rempah kering (kayu secang, aneka daun, gagang cengkeh) disiapkan dalam satu racikan. Jahe segar dicuci, dibakar, dan digeprek. Gula batu disiapkan.
2. **Penyeduhan:** Semua bahan tersebut—racikan "uwuh", jahe geprek, dan bongkahan gula batu—dimasukkan langsung ke dalam sebuah gelas saji.
3. **Penuangan Air:** Air yang baru saja mendidih dituangkan ke dalam gelas berisi racikan tersebut.
4. **Proses Infusi:** Minuman didiamkan selama beberapa menit agar semua sari dan aroma dari rempah-rempah larut ke dalam air. Selama proses ini, air akan perlahan berubah warna menjadi merah cerah karena kayu secang.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas dalam gelas bening agar keindahan warna merah dan tumpukan "sampah" rempahnya dapat terlihat jelas.
* Semua ampas rempah-rempah dibiarkan di dalam gelas saat diminum. Sensasinya adalah menyeruput air seduhan yang wangi di antara dedaunan dan ranting.
* Dinikmati sebagai minuman kesehatan untuk menghangatkan badan, meredakan masuk angin, atau sekadar untuk relaksasi di malam hari atau saat cuaca dingin.

**Inovasi Penyajian**

* **Wedang Uwuh Celup:** Ini adalah inovasi paling signifikan. Semua bahan rempah dicacah kasar lalu dimasukkan ke dalam kantong teh (*teabag*). Cara ini memberikan rasa dan aroma yang sama tanpa meninggalkan ampas di dalam gelas, sehingga lebih praktis dan disukai banyak orang.
* **Wedang Uwuh Instan/Sachet:** Bahan-bahan dikemas dalam sachet plastik sekali seduh. Ada juga yang berbentuk bubuk instan di mana semua ekstrak rempah sudah dijadikan granul, tinggal larutkan dengan air panas.
* **Sirup Wedang Uwuh:** Membuat ekstrak Wedang Uwuh dalam bentuk sirup kental. Untuk menyajikannya, cukup campurkan beberapa sendok sirup dengan air panas. Ini sangat populer di kafe-kafe modern.

**Improvisasi**

* **Wedang Uwuh Dingin (*Iced Wedang Uwuh*):** Setelah diseduh dan didiamkan hingga dingin, minuman ini disaring lalu disajikan dengan es batu. Menghasilkan minuman es teh rempah yang unik dan menyegarkan.
* **Penambahan Bahan Lain:** Beberapa versi menambahkan irisan sereh, perasan jeruk nipis, atau bahkan madu sebagai pengganti gula batu untuk khasiat tambahan.
* **Wedang Uwuh Latte:** Sebuah improvisasi yang sangat modern, di mana sirup kental Wedang Uwuh dicampur dengan susu yang di-steam (*steamed milk*), menciptakan minuman latte non-kopi yang eksotis.
* **Teh Uwuh:** Mencampurkan racikan uwuh dengan daun teh hitam saat proses penyeduhan untuk memberikan rasa yang lebih kompleks dan sedikit sentuhan kafein.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 27.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan. Dari minuman rempah herbal, kita beralih ke dunia kopi dengan sebuah sajian yang sangat teatrikal dan menjadi salah satu ikon kehidupan malam Yogyakarta.

**27. Kopi Joss**

Di tengah budaya kopi Indonesia yang beragam, Kopi Joss adalah kontribusi Yogyakarta yang paling unik dan ekstrem. Jika daerah lain membanggakan kualitas biji kopinya, Kopi Joss membanggakan metode penyajiannya yang tidak ada duanya: secangkir kopi hitam panas yang dicelupi bongkahan arang membara. Nama "Joss" adalah onomatope yang sempurna, meniru bunyi *mak josss!* saat arang panas tersebut bertemu dengan cairan kopi.

**Bahan-Bahan**

Bahan-bahannya sangat sederhana, kekuatannya terletak pada prosesnya.

* **Bahan Utama:** Kopi Bubuk Kasar (kopi tubruk), biasanya dari jenis Robusta.
* **Pemanis:** Gula Pasir sesuai selera (pahit, manis, atau sedang).
* **Cairan:** Air mendidih.
* **Komponen Kunci:** Satu bongkah Arang Kayu yang masih membara dan berwarna merah menyala.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah perpaduan antara Kopi Tubruk standar dengan sebuah aksi final yang dramatis.

1. **Meracik Kopi:** Bubuk kopi dan gula dimasukkan ke dalam gelas kaca yang tebal (untuk menahan panas).
2. **Menyeduh:** Air yang baru mendidih dituangkan ke dalam gelas, lalu diaduk hingga gula larut. Kopi dibiarkan sejenak agar ampasnya mulai turun.
3. **Membakar Arang:** Secara bersamaan, penjual terus membakar bongkahan-bongkahan arang di atas tungku atau anglo kecil hingga semuanya menjadi bara api yang merah sempurna.
4. **Proses "Joss":** Ini adalah puncaknya. Dengan menggunakan penjepit, penjual mengambil satu bongkah arang yang membara, sedikit mengibaskannya untuk membuang abu yang lepas, lalu langsung mencelupkannya ke dalam gelas kopi yang sudah diseduh.
5. **Reaksi:** Seketika akan terdengar bunyi desisan keras "Josssss!", uap akan mengepul, dan kopi akan sedikit bergejolak. Arang tersebut kemudian dibiarkan terendam di dalam gelas.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan segera selagi panas, lengkap dengan bongkahan arang yang masih terendam di dalamnya.
* Pelanggan bisa meminumnya langsung dengan menyingkirkan arang menggunakan sendok, atau mengeluarkan arang terlebih dahulu sebelum diminum.
* Kopi Joss adalah jantung dari budaya angkringan (warung tenda kaki lima) di Yogyakarta, terutama di sekitar Stasiun Tugu.
* Dinikmati secara santai pada malam hari, ditemani aneka hidangan angkringan seperti sega kucing, aneka sate, dan gorengan.

**Inovasi Penyajian**

Sebagai minuman yang sangat terikat pada pengalaman langsung, inovasinya lebih berfokus pada perluasan konsep.

* **"Joss" untuk Minuman Lain:** Menerapkan metode celup arang panas pada minuman lain, melahirkan Teh Joss, Susu Jahe Joss, atau Wedang Tape Joss.
* **Kafe Kopi Joss:** Memindahkan konsep Kopi Joss dari angkringan pinggir jalan ke dalam kafe yang lebih modern dan nyaman, terkadang dengan pilihan biji kopi yang lebih premium.
* **Kopi "Aroma Joss":** Membuat produk kopi kemasan (misalnya *cold brew*) yang diinfusi dengan asap untuk meniru aroma *smokey* dari Kopi Joss tanpa adanya arang fisik.

**Improvisasi**

Improvisasi pada Kopi Joss sangat terbatas karena esensinya adalah pada aksi mencelupkan arang itu sendiri.

* **Kopi Susu Joss:** Membuat kopi susu terlebih dahulu, baru kemudian mencelupkan arang panas ke dalamnya.
* **Varian Biji Kopi:** Menggunakan biji kopi yang berbeda (misalnya Arabika Gayo, Toraja, dll) sebagai dasar kopi tubruknya untuk profil rasa yang berbeda sebelum di-"joss".
* **Penambahan Rempah:** Menambahkan sedikit rempah seperti bubuk kayu manis atau jahe geprek ke dalam kopi tubruk sebelum dicelup arang.
* **Klaim Kesehatan:** Banyak penjual dan penikmat mengklaim (secara tradisional) bahwa arang aktif dari bara api tersebut dapat menyerap asam kafein, sehingga membuat kopi lebih ramah di lambung. Ini adalah bagian dari "improvisasi" narasi dan kepercayaan di seputar Kopi Joss.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 28.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, mari kita tutup hari ini dengan membahas sebuah minuman yang menyegarkan, ringan, dan memiliki sejarah yang ningrat.

**28. Es Semlo**

Es Semlo adalah minuman es khas Yogyakarta yang berasal dari lingkungan Keraton. Minuman ini konon merupakan salah satu favorit dari Sri Sultan Hamengkubuwono VIII. Berbeda dari es buah pada umumnya yang mengandalkan rasa manis buah, Es Semlo memiliki cita rasa yang unik: perpaduan antara manis, sedikit asam segar, dan wangi rempah yang lembut. Ini adalah minuman yang sangat menyegarkan tanpa menggunakan santan ataupun susu.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama Buah:** Pisang Raja atau Pisang Kepok. Jenis pisang ini dipilih karena teksturnya yang padat, tidak mudah hancur saat diolah, dan rasanya yang manis.
* **Bahan Kuah Sirup:**
  + Air.
  + Gula Pasir.
  + Rempah Aromatik: Kayu Manis dan beberapa butir Cengkeh adalah bumbu wajibnya. Terkadang ditambahkan daun pandan.
* **Sumber Rasa Asam:** Air perasan Jeruk Nipis atau lemon. Ini adalah kunci yang memberikan kesegaran pada Es Semlo.
* **Pelengkap:** Es batu.

**Pembuatan**

Prosesnya sangat sederhana, berfokus pada cara menginfusi rasa rempah ke dalam kuah sirupnya.

1. **Mengolah Pisang:** Pisang dikukus atau direbus beserta kulitnya hingga matang. Setelah dingin, pisang dikupas lalu diiris bulat-bulat.
2. **Membuat Kuah Rempah:** Air, gula pasir, batang kayu manis, dan cengkeh direbus bersama hingga gula larut dan airnya menjadi wangi oleh aroma rempah. Setelah itu, kuah disaring untuk memisahkan rempahnya dan dibiarkan hingga dingin.
3. **Peracikan:** Di dalam sebuah gelas atau mangkuk saji, beberapa potong irisan pisang rebus diletakkan.
4. **Penyatuan Rasa:** Kuah sirup rempah yang sudah dingin dituangkan ke dalam mangkuk berisi pisang.
5. **Sentuhan Akhir:** Sesaat sebelum disajikan, air perasan jeruk nipis ditambahkan ke dalam kuah untuk memberikan rasa asam yang segar. Terakhir, es batu dimasukkan.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan dingin dalam sebuah mangkuk atau gelas kaca.
* Merupakan hidangan penutup atau minuman pelepas dahaga yang ringan dan tidak terlalu berat (*eneg*).
* Keistimewaannya adalah rasa kuahnya yang bening, manis, namun diakhiri dengan kejutan rasa asam segar dan aroma rempah yang menenangkan.
* **Versatilitas:** Es Semlo juga bisa disajikan dalam versi hangat tanpa es batu, yang kemudian disebut **Wedang Semlo**.

**Inovasi Penyajian**

* **Sirup Semlo Kemasan Botol:** Menjual sirup rempah yang sudah jadi dalam kemasan botol. Pelanggan di rumah hanya perlu menyiapkan pisang rebus, es batu, dan perasan jeruk nipis.
* **Semlo *Slushy*:** Membekukan kuah semlo menjadi es serut atau *slushy* lalu disajikan dengan potongan pisang di atasnya.
* **Puding Semlo:** Mengolah kuah semlo menjadi adonan agar-agar atau jeli, dengan potongan pisang di dalamnya.

**Improvisasi**

* **Penambahan Buah Lain:** Mencampurkan buah lain yang cocok dengan kuah rempah, seperti potongan buah salak, nanas, atau kolang-kaling.
* **Variasi Rempah:** Menambahkan rempah lain pada kuahnya seperti jahe geprek untuk sedikit rasa pedas, atau kapulaga untuk aroma yang lebih eksotis.
* **Semlo Bersoda:** Menambahkan sedikit air soda (*sparkling water*) ke dalam sajian Es Semlo untuk memberikan sensasi *fizzy* yang lebih menyegarkan.
* **Penambahan Jeli:** Mencampurkan aneka jeli atau nata de coco ke dalam Es Semlo untuk tekstur yang lebih modern dan disukai anak-anak.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 29.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu saja, kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Ini adalah sebuah hidangan penutup yang sangat unik, sebuah "tabrakan" rasa yang aneh namun secara ajaib menghasilkan perpaduan yang nikmat dan sangat digemari.

**29. Rujak Es Krim**

Rujak Es Krim adalah salah satu jajanan khas Yogyakarta yang paling kreatif dan eksentrik. Hidangan ini secara berani menggabungkan dua hal yang tampak bertolak belakang: **rujak buah** yang pedas, asam, dan segar dengan **es krim** tradisional yang manis, dingin, dan lembut. Hasilnya adalah sebuah sensasi rasa yang nano-nano di dalam mulut—pedas, asam, manis, gurih, dan dingin—semuanya dalam satu suapan.

**Bahan-Bahan**

Hidangan ini terdiri dari dua komponen utama yang dibuat terpisah.

* **Bahan Rujak Buah (biasanya Rujak Serut/Gobet):**
  + **Aneka Buah:** Campuran buah-buahan yang teksturnya renyah, seperti bengkuang, nanas, mentimun, kedondong, mangga muda, dan jambu air.
  + **Bumbu Kuah Rujak:** Bumbu ini dibuat encer, terdiri dari gula merah, cabai rawit, air asam jawa, dan garam yang dihaluskan lalu dicampur dengan air.
* **Bahan Es Krim (secara tradisional menggunakan Es Puter):**
  + **Es Puter:** Ini adalah es krim tradisional Indonesia yang tidak menggunakan susu, melainkan santan kelapa. Rasanya gurih dan manis dengan tekstur yang sedikit lebih kasar (terdapat kristal-kristal es halus) dibandingkan es krim susu. Bahan-bahannya adalah santan, gula pasir, sedikit garam, dan terkadang pengental alami seperti tepung sagu.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah meracik dua hidangan yang sudah jadi menjadi satu sajian baru.

1. **Membuat Rujak Serut:** Semua buah dikupas lalu diserut atau diparut kasar menggunakan parutan khusus. Secara terpisah, bumbu kuah rujak dibuat dengan menghaluskan cabai, gula, dan garam, lalu melarutkannya dengan air asam dan air matang. Buah serut kemudian dicampur dengan kuah ini dan didinginkan di lemari es.
2. **Membuat Es Puter:** Santan, gula, dan garam dimasak sebentar, lalu didinginkan. Campuran ini kemudian dimasukkan ke dalam tabung logam yang diletakkan di tengah-tengah wadah berisi es batu dan garam kasar. Tabung tersebut kemudian diputar-putar (manual atau dengan mesin) hingga adonan di dalamnya membeku menjadi es krim.
3. **Peracikan Akhir:** Di dalam mangkuk atau gelas, beberapa sendok rujak serut yang dingin dan berkuah diletakkan. Kemudian, satu atau dua sendok besar (scoop) es puter ditaruh tepat di atasnya.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan segera dalam sebuah mangkuk kecil atau gelas.
* Saat disajikan, es puter akan perlahan meleleh dan menyatu dengan kuah rujak yang pedas, menciptakan sebuah kuah baru yang *creamy*, pedas, dan manis.
* Merupakan jajanan yang sangat populer untuk dinikmati di siang atau sore hari yang panas. Salah satu pelopor dan penjual paling legendaris berada di area Pakualaman, Yogyakarta.

**Inovasi Penyajian**

* **Rujak Es Krim dalam Kemasan:** Menjual paket berisi rujak serut dalam satu wadah dan es puter dalam wadah lain, sehingga pelanggan bisa meraciknya sendiri di rumah.
* **Penyajian di Kafe Modern:** Disajikan dengan tatanan yang lebih cantik (*plating*), misalnya rujak serut ditata rapi dengan *quenelle* (sekupan oval) es puter yang sempurna di atasnya dan dihias daun mint.
* **Es Loli Rujak Es Krim:** Mencampur rujak serut (yang sudah dihaluskan) dengan adonan es puter, lalu dibekukan menjadi es loli (*popsicle*).

**Improvisasi**

* **Varian Es Krim:** Ini adalah improvisasi yang paling sering dilakukan. Mengganti es puter tradisional dengan es krim susu modern seperti rasa vanila, kelapa, atau bahkan durian. Penggunaan es krim modern akan menghasilkan rasa yang lebih *creamy* dan pekat.
* **Varian Rujak:** Menggunakan jenis rujak lain sebagai dasar, misalnya rujak buah potong biasa (bukan diserut), atau bahkan rujak dengan bumbu kacang yang kental.
* **Tingkat Kepedasan:** Memberi pilihan kepada pembeli untuk tingkat kepedasan bumbu rujaknya.
* **Topping Tambahan:** Menambahkan aneka topping kekinian di atas es krimnya, seperti susu kental manis, meises cokelat, atau keju parut.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 30.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan ke hidangan terakhir dalam rangkaian ini. Ini adalah duo salad sayuran khas Indonesia yang sangat populer, yang sering dianggap sama padahal memiliki perbedaan mendasar.

**30. Lotek dan Gado-gado**

Lotek dan Gado-gado adalah dua jenis hidangan berupa salad sayuran rebus yang disiram dengan saus kacang. Keduanya merupakan makanan yang sangat umum dijumpai di Yogyakarta dan seluruh Indonesia. Meskipun tampak serupa, bagi para penikmatnya, keduanya memiliki karakter, rasa, dan proses pembuatan yang berbeda.

**A. Lotek**

Lotek sering dianggap sebagai versi "mentah" atau "segar" dari salad kacang, dengan ciri khas utama pada bumbunya yang dibuat dadakan.

**Bahan-Bahan**

* **Sayuran:** Campuran sayuran rebus seperti kangkung, bayam, kacang panjang, tauge, dan terkadang labu siam. Ciri khasnya adalah sering menyertakan sayuran mentah seperti irisan kol (kubis) dan timun.
* **Pelengkap:** Potongan lontong, tahu goreng, dan tempe goreng.
* **Bumbu Saus (Dibuat Dadakan):** Kacang tanah goreng, cabai rawit (jumlahnya bisa dipesan), bawang putih, garam, gula merah, air asam jawa, dan bumbu kunci yang paling membedakan: **kencur**. Aroma segar dan sedikit "jamu" dari kencur inilah jiwa dari bumbu lotek.

**Pembuatan**

Proses pembuatan saus Lotek adalah sebuah pertunjukan kecil yang dilakukan langsung di depan pembeli.

1. **Mengulek Bumbu:** Penjual akan menaruh kacang, cabai sesuai pesanan, bawang putih, kencur, dan bahan bumbu lainnya ke dalam cobek (lumpang batu) besar.
2. Bumbu tersebut diulek dan digerus dengan ulekan (penumbuk batu) hingga halus.
3. Sedikit air asam dan air matang ditambahkan untuk mengencerkan bumbu hingga mencapai kekentalan yang pas.
4. **Pencampuran:** Sayuran rebus, sayuran mentah, dan potongan lontong/tahu/tempe dimasukkan langsung ke dalam cobek berisi bumbu segar tersebut, lalu diaduk-aduk hingga semua bahan terbalut rata dengan bumbu.

**B. Gado-gado**

Gado-gado seringkali dianggap sebagai versi yang lebih "matang", "lembut", dan "komplet" dengan saus yang sudah disiapkan sebelumnya.

**Bahan-Bahan**

* **Sayuran:** Hampir selalu menggunakan sayuran yang sudah direbus semua, seperti kacang panjang, tauge, labu siam, dan bayam.
* **Isian Khas:** Ciri khas Gado-gado adalah isiannya yang lebih beragam dan "berat", seperti irisan kentang rebus, telur rebus utuh atau dibelah, jagung manis pipil, dan terkadang selada.
* **Pelengkap:** Lontong, tahu, tempe.
* **Bumbu Saus (Sudah Jadi):** Bumbu kacang untuk Gado-gado biasanya dibuat dalam jumlah besar dan sudah dalam bentuk pasta kental. Bumbu ini umumnya **tidak menggunakan kencur**. Rasanya lebih didominasi gurih kacang dan manis gula merah. Beberapa versi menambahkan santan untuk rasa yang lebih *creamy*.

**Pembuatan**

1. **Menyiapkan Saus:** Penjual mengambil beberapa sendok pasta bumbu kacang yang sudah jadi, lalu mengencerkannya dengan air matang atau santan di dalam mangkuk hingga kekentalannya pas.
2. **Menata Hidangan:** Semua komponen (lontong, sayuran rebus, kentang, tahu, tempe, dan telur) ditata dengan rapi di atas piring.
3. **Penyiraman:** Saus kacang yang sudah siap kemudian disiramkan secara merata di atas tatanan sayuran dan isian lainnya.

**Penyajian Konvensional (untuk Keduanya)**

* Disajikan di atas piring sebagai hidangan utama yang mengenyangkan untuk makan siang.
* Diberi taburan bawang goreng yang melimpah.
* Wajib disajikan dengan kerupuk. Gado-gado seringkali ditemani emping melinjo, sementara Lotek lebih fleksibel dengan kerupuk udang atau kerupuk lainnya.

**Inovasi Penyajian (untuk Keduanya)**

* **Saus Kacang Kemasan:** Inovasi paling populer adalah menjual bumbu/saus lotek atau gado-gado siap pakai dalam kemasan botol atau toples.
* **Salad Bar/Prasmanan:** Menyajikan semua komponen sayuran dan lauk secara prasmanan, di mana pelanggan bisa memilih sendiri isiannya, lalu memilih jenis saus yang diinginkan.
* **Gado-gado/Lotek Roll:** Membungkus isian sayuran dan bumbunya dalam kulit lumpia basah (*rice paper roll*), disajikan seperti lumpia vietnam.

**Improvisasi (untuk Keduanya)**

* **Varian Saus:** Menggunakan kacang mete sebagai pengganti kacang tanah untuk saus yang lebih mewah dan *creamy*. Ada juga versi saus yang menggunakan campuran ubi untuk mengentalkan dan mengurangi penggunaan kacang.
* **Penambahan Protein:** Menambahkan potongan ayam panggang, udang rebus, atau protein modern lainnya.
* **Versi Sehat:** Menggunakan sayuran organik, tahu sutera, dan saus kacang yang dibuat dari kacang panggang (bukan goreng) dan pemanis rendah kalori.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Ini adalah sebuah hidangan sayur berkuah santan yang merupakan jiwa dari masakan rumahan Jawa, termasuk di Yogyakarta.

**31. Sayur Lodeh**

Sayur Lodeh adalah semur sayur-mayur yang dimasak dalam kuah santan berbumbu. Ini adalah salah satu masakan paling fundamental dan fleksibel dalam kuliner Indonesia, khususnya di Jawa. Filosofinya adalah memasak aneka sayuran yang tersedia di kebun atau pasar menjadi satu hidangan berkuah yang gurih, medok, dan menenangkan. Versi Yogyakarta seringkali memiliki cita rasa gurih dengan sedikit sentuhan manis.

**Bahan-Bahan**

Fleksibilitas adalah kunci, namun ada beberapa komponen yang dianggap klasik dalam Sayur Lodeh gaya Jawa/Yogyakarta.

* **Sayur-mayur:** Kombinasi dari Nangka Muda (*gori*), Labu Siam, Terong (ungu atau hijau), Kacang Panjang, Daun Melinjo, dan Biji Melinjo. Terkadang ditambahkan juga jagung manis atau wortel.
* **Bumbu Halus:** Bawang merah, bawang putih, kemiri, dan seringkali sedikit ketumbar.
* **Bumbu Aromatik:** Lengkuas yang digeprek dan Daun Salam adalah dua bumbu yang wajib ada dan menjadi ciri khas aromanya.
* **Bahan Khas:** Potongan tempe, seringkali menggunakan **tempe semangit** (tempe yang difermentasi lebih lama, hampir busuk) yang memberikan aroma dan rasa *umami* yang sangat khas dan mendalam. Irisan Cabai Hijau besar juga merupakan komponen yang sangat umum.
* **Cairan:** Santan kelapa, baik santan encer maupun kental.
* **Perasa:** Garam dan sedikit gula merah untuk keseimbangan rasa.

**Pembuatan**

Proses pembuatannya melibatkan penambahan bahan secara bertahap sesuai dengan tingkat kekerasannya.

1. **Menumis Bumbu:** Bumbu halus ditumis hingga matang dan harum. Lengkuas dan daun salam dimasukkan dan ditumis sebentar hingga aromanya keluar.
2. **Memasak Kuah:** Tumisan bumbu dimasukkan ke dalam panci berisi santan encer, lalu dididihkan.
3. **Memasukkan Sayuran:** Sayuran yang paling keras seperti nangka muda dan biji melinjo dimasukkan terlebih dahulu. Setelah agak empuk, disusul dengan tempe, labu siam, kacang panjang, dan terong.
4. **Tahap Akhir:** Setelah semua sayuran hampir matang, santan kental dan irisan cabai hijau dimasukkan. Api dikecilkan dan sayur diaduk perlahan agar santan tidak pecah. Dimasak hingga semua sayuran matang sempurna, lalu dibumbui dengan garam dan gula merah.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan hangat dalam mangkuk sebagai sayur pendamping nasi.
* Merupakan menu wajib di warung makan rumahan atau warteg.
* Sangat cocok disantap bersama nasi putih hangat, sambal terasi, dan lauk pauk sederhana seperti ikan asin goreng, tempe/tahu goreng, atau ayam goreng.

**Inovasi Penyajian**

* **Bumbu Lodeh Instan:** Menjual bumbu lodeh siap pakai dalam bentuk pasta atau bubuk, sangat memudahkan proses memasak di rumah.
* **Sayur Lodeh Kemasan:** Beberapa produsen makanan siap saji mengemas Sayur Lodeh dalam kantong *retort* atau kaleng yang awet dan tinggal dipanaskan.
* **Lodeh dalam *Claypot*:** Di restoran modern, lodeh disajikan dalam mangkuk gerabah (*claypot*) personal untuk menjaga suhunya tetap panas dan memberikan kesan tradisional yang kuat.

**Improvisasi**

* **Varian Kuah dan Warna:**
  + **Lodeh Putih:** Versi klasik yang gurih tanpa kunyit.
  + **Lodeh Kuning:** Dengan penambahan kunyit pada bumbu halus, memberikan warna kuning dan aroma yang sedikit berbeda.
  + **Lodeh Merah:** Dengan penambahan ulekan cabai merah yang banyak sehingga rasanya menjadi pedas.
* **Varian Protein:** Menambahkan protein lain ke dalam lodeh seperti udang, ceker ayam, tahu, atau bahkan ikan asap (iwak pe).
* **Lodeh "Ndeso" (Gaya Desa):** Istilah ini sering merujuk pada lodeh yang rasanya sangat tajam dan otentik karena penggunaan tempe semangit dan irisan cabai hijau yang dominan.
* **Lodeh Vegan:** Dibuat tanpa menggunakan terasi (yang sering ditambahkan pada bumbu) dan tanpa protein hewani.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 32.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Dari sayur berkuah santan, kita beralih ke sebuah lauk pauk pedas dengan protein yang unik dan menjadi kebanggaan beberapa daerah di Yogyakarta.

**32. Sambel Welut**

Sambel Welut adalah hidangan khas dari Yogyakarta, khususnya dari daerah Godean, Sleman, yang terkenal sebagai sentra kuliner belut. Ini bukanlah sambal yang terbuat dari belut, melainkan hidangan yang terdiri dari belut goreng super renyah yang disajikan bersama sambal dadakan yang khas. Kombinasi tekstur renyah dari belut dan rasa pedas-segar dari sambal adalah daya tarik utamanya.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Welut (belut sawah), yang sudah dibersihkan dan dipotong-potong.
* **Bumbu Marinasi Belut:** Biasanya sangat sederhana, hanya campuran garam, bawang putih, dan ketumbar bubuk.
* **Bahan Sambal (Khas):**
  + Cabai Rawit merah dalam jumlah banyak.
  + Bawang Putih mentah.
  + Kencur, ini adalah bumbu yang sering digunakan dan memberikan aroma segar yang sangat khas pada sambalnya.
  + Terasi bakar (terasi udang bakar).
  + Garam dan sedikit gula untuk menyeimbangkan rasa.
* **Pelengkap:** Aneka lalapan segar seperti mentimun, kol, dan daun kemangi.

**Pembuatan**

Kunci kenikmatan Sambel Welut terletak pada kerenyahan belut dan kesegaran sambal yang dibuat dadakan.

1. **Menggoreng Belut:** Potongan belut yang sudah dimarinasi digoreng dalam minyak yang banyak dan sangat panas (*deep fry*). Belut digoreng hingga benar-benar kering dan renyah, bahkan seringkali tulangnya pun bisa ikut dimakan.
2. **Membuat Sambal:** Proses ini dilakukan langsung di atas cobek (lumpang batu) sesaat sebelum disajikan. Cabai rawit, bawang putih, kencur, terasi, garam, dan gula diulek atau digerus bersama hingga mencapai tingkat kehalusan yang diinginkan (biasanya agak kasar).
3. **Proses Akhir (Penyetan):** Belut goreng yang masih panas dan renyah diletakkan di atas sambal segar di dalam cobek. Kemudian, dengan menggunakan ulekan (penumbuk batu), belut ditekan atau dipenyet sedikit hingga agak pecah. Proses ini membuat sambal menempel dan sedikit meresap ke dalam belut goreng.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan langsung di dalam cobek tempatnya dibuat, dalam keadaan masih panas.
* disantap sebagai lauk bersama seporsi nasi putih hangat.
* Wajib ditemani dengan lalapan segar, terutama daun kemangi yang aromanya sangat cocok berpadu dengan sambal kencur.
* Merupakan menu andalan di warung-warung makan spesialis olahan belut.

**Inovasi Penyajian**

* **Keripik Belut dan Sambal Kemasan:** Mengemas belut yang digoreng super renyah menjadi keripik belut, lalu dijual dalam satu paket dengan sambal terpisah dalam sachet atau toples kecil. Ini adalah format oleh-oleh yang populer.
* **Nasi Bakar Sambel Welut:** Daging belut yang sudah dipenyet dengan sambal dipisahkan dari tulangnya, lalu dijadikan isian untuk nasi bakar.
* **Menu "Geprek":** Mengadopsi istilah yang lebih populer, beberapa penjual menamainya Welut Geprek, di mana belut dihancurkan lebih kasar lagi hingga menyatu dengan sambal.

**Improvisasi**

* **Varian Sambal:** Beberapa warung menawarkan pilihan sambal lain untuk menemani belut gorengnya, seperti sambal ijo (cabai hijau), sambal bawang, atau sambal tomat.
* **Belut Goreng Tepung:** Sebelum digoreng, belut dicelupkan ke dalam adonan tepung berbumbu agar hasilnya lebih tebal dan lebih krispi.
* **Pesan Tingkat Kepedasan:** Pelanggan bisa memesan jumlah cabai yang digunakan untuk sambalnya, memberikan kontrol atas tingkat kepedasan yang diinginkan.
* **Sambal untuk Lauk Lain:** Di warung yang sama, bumbu sambal welut yang khas ini seringkali juga digunakan untuk menyajikan lauk lain seperti ayam penyet, lele penyet, atau tahu/tempe penyet.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 33.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, mari kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Ini adalah hidangan sayur rumahan yang namanya sendiri sudah mencerminkan karakternya yang bersahaja, otentik, dan membumi.

**33. Jangan Ndeso (Sayur Desa)**

"Jangan" adalah istilah dalam Bahasa Jawa untuk "sayur berkuah", dan "Ndeso" berarti "desa" atau "kampungan". Jadi, Jangan Ndeso secara harfiah berarti "Sayur Desa". Nama ini merujuk pada hidangan sayur santan yang sederhana, dengan bumbu yang tidak rumit dan menggunakan bahan-bahan yang mudah ditemukan di pekarangan rumah di pedesaan. Meskipun mirip dengan Sayur Lodeh, Jangan Ndeso memiliki karakter yang lebih spesifik, terutama karena dominasi rasa dari cabai hijau.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Kunci & Paling Dominan:** Cabai Hijau Keriting yang diiris serong dalam jumlah banyak. Ini adalah bintang utama yang memberikan rasa pedas yang segar dan aroma yang khas. Oleh karena itu, hidangan ini sering juga disebut **Jangan Lombok Ijo**.
* **Bahan Khas Lainnya:** Potongan tempe, dan untuk rasa yang paling otentik, digunakan **tempe semangit** (tempe yang difermentasi lebih lama) yang memberikan aroma tajam dan rasa *umami* yang mendalam.
* **Sayuran:** Biasanya lebih sederhana dari Lodeh. Komponen utamanya adalah Kacang Panjang dan Daun Melinjo (daun so). Terkadang ditambahkan ale (kecambah dari biji koro) atau pete.
* **Bumbu:** Sangat simpel. Hanya irisan bawang merah, bawang putih, lengkuas geprek, dan daun salam. Bumbunya tidak dihaluskan.
* **Cairan:** Santan kelapa, dengan kekentalan ringan hingga sedang.
* **Perasa:** Garam dan gula jawa.

**Pembuatan**

Proses memasaknya sangat sederhana dan cepat, sering disebut dengan teknik "cemplang-cemplung" (tinggal dimasukkan saja).

1. **Mendidihkan Bumbu:** Santan dimasukkan ke dalam panci bersama irisan bawang merah, bawang putih, lengkuas, dan daun salam. Dididihkan perlahan.
2. **Memasukkan Bahan:** Pertama, masukkan potongan tempe dan kacang panjang, masak hingga setengah matang.
3. **Tahap Akhir:** Masukkan irisan cabai hijau yang melimpah dan daun melinjo. Masak sebentar saja hingga cabai dan daun layu namun masih berwarna hijau segar. Penambahan cabai di tahap akhir ini penting untuk menjaga aroma segarnya.
4. **Koreksi Rasa:** Bumbui dengan garam dan gula jawa secukupnya. Masak sebentar lagi lalu angkat.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan hangat sebagai sayur untuk lauk makan sehari-hari.
* Merupakan pasangan yang paling sempurna untuk nasi putih hangat atau nasi tiwul, yang sama-sama merupakan makanan pedesaan.
* Sangat cocok disantap bersama lauk sederhana seperti ikan asin, tempe goreng, atau telur dadar.

**Inovasi Penyajian**

Sebagai masakan rumahan yang sangat tradisional, inovasi penyajiannya sangat terbatas.

* **Menu Andalan Warung Ndeso:** Beberapa rumah makan berkonsep "masakan desa" menjadikan Jangan Ndeso sebagai menu andalan mereka, menyajikannya dalam mangkuk gerabah untuk memperkuat kesan otentik.
* **Bumbu Instan:** Beberapa produsen bumbu lokal membuat bumbu instan untuk "Jangan Lombok Ijo" agar lebih praktis dimasak.

**Improvisasi**

* **Penambahan Protein:** Improvisasi yang paling umum adalah menambahkan protein lain untuk membuatnya lebih kaya, seperti udang, daging tetelan, atau kulit sapi (krecek).
* **Versi Lebih Pedas:** Menambahkan irisan cabai rawit hijau utuh bersama dengan cabai hijau keriting untuk meningkatkan level kepedasannya secara signifikan.
* **Menjadi "Lodeh":** Menambahkan sayuran lain seperti terong atau labu siam, yang akan membuatnya semakin mirip dengan Sayur Lodeh pada umumnya.
* **Penggunaan Tahu:** Menambahkan potongan tahu goreng bersama dengan tempe.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 34.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, mari kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Ini adalah hidangan yang sangat unik, musiman, dan bagi sebagian orang mungkin terdengar ekstrem, namun merupakan bagian dari kearifan pangan lokal di daerah tertentu di Yogyakarta.

**34. Ungkrung (Kepompong Jati)**

Ungkrung adalah sebutan dalam bahasa Jawa untuk kepompong atau pupa. Dalam konteks kuliner Yogyakarta, Ungkrung secara spesifik merujuk pada kepompong dari ulat daun jati. Ini adalah makanan musiman yang menjadi sumber protein alternatif dan lezat bagi masyarakat di daerah Gunungkidul, sebuah wilayah yang dikenal dengan kondisi alamnya yang khas.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Ungkrung atau kepompong ulat daun jati yang masih segar, yang sudah dibersihkan.
* **Bumbu (untuk versi Oseng/Tumis):** Bumbu yang digunakan biasanya sangat sederhana untuk menonjolkan rasa asli dari ungkrungnya. Terdiri dari irisan bawang merah, bawang putih, cabai rawit sesuai selera, garam, dan sedikit gula.
* **Bumbu Aromatik:** Terkadang ditambahkan daun salam dan lengkuas untuk menambah aroma.

**Pembuatan**

Prosesnya dimulai dari pencarian di alam hingga dimasak di dapur.

1. **Pengumpulan:** Ungkrung hanya tersedia pada musim tertentu, biasanya di awal musim penghujan saat ulat-ulat daun jati mulai berubah menjadi kepompong dan berjatuhan ke tanah bersama daun jati kering. Masyarakat akan mengumpulkannya dari bawah pohon-pohon jati.
2. **Pembersihan:** Ungkrung yang sudah terkumpul kemudian dicuci bersih dengan air mengalir untuk menghilangkan sisa tanah dan kotoran.
3. **Perebusan Awal (Opsional):** Beberapa orang merebusnya sebentar dalam air garam untuk memastikan kebersihannya dan menghilangkan getah atau bau yang tidak diinginkan.
4. **Memasak (Metode paling umum adalah Oseng):**
   * Bumbu-bumbu (irisan bawang dan cabai) ditumis hingga harum.
   * Ungkrung yang sudah bersih dimasukkan ke dalam tumisan.
   * Diaduk-aduk atau dioseng hingga ungkrung matang, yang ditandai dengan perubahan warna dan tekstur yang menjadi lebih padat.
   * Dibumbui dengan garam dan gula secukupnya, lalu diangkat.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan hangat sebagai lauk pendamping nasi.
* Sangat umum disantap bersama nasi tiwul, yang juga merupakan makanan pokok khas Gunungkidul.
* Ungkrung yang matang memiliki rasa yang sangat gurih, sedikit manis, dan *creamy*, seringkali disamakan dengan rasa kuning telur yang sangat kaya atau tahu sutera.
* Ini adalah hidangan yang sangat lokal dan jarang ditemukan di luar daerah Gunungkidul.

**Inovasi Penyajian**

Sebagai makanan yang sangat tradisional dan terikat pada musim serta lokasi, inovasi modern pada penyajiannya hampir tidak ada. Inovasi lebih banyak terjadi dalam bentuk liputan media.

* **Konten Kuliner Ekstrem:** Popularitasnya meningkat di kalangan wisatawan atau penikmat kuliner berkat liputan dari para *food vlogger* yang mencari pengalaman kuliner yang unik dan menantang.
* **Pengemasan Sederhana:** Jika dijual di pasar tradisional, beberapa penjual mungkin mengemasnya dalam wadah plastik tertutup untuk menjaga kebersihan.

**Improvisasi**

Improvisasi lebih banyak terjadi pada variasi cara memasaknya, antara lain:

* **Ungkrung Goreng Krispi:** Ungkrung dibalut dengan adonan tepung berbumbu lalu digoreng rendam hingga kering dan renyah, mirip seperti Belalang Goreng.
* **Pepes Ungkrung:** Ungkrung dicampur dengan bumbu pepes yang kaya rempah (bawang, cabai, kemiri, kunyit) dan parutan kelapa, lalu dibungkus daun pisang dan dikukus atau dibakar.
* **Jangan Lodeh Ungkrung:** Memasukkan ungkrung sebagai sumber protein ke dalam masakan sayur lodeh.
* **Rempeyek Ungkrung:** Menjadikan ungkrung sebagai topping untuk adonan rempeyek, mirip seperti rempeyek laron atau kacang.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 35.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, malam semakin larut, waktu yang tepat untuk membahas sebuah hidangan daging berkuah yang hangat, kaya rasa, dan sangat populer sebagai menu makan malam.

**35. Tongseng**

Tongseng adalah hidangan semur daging pedas-manis yang merupakan salah satu ikon kuliner Jawa Tengah dan Yogyakarta. Namanya diyakini berasal dari proses memasaknya, yaitu "dioseng" atau ditumis cepat di dalam wajan, yang menimbulkan bunyi "seng-seng". Tongseng memiliki karakter rasa yang unik, yaitu perpaduan antara gurihnya kuah gulai, manisnya kecap, dan pedasnya cabai rawit, yang disempurnakan dengan tambahan sayuran renyah.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Secara tradisional menggunakan Daging Kambing, termasuk iga dan potongan bertulang lainnya.
* **Bumbu Halus:** Mirip dengan bumbu dasar gulai, yaitu bawang merah, bawang putih, kemiri, kunyit, jahe, ketumbar, dan merica.
* **Bahan Kunci Rasa:** Kecap Manis dalam jumlah yang cukup banyak, yang memberikan rasa manis dan warna coklat gelap yang khas.
* **Sayuran Segar (dimasukkan terakhir):** Irisan Kol (kubis) kasar, potongan buah Tomat (hijau atau merah), dan Daun Bawang.
* **Sumber Pedas:** Cabai Rawit utuh atau yang digerus kasar, jumlahnya disesuaikan dengan pesanan.
* **Cairan:** Biasanya menggunakan kuah gulai kambing yang sudah jadi atau kaldu kambing.

**Pembuatan**

Metode memasak Tongseng yang otentik adalah *à la minute* atau dimasak per porsi sesuai pesanan.

1. **Menumis Bumbu:** Bumbu halus ditumis di dalam wajan panas hingga matang dan harum.
2. **Memasak Daging:** Potongan daging kambing dimasukkan ke dalam tumisan bumbu, dioseng hingga berubah warna dan terbalut bumbu.
3. **Menambah Kuah:** Sedikit kuah gulai atau kaldu dituangkan ke dalam wajan, lalu ditambahkan kecap manis dalam jumlah banyak. Dididihkan hingga daging lebih empuk dan bumbu meresap.
4. **Proses "Tongseng":** Ini adalah tahap akhir yang cepat. Sesaat sebelum diangkat, irisan kol, potongan tomat, dan cabai rawit (sesuai permintaan pedas) dimasukkan ke dalam wajan.
5. **Aduk Cepat:** Semua bahan diaduk cepat dengan api besar (*dioseng*) hanya selama satu atau dua menit. Tujuannya agar sayuran matang namun teksturnya tetap renyah (*kres-kres*) saat disajikan. Terakhir, irisan daun bawang ditambahkan.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas dalam sebuah mangkuk yang dalam.
* Disantap sebagai lauk utama bersama sepiring nasi putih hangat.
* Diberi taburan bawang goreng dan terkadang emping melinjo.
* Seringkali disajikan dengan acar mentimun dan wortel sebagai penyeimbang rasa.

**Inovasi Penyajian**

* **Bumbu Tongseng Instan:** Menjual bumbu pasta tongseng dalam kemasan toples atau sachet, memudahkan orang untuk memasak tongseng di rumah.
* **Tongseng dalam *Hot Pot*:** Disajikan dalam mangkuk gerabah atau *hot pot* personal yang dilengkapi dengan api kecil di bawahnya agar hidangan tetap panas mendidih di meja makan.
* **Tongseng *Rice Bowl*:** Mengemas nasi dan tongseng dalam satu mangkuk kertas untuk kepraktisan, terutama untuk layanan pesan-antar.

**Improvisasi**

* **Varian Protein:** Ini adalah improvisasi yang paling umum. Banyak warung yang menyediakan Tongseng Ayam, Tongseng Sapi (daging atau iga), atau bahkan Tongseng Jamur sebagai pilihan vegetarian.
* **Tongseng Kering:** Memasak tongseng hingga kuahnya hampir habis dan sangat kental, membuat bumbunya lebih pekat dan terkaramelisasi menempel pada daging.
* **Nasi Goreng Tongseng:** Nasi putih ikut dimasukkan ke dalam wajan dan dioseng bersama dengan tongseng, menciptakan menu nasi goreng dengan cita rasa tongseng yang kuat.
* **Tongseng Super Pedas:** Membuat versi "mercon" dengan menambahkan cabai rawit dalam jumlah yang sangat banyak.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 36.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Kali ini kita akan membahas sebuah camilan atau lauk pendamping yang renyah, gurih, dan memiliki bentuk yang khas.

**36. Peyek Tumpuk**

Peyek atau Rempeyek adalah sejenis kerupuk atau keripik gurih yang sangat populer di Indonesia. Namun, **Peyek Tumpuk** adalah varian khas yang banyak dijumpai di Yogyakarta, khususnya dari daerah Bantul. Nama "Tumpuk" berarti "bertumpuk" atau "ditumpuk", yang merujuk langsung pada bentuknya yang unik: tidak pipih dan lebar seperti peyek biasa, melainkan lebih kecil, tebal, dan cembung dengan isian yang menumpuk di tengah.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Adonan Tepung:**
  + Tepung Beras sebagai bahan dasar utama.
  + Tepung Tapioka atau Tepung Sagu sering ditambahkan dalam jumlah kecil untuk menambah kerenyahan.
  + Santan encer, yang memberikan rasa gurih pada adonan.
* **Bumbu Halus:** Bawang putih, kemiri, ketumbar, dan kencur. Irisan daun jeruk yang sangat halus juga merupakan bumbu wajib yang memberikan aroma segar yang khas.
* **Bahan Isian:** Bahan yang paling klasik dan umum adalah kacang tanah yang dibiarkan utuh atau dibelah dua.
* **Perasa:** Garam dan terkadang sedikit penyedap rasa.

**Pembuatan**

Teknik menggoreng adalah kunci untuk menciptakan bentuk "tumpuk" yang khas.

1. **Membuat Adonan:** Tepung beras, tepung tapioka, dan bumbu halus dicampur menjadi satu. Santan encer dituangkan sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan yang licin dan tidak terlalu kental. Terakhir, irisan halus daun jeruk dimasukkan.
2. **Proses Menggoreng:** Minyak goreng dipanaskan dalam jumlah banyak di dalam wajan.
3. **Teknik "Menumpuk":** Satu sendok sayur (irus) adonan diambil. Kemudian, satu sendok makan isian (misalnya kacang tanah) diletakkan atau "ditumpuk" tepat di bagian tengah adonan di dalam irus tersebut.
4. **Penuangan:** Adonan beserta isiannya kemudian dituangkan ke dalam minyak panas. Berbeda dengan peyek biasa yang dituang di pinggir wajan agar melebar, Peyek Tumpuk seringkali dituang sedikit ke tengah agar bentuknya tetap menggumpal dan tebal.
5. **Tahap Akhir:** Peyek digoreng hingga berwarna kuning keemasan, kering, dan renyah. Setelah itu diangkat dan ditiriskan dengan saksama untuk menghilangkan kelebihan minyak.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang sebagai camilan atau kerupuk pendamping makan.
* Merupakan teman makan yang sangat cocok untuk hidangan berkuah seperti Sayur Lodeh, Brongkos, atau sebagai pelengkap Pecel.
* Dijual dalam kemasan plastik besar atau kaleng kerupuk di pasar-pasar tradisional dan pusat oleh-oleh.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Modern:** Menggunakan kemasan premium seperti *standing pouch* dengan *zip lock* untuk menjaga kerenyahan dan membuatnya tampak lebih modern sebagai oleh-oleh.
* **Remukan Peyek (*Peyek Crumbles*):** Peyek Tumpuk yang dihancurkan kasar dijual sebagai taburan (*topping*) serbaguna untuk bubur, soto, atau bahkan salad untuk memberikan tekstur renyah.

**Improvisasi**

* **Varian Isian:** Ini adalah area improvisasi yang paling luas. Selain kacang tanah, isian peyek bisa sangat beragam:
  + Peyek Teri (ikan teri medan).
  + Peyek Udang Rebon.
  + Peyek Kedelai (kacang kedelai hitam).
  + Peyek Kacang Hijau.
  + Peyek Bayam (dengan daun bayam utuh yang lebar).
* **Varian Rasa Adonan:** Menambahkan bubuk cabai atau irisan cabai ke dalam adonan untuk membuat Peyek Pedas.
* **Peyek Mini:** Membuat versi yang lebih kecil seukuran koin, cocok untuk camilan sekali suap.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 37.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, mari kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Ini adalah sebuah camilan gurih yang sangat ikonik dan menjadi "lambang" dari salah satu kabupaten di Daerah Istimewa Yogyakarta.

**37. Geblek**

Geblek adalah makanan ringan atau camilan gurih yang merupakan kuliner khas dari Kabupaten Kulon Progo, Yogyakarta. Makanan ini sangat mudah dikenali dari warnanya yang putih bersih dan bentuknya yang unik, biasanya menyerupai angka delapan (8) atau cincin yang disambung. Ciri khas utama dari Geblek adalah teksturnya: renyah di bagian luar, namun sangat kenyal, empuk, dan sedikit liat di bagian dalam saat masih hangat.

**Bahan-Bahan**

Bahan untuk membuat Geblek sangat sederhana, kuncinya ada pada jenis tepung yang digunakan.

* **Bahan Utama:** Pati Singkong Basah atau Pati Teles. Ini bukanlah tepung tapioka kering yang dijual di pasaran. Pati ini adalah hasil perasan singkong segar yang masih lembab, yang memberikan tekstur super kenyal yang tidak bisa ditiru oleh tepung kering.
* **Bumbu:** Sangat minimalis, hanya bawang putih yang dihaluskan dan garam.
* **Minyak Goreng:** Untuk menggoreng rendam (*deep fry*).

**Pembuatan**

Proses pembuatan Geblek membutuhkan teknik khusus untuk mendapatkan tekstur yang pas.

1. **Membuat Biang:** Sebagian kecil adonan pati basah dimasak terlebih dahulu dengan sedikit air hingga menjadi seperti lem yang kental dan transparan. Adonan biang ini berfungsi sebagai pengikat.
2. **Menguleni Adonan:** Biang yang masih panas dicampurkan ke dalam sisa pati singkong basah. Bumbu (bawang putih halus dan garam) dimasukkan, lalu adonan diuleni hingga tercampur rata, kalis, dan menjadi adonan yang elastis.
3. **Membentuk:** Adonan yang sudah jadi kemudian dipilin menjadi bentuk tali panjang, lalu dibentuk menjadi seperti angka 8 atau cincin.
4. **Menggoreng:** Geblek yang sudah dibentuk langsung digoreng dalam minyak panas yang banyak hingga mengembang dan bagian luarnya menjadi sedikit garing dan renyah. Bagian dalamnya akan tetap kenyal. Proses menggoreng ini harus hati-hati karena terkadang geblek bisa "meletus" jika adonannya kurang pas.

**Penyajian Konvensional**

* Geblek paling nikmat disantap selagi masih panas-panas langsung setelah digoreng. Jika sudah dingin, teksturnya akan menjadi sangat keras dan liat.
* Disajikan sebagai camilan gurih.
* Secara tradisional dan menjadi pasangan yang tidak terpisahkan, Geblek disantap dengan cocolan berupa Besengek Tempe Benguk (olahan tempe dari kacang koro benguk dengan kuah santan kental) atau olahan tempe lainnya. Perpaduan gurihnya geblek dengan manis-gurihnya besengek dianggap sebagai kombinasi yang sempurna.

**Inovasi Penyajian**

* **Geblek Beku (*Frozen*):** Ini adalah inovasi terbesar yang memungkinkan Geblek dinikmati di luar Kulon Progo dan menjadi oleh-oleh. Geblek dijual dalam kondisi mentah dan beku, sehingga pelanggan bisa menggorengnya sendiri di rumah dan menikmatinya selagi panas.
* **Gerai Modern:** Menjual Geblek di gerai atau stan modern di pusat perbelanjaan atau festival kuliner, tidak hanya di pasar tradisional.
* **Aneka Saus Cocol:** Menyediakan pilihan saus cocol yang lebih modern selain besengek, seperti saus sambal, saus keju, atau mayones.

**Improvisasi**

* **Geblek Rasa-Rasi:** Menambahkan bubuk perasa seperti bubuk balado, keju, atau barbeku yang ditaburkan di atas geblek matang, mirip seperti pada kentang goreng.
* **Geblek Isi:** Mencoba mengisi bagian dalam adonan geblek dengan isian seperti sosis atau keju sebelum digoreng.
* **Kerupuk Geblek:** Adonan mentah geblek diiris sangat tipis lalu dijemur hingga kering. Keripik kering ini kemudian digoreng hingga mekar menjadi kerupuk yang super renyah dan ringan. Varian ini memiliki daya simpan yang jauh lebih lama.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 38.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, malam ini kita lanjutkan pembahasan ke lauk-pauk pendamping yang sangat mendasar dan menjadi salah satu pilar dalam masakan Jawa, khususnya Yogyakarta.

**38. Tempe Bacem dan Tahu Bacem**

"Bacem" atau "Baceman" adalah sebuah teknik memasak khas Jawa yang bertujuan untuk mengawetkan sekaligus memberi rasa yang sangat khas pada bahan makanan. Proses ini melibatkan perebusan bahan (paling umum tempe dan tahu) dalam air kelapa yang kaya bumbu hingga airnya menyusut dan bumbu meresap sempurna. Hasilnya adalah hidangan dengan warna coklat gelap yang cantik, serta cita rasa manis-gurih yang legit dan wangi rempah.

**Bahan-Bahan**

Bumbu dan proses untuk tempe dan tahu bacem pada dasarnya sama.

* **Bahan Utama:** Tempe yang dipotong tebal (persegi atau segitiga) dan/atau Tahu Putih yang padat (seringkali digoreng sebentar agar kulitnya kokoh).
* **Cairan Perebus (Kunci):** Secara otentik menggunakan Air Kelapa, yang memberikan rasa manis dan gurih alami. Jika tidak ada, bisa diganti air biasa namun rasanya akan sedikit berbeda.
* **Bumbu Halus:** Bawang merah, bawang putih, dan ketumbar (biji ketumbar adalah bumbu yang sangat dominan untuk aroma khas bacem).
* **Bumbu Aromatik & Perasa:** Gula Merah (dalam jumlah banyak), daun salam, lengkuas yang digeprek, sedikit air asam jawa, dan garam.

**Pembuatan**

Proses membacem adalah tentang perebusan lambat (*slow cooking*) untuk infus rasa yang maksimal.

1. **Menata Bahan:** Tempe dan/atau tahu disusun di dasar panci.
2. **Memasukkan Bumbu:** Bumbu halus, bumbu aromatik, gula merah, dan garam dimasukkan ke dalam panci.
3. **Proses Merebus (*Membacem*):** Air kelapa dituangkan hingga semua bahan terendam. Panci kemudian ditutup dan dimasak dengan api kecil hingga sedang.
4. **Tahap Akhir:** Dimasak terus hingga air menyusut habis dan bumbu meresap ke dalam tempe/tahu, mengubah warnanya menjadi coklat pekat. Pada tahap ini, baceman sudah matang dan bisa disantap (*Bacem Basah*).
5. **Tahap Opsional (Menggoreng):** Untuk penyajian yang lebih umum, tempe/tahu bacem yang sudah dingin digoreng sebentar dalam minyak panas hingga permukaannya sedikit terkaramelisasi dan lebih wangi.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan sebagai lauk pendamping untuk berbagai hidangan nasi. Baceman adalah komponen yang hampir selalu ada dalam sajian Nasi Gudeg, Nasi Langgi, atau Nasi Rames khas Yogyakarta.
* Bisa juga dinikmati sebagai camilan tersendiri, baik yang versi basah maupun yang sudah digoreng.
* Seringkali disajikan bersama cabai rawit hijau utuh.

**Inovasi Penyajian**

* **Baceman Beku (*Frozen Food*):** Ini adalah inovasi yang paling populer untuk oleh-oleh. Tempe dan tahu yang sudah selesai dibacem (namun belum digoreng) dikemas vakum dan dibekukan. Pelanggan bisa menyimpannya dalam waktu lama dan tinggal menggorengnya saat ingin disantap.
* **Sate Bacem:** Potongan baceman (biasanya tempe) ditusuk sate lalu dibakar di atas bara api, memberikan aroma *smokey* yang sedap.
* **Isian Roti/Burger:** Tahu atau tempe bacem dihancurkan dan dijadikan isian untuk roti lapis (*sandwich*) atau burger vegetarian dengan sentuhan rasa manis khas Jawa.

**Improvisasi**

Teknik bacem sangat serbaguna dan bisa diaplikasikan pada banyak bahan lain.

* **Varian Bahan:** Improvisasi paling umum adalah menggunakan bahan lain, seperti:
  + Ayam Bacem
  + Telur Bacem
  + Daging Sapi Bacem
  + Jeroan Bacem (ati, ampela)
  + Tempe Gembus Bacem (terbuat dari ampas tahu).
* **Bacem Pedas:** Menambahkan ulekan cabai atau cabai utuh ke dalam air rebusan untuk menghasilkan rasa manis-pedas.
* **Penyesuaian Rasa:** Mengurangi jumlah gula merah untuk menghasilkan baceman yang lebih dominan rasa gurihnya, menyesuaikan dengan selera modern.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 39.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, kita lanjutkan pembahasan kita. Dari lauk pauk yang umum, kita beralih ke sebuah kudapan yang sangat istimewa, sarat dengan makna filosofis, dan biasanya hadir dalam momen-momen sakral.

**39. Jadah Manten**

Jadah Manten adalah kudapan atau jajanan tradisional khas Yogyakarta yang elegan dan penuh simbol. Jika sebelumnya kita membahas Jadah Tempe, maka Jadah Manten ini adalah versi "ningrat"-nya. "Manten" dalam bahasa Jawa berarti pengantin. Nama ini diberikan karena kudapan ini sarat dengan filosofi pernikahan: dua buah jadah yang lengket melambangkan sepasang pengantin yang diharapkan selalu lekat dan tak terpisahkan.

**Bahan-Bahan**

Perbedaan utama dari Jadah Tempe terletak pada isiannya.

* **Bahan Jadah:** Sama seperti jadah pada umumnya, terbuat dari beras ketan putih, kelapa parut, dan garam.
* **Bahan Isian (Khas):** Bukan tempe bacem, melainkan isian gurih yang terbuat dari suwiran daging ayam. Daging ayam ini dimasak dengan bumbu opor atau bumbu gurih lainnya hingga kering. Bumbunya biasanya terdiri dari santan kental, bawang merah, bawang putih, kemiri, dan ketumbar.
* **Bahan Penjepit:** Selembar kecil daun pisang dan lidi (semat kecil dari bambu).

**Pembuatan**

Prosesnya melibatkan pembuatan jadah dan isian secara terpisah, lalu dirakit dengan sentuhan akhir yang khas.

1. **Membuat Jadah:** Beras ketan dikukus, dicampur dengan kelapa dan garam, dikukus lagi, lalu ditumbuk selagi panas hingga halus dan padat. Adonan jadah kemudian dibentuk menjadi bulatan-bulatan pipih yang rapi.
2. **Membuat Isian Ayam:** Daging ayam direbus lalu disuwir-suwir halus. Bumbu halus ditumis, lalu dimasukkan santan dan suwiran ayam. Dimasak dengan api kecil sambil terus diaduk hingga santan benar-benar meresap dan isian ayam menjadi kering (tidak basah agar tidak membuat jadah lembek).
3. **Perakitan dan Sentuhan Akhir:**
   * Diambil satu keping jadah, lalu diberi isian ayam suwir di tengahnya.
   * Ditutup kembali dengan satu keping jadah lainnya, seperti membuat *sandwich*.
   * **Tahap Khas:** "Sandwich" jadah ini kemudian seringkali dipanggang atau disengat sebentar di atas wajan datar tanpa minyak. Tujuannya untuk memberikan sedikit permukaan yang kering dan aroma panggang yang wangi.
   * Terakhir, jadah manten dijepit dengan selembar daun pisang yang dilipat dan dikunci menggunakan lidi.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang dalam rupa bungkusan jepitan daun pisang yang rapi dan elegan.
* Ini bukanlah jajanan sehari-hari, melainkan kudapan untuk acara-acara istimewa, terutama dalam prosesi pernikahan adat Jawa, seperti saat acara lamaran atau sebagai salah satu hantaran seserahan pengantin.
* Filosofi kelengketan jadah menjadi doa dan harapan bagi kedua mempelai.

**Inovasi Penyajian**

* **Katering Pernikahan:** Jadah Manten kini sering dimasukkan dalam menu *coffee break* atau gubukan pada resepsi pernikahan modern, dikemas secara individual dengan lebih menarik.
* **Kemasan Oleh-Oleh:** Beberapa produsen mengemasnya dalam kotak yang cantik, menjadikannya pilihan oleh-oleh premium yang sarat akan budaya Jawa.
* **Jadah Manten Mini:** Dibuat dalam ukuran sekali suap (*bite-sized*) untuk disajikan sebagai *canapé* dalam acara-acara formal.

**Improvisasi**

Mengingat makna simbolisnya yang kuat, resepnya cenderung sakral, namun ada beberapa improvisasi kecil.

* **Varian Isian:** Selain ayam, beberapa versi modern menggunakan isian gurih lain seperti abon sapi kualitas super atau suwiran daging rendang yang sudah sangat kering.
* **Jadah Berwarna:** Memberi warna pada kepingan jadah, misalnya satu berwarna putih dan satu berwarna merah muda, untuk lebih melambangkan sepasang pengantin.
* **Bentuk Hati:** Membentuk jadah dalam cetakan berbentuk hati untuk memperkuat tema pernikahan atau cinta.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 40.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, mari kita lanjutkan ke hidangan penutup yang lembut, wangi, dan menenangkan.

**40. Carang Gesing**

Carang Gesing adalah kue atau puding basah tradisional khas Jawa Tengah dan Yogyakarta yang dibuat dengan cara dikukus. Hidangan ini memiliki tekstur yang sangat lembut, mirip seperti *custard*, dengan cita rasa dominan manis dari pisang dan gurih dari santan, serta aroma wangi yang khas dari daun pandan dan daun pisang sebagai pembungkusnya.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Pisang. Jenis pisang yang paling ideal adalah yang manis dan tidak lembek saat dikukus, seperti Pisang Raja, Pisang Kepok, atau Pisang Tanduk. Pisang biasanya diiris bulat-bulat.
* **Bahan Cairan (Adonan Custard):**
  + Santan kelapa kental.
  + Telur Ayam, yang berfungsi sebagai pengikat adonan sehingga bisa padat saat dikukus.
  + Gula Pasir.
  + Sejumput garam dan terkadang bubuk vanili untuk memperkuat aroma.
* **Bahan Aromatik:** Potongan Daun Pandan.
* **Bahan Pembungkus:** Secara tradisional dibungkus menggunakan daun pisang yang dibentuk menjadi wadah seperti mangkuk yang disebut *takir*.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah mencampur semua bahan menjadi satu adonan cair lalu mengukusnya.

1. **Membuat Wadah (*Takir*):** Daun pisang digunting dan dilipat dengan rapi, lalu disemat dengan lidi untuk membentuk sebuah mangkuk kecil berbentuk kotak atau bulat.
2. **Membuat Adonan:** Dalam sebuah wadah, telur dikocok lepas. Kemudian santan, gula pasir, dan garam dimasukkan. Aduk rata hingga gula larut.
3. **Perakitan:** Irisan pisang dan potongan daun pandan disusun di dasar *takir* daun pisang.
4. **Penuangan:** Adonan santan-telur yang cair kemudian dituangkan ke dalam *takir* hingga pisang terendam.
5. **Mengukus:** *Takir-takir* yang sudah terisi adonan kemudian disusun di dalam dandang atau panci pengukus yang sudah dipanaskan. Dikukus selama sekitar 20-30 menit hingga adonan matang dan padat (tidak cair lagi saat disentuh).

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan langsung di dalam *takir* daun pisangnya, baik dalam keadaan hangat maupun setelah didinginkan.
* Aroma wangi dari daun pisang dan daun pandan yang ikut terkukus menjadi bagian dari kenikmatan utamanya.
* Dinikmati sebagai hidangan penutup atau camilan manis di sore hari.

**Inovasi Penyajian**

* **Menggunakan Wadah Modern:** Karena membuat *takir* daun pisang membutuhkan keterampilan, banyak yang menyajikannya dengan cara dikukus dalam wadah modern seperti mangkuk keramik (*ramekin*), cup aluminium foil, atau wadah kaca tahan panas.
* **Carang Gesing Panggang:** Memanggang adonan di dalam oven (dengan teknik *au bain-marie* atau rendam air) alih-alih mengukusnya, menghasilkan permukaan yang sedikit kecoklatan.
* **Carang Gesing Brûlée:** Permukaan Carang Gesing yang sudah matang ditaburi gula pasir lalu dibakar dengan *blow torch* hingga menjadi lapisan karamel yang renyah.

**Improvisasi**

* **Penambahan Roti Tawar:** Ini adalah improvisasi yang sangat umum dan populer. Potongan atau sobekan roti tawar ditambahkan ke dalam adonan bersama pisang. Roti akan menyerap kuah santan dan menghasilkan tekstur yang mirip seperti puding roti (*bread pudding*).
* **Penambahan Buah Lain:** Menambahkan potongan buah nangka atau daging kelapa muda ke dalam adonan untuk variasi rasa dan tekstur.
* **Varian Rasa:** Memberi rasa lain pada adonan santannya, misalnya dengan menambahkan bubuk cokelat, kopi, atau pasta ubi ungu.
* **Carang Gesing Gurih:** Membuat versi gurih dengan mengurangi gula dan menambahkan isian seperti suwiran ayam atau daging asap.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 41.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, mari kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Kali ini adalah sebuah penganan manis tradisional yang renyah dan sederhana, sejenis permen kacang khas Jawa.

**41. Ampyang**

Ampyang adalah sejenis permen kacang atau gula-gula tradisional Jawa yang terbuat dari dua bahan utama: kacang tanah dan gula merah. Kudapan ini memiliki tekstur yang keras dan renyah (*brittle*), dengan cita rasa manis legit dari gula merah yang berpadu dengan gurihnya kacang tanah dan sedikit kehangatan dari jahe. Ampyang adalah camilan manis klasik yang proses pembuatannya sederhana namun menghasilkan rasa yang nagih.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Kacang Tanah utuh beserta kulit arinya. Secara tradisional, kacang disangrai (digoreng tanpa minyak) terlebih dahulu untuk memunculkan aroma dan kerenyahannya.
* **Pemanis & Pengikat:** Gula Merah (gula jawa), yang disisir halus agar mudah larut.
* **Bumbu Aromatik:** Sedikit Jahe yang digeprek atau diparut. Kehadiran jahe inilah yang memberikan sentuhan hangat dan aroma khas yang membedakannya dari permen kacang biasa.
* **Cairan:** Sedikit sekali air untuk membantu melarutkan gula merah pada tahap awal.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah membuat karamel dari gula merah lalu mencampurnya dengan kacang.

1. **Menyiapkan Kacang:** Kacang tanah disangrai di atas wajan dengan api kecil sambil terus diaduk hingga matang dan renyah.
2. **Membuat Karamel:** Gula merah yang sudah disisir, jahe geprek, dan sedikit air dimasukkan ke dalam wajan. Dimasak dengan api kecil sambil diaduk hingga gula larut sepenuhnya, mendidih, dan mengental menjadi karamel yang pekat.
3. **Pencampuran:** Setelah karamel terbentuk, kacang tanah sangrai segera dimasukkan. Aduk dengan cepat hingga semua kacang terbalut rata dengan karamel gula merah. Proses ini harus dilakukan dengan cepat sebelum karamel mengeras.
4. **Mencetak:** Selagi masih panas, adonan ampyang diambil sesendok demi sesendok dan diletakkan di atas permukaan anti-lengket (seperti daun pisang atau kertas roti yang diolesi sedikit minyak). Adonan dipipihkan sedikit hingga membentuk lempengan bulat yang tidak beraturan.
5. **Pendinginan:** Ampyang dibiarkan di suhu ruang hingga benar-benar dingin dan mengeras menjadi kepingan permen yang renyah.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan sebagai camilan manis atau permen tradisional.
* Sangat cocok dinikmati bersama minuman pahit seperti kopi hitam atau teh tawar panas untuk menyeimbangkan rasa manisnya.
* Dijual dalam kemasan plastik yang tertutup rapat di pasar tradisional atau pusat oleh-oleh.

**Inovasi Penyajian**

* **Ampyang Bar:** Adonan ampyang tidak dicetak bulat-bulat, melainkan diratakan dalam sebuah loyang lalu dipotong menjadi bentuk persegi panjang seperti *energy bar*.
* **Kemasan Modern:** Menggunakan kemasan toples cantik atau membungkus setiap keping ampyang secara individual untuk menaikkan citranya sebagai oleh-oleh premium.
* **Taburan Ampyang (*Ampyang Crumbles*):** Ampyang yang sudah jadi dihancurkan kasar dan dijual sebagai taburan renyah untuk es krim, yoghurt, atau kue.

**Improvisasi**

* **Varian Kacang & Biji-bijian:** Ini adalah improvisasi yang paling umum.
  + Mengganti kacang tanah dengan kacang mete atau kacang almond.
  + Mencampurkan atau mengganti kacang dengan biji wijen (menjadi Ampyang Wijen).
* **Penambahan Bahan Lain:** Menambahkan bahan lain ke dalam adonan seperti kelapa parut kering atau beras berondong (*puffed rice*) untuk variasi tekstur.
* **Ampyang Cokelat:** Setelah dingin, ampyang dicelupkan sebagian atau disiram dengan lelehan cokelat hitam (*dark chocolate*).
* **Versi Tanpa Jahe:** Beberapa produsen menghilangkan jahe untuk rasa yang murni manis-gurih, meskipun ini mengurangi sedikit karakter otentiknya.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 42.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, mari kita lanjutkan. Dari permen kacang yang keras dan renyah, kita beralih ke penganan kacang lainnya yang meski terlihat solid, namun memiliki tekstur yang sangat rapuh, ringan, dan lumer di mulut.

**42. Enting-enting Gepuk**

Enting-enting Gepuk adalah penganan manis (permen) tradisional yang terbuat dari kacang dan gula. Meskipun sama-sama berbahan dasar kacang, ia sangat berbeda dari Ampyang. Jika Ampyang keras dan renyah, Enting-enting Gepuk memiliki tekstur yang unik: rapuh, getas, dan terasa ringan seperti ada rongga udara di dalamnya. Nama "Gepuk" yang berarti "dipukul" merujuk pada proses pembuatannya yang melibatkan penumbukan.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Kacang Tanah Kupas yang sudah disangrai atau digoreng.
* **Pemanis:** Gula Pasir. Berbeda dari Ampyang yang menggunakan gula merah, Enting-enting Gepuk menggunakan gula pasir untuk menghasilkan karamel yang lebih ringan.
* **Cairan:** Sedikit air untuk melarutkan gula.
* **Aroma (Opsional):** Secara tradisional terkadang diberi sedikit perasa seperti esens frambos atau vanili untuk aroma yang khas.

**Pembuatan**

Proses pembuatan Enting-enting Gepuk sangat teknis dan membutuhkan kecepatan serta keahlian.

1. **Menyiapkan Kacang:** Kacang tanah sangrai ditumbuk atau digiling, namun tidak sampai menjadi bubuk halus, masih menyisakan tekstur kasar.
2. **Membuat Karamel:** Gula pasir dan sedikit air dimasak di dalam wajan hingga larut dan menjadi karamel panas yang kental.
3. **Proses "Gepuk" (Menumbuk dan Mencampur):** Kacang yang sudah ditumbuk dimasukkan ke dalam karamel panas. Adonan ini kemudian diaduk dan ditumbuk-tumbuk (*digepuk*) di dalam wajan dengan alat semacam palu kayu hingga kacang dan karamel menyatu sempurna menjadi sebuah gumpalan besar.
4. **Menarik dan Melipat:** Ini adalah tahap kunci untuk menciptakan tekstur yang rapuh. Gumpalan adonan yang masih sangat panas diletakkan di atas meja kerja. Adonan tersebut kemudian ditarik-tarik dan dilipat berulang kali. Proses ini memasukkan rongga-rongga udara ke dalam adonan dan menciptakan struktur berlapis yang getas.
5. **Membentuk dan Memotong:** Setelah beberapa kali dilipat, adonan dipadatkan menjadi bentuk balok lalu dipotong-potong menjadi bentuk kotak atau persegi kecil sebelum ia sempat mendingin dan mengeras sepenuhnya.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan sebagai permen atau penganan manis.
* Setiap potong kecil Enting-enting Gepuk secara tradisional dibungkus satu per satu dengan kertas minyak atau kertas berwarna yang ujungnya dipilin.
* Dijual dalam kemasan pak atau toples di pusat oleh-oleh.
* Saat digigit, ia tidak keras, melainkan langsung pecah dan lumer di mulut menjadi remahan manis yang gurih.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Modern:** Menggunakan toples kaca atau kemasan *pouch* yang lebih modern dan kedap udara untuk menjaga kerenyahan dan meningkatkan nilai jual.
* **Taburan Enting-enting:** Enting-enting Gepuk yang dihancurkan menjadi bubuk kasar dijual sebagai taburan premium untuk es krim, kue, atau minuman kopi.

**Improvisasi**

* **Varian Kacang/Biji:** Mengganti kacang tanah dengan bahan lain seperti kacang mete atau biji wijen. Enting-enting Wijen adalah varian yang cukup populer.
* **Varian Rasa:** Menambahkan perasa lain pada adonan karamelnya, seperti bubuk cokelat, bubuk kopi, matcha, atau jahe untuk memberikan sentuhan rasa yang berbeda.
* **Enting-enting Lapis Cokelat:** Melapisi balok Enting-enting Gepuk yang sudah jadi dengan lelehan cokelat.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 43.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, kita lanjutkan ke penganan berikutnya. Ini adalah sebuah camilan manis-renyah yang sangat klasik, dengan bentuk unik yang mudah dikenali.

**43. Grubi**

Grubi adalah salah satu jajanan atau camilan kering tradisional Jawa yang terbuat dari ubi jalar. Ciri khasnya yang paling utama adalah bentuknya yang menyerupai bola-bola benang kusut atau sarang burung kecil, serta teksturnya yang sangat renyah (*kriuk*). Rasa manis legitnya berasal dari gula merah yang mengkaramel dan melapisi setiap helai ubi. Di beberapa daerah, kudapan sejenis ini juga dikenal dengan nama **Kue Kremes** atau **Carang Mas**.

**Bahan-Bahan**

Bahan untuk membuat Grubi sangatlah sederhana.

* **Bahan Utama:** Ubi Jalar, biasanya yang berwarna kuning atau oranye karena rasanya lebih manis.
* **Pemanis dan Pelapis:** Gula Merah (gula jawa) yang disisir halus.
* **Minyak Goreng:** Untuk menggoreng rendam (*deep fry*).

**Pembuatan**

Prosesnya terdiri dari dua tahap utama: menggoreng ubi hingga renyah, lalu melapisinya dengan karamel gula merah.

1. **Menyiapkan Ubi:** Ubi jalar dikupas, dicuci bersih, lalu diserut atau diparut menggunakan parutan kasar sehingga menghasilkan bentuk korek api yang tipis dan panjang. Agar lebih renyah, serutan ubi ini terkadang direndam sebentar dalam air kapur sirih atau air garam, lalu dicuci bersih dan ditiriskan hingga benar-benar kering.
2. **Menggoreng Ubi:** Serutan ubi digoreng dalam minyak panas yang banyak hingga menjadi kering, renyah, dan berwarna keemasan. Angkat dan tiriskan.
3. **Membuat Karamel:** Gula merah yang sudah disisir dimasak di dalam wajan besar dengan sedikit air. Masak dengan api kecil sambil terus diaduk hingga gula larut sempurna dan mengental menjadi karamel pekat yang berambut (jika diangkat dengan sendok akan membentuk helaian-helaian tipis).
4. **Mencampur dan Membentuk:** Segera masukkan serutan ubi goreng yang renyah ke dalam karamel panas. Aduk dengan cepat hingga semua helaian ubi terbalut rata dengan karamel gula.
5. **Mencetak:** Selagi adonan masih panas dan lengket, segera ambil sebagian adonan dengan sendok atau tangan (yang sudah diolesi minyak agar tidak lengket), lalu bentuk menjadi bola-bola padat berukuran kecil. Letakkan di atas nampan dan biarkan hingga dingin dan mengeras.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang sebagai camilan kering yang renyah.
* Dijual dalam kemasan toples atau kantong plastik besar di pasar tradisional dan pusat oleh-oleh.
* Merupakan teman minum teh atau kopi yang nikmat.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Modern:** Menggunakan kemasan *standing pouch* atau toples dengan desain label yang menarik untuk meningkatkan citranya sebagai oleh-oleh modern.
* **Grubi Bites:** Membuat grubi dalam ukuran yang lebih kecil (sekali suap) dan mengemasnya dalam kantong-kantong kecil.
* **Topping Sereal atau Muesli:** Grubi yang dihancurkan kasar bisa dijadikan komponen dalam campuran sereal atau *muesli* untuk sarapan, menambah rasa manis dan tekstur renyah.

**Improvisasi**

* **Varian Bahan Dasar:** Mengganti ubi jalar dengan umbi-umbian lain seperti talas atau singkong. Jika menggunakan singkong, biasanya disebut **Carang Mas**.
* **Penambahan Rasa:** Menambahkan bahan lain ke dalam karamel gula merahnya untuk variasi rasa, seperti sedikit bubuk jahe untuk rasa hangat, atau menaburkan biji wijen sangrai ke dalam adonan saat pencampuran.
* **Grubi Cokelat:** Setelah Grubi dingin dan mengeras, dicelupkan atau disiram dengan lelehan cokelat.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 44.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu saja, mari kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Ini adalah satu lagi penganan manis tradisional dari keluarga jenang atau dodol, dengan tekstur yang sangat khas.

**44. Krasikan**

Krasikan adalah kue atau jenang khas Jawa yang terbuat dari tepung ketan, kelapa, dan gula merah. Namanya berasal dari kata dalam Bahasa Jawa "*krasak*", yang menggambarkan sensasi teksturnya yang sedikit kasar atau seperti berpasir saat digigit. Berbeda dari dodol yang licin dan halus, Krasikan memiliki tekstur yang khas karena masih terasa butiran-butiran dari kelapa parut dan tepungnya.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Tepung Beras Ketan.
* **Pemberi Tekstur & Rasa:** Kelapa Parut. Biasanya menggunakan kelapa yang tidak terlalu tua, diparut agak kasar. Terkadang kelapa parut ini disangrai sebentar untuk aroma yang lebih kuat.
* **Pemanis:** Gula Merah (gula jawa) yang disisir halus.
* **Cairan:** Santan kental.
* **Aroma:** Sejumput garam untuk penyeimbang rasa dan daun pandan.

**Pembuatan**

Proses pembuatan Krasikan sangat mirip dengan pembuatan dodol, yaitu membutuhkan tenaga dan waktu untuk mengaduk secara terus-menerus.

1. **Membuat Sirup Gula:** Gula merah dimasak bersama sebagian santan dan daun pandan hingga larut sepenuhnya. Setelah itu, larutan disaring untuk memisahkan kotoran dari gula.
2. **Mencampur Adonan:** Di dalam sebuah wajan besar (sebaiknya anti-lengket atau wajan besi tebal), tepung beras ketan dan kelapa parut dicampur rata.
3. **Proses Mengaduk (*Slow Cooking*):** Sisa santan dan larutan gula merah yang sudah disaring dituangkan ke dalam campuran tepung. Wajan diletakkan di atas api kecil-sedang.
4. **Tahap Krusial:** Adonan ini harus **diaduk secara terus-menerus tanpa henti**. Proses ini bisa memakan waktu 2 hingga 4 jam. Tujuannya adalah agar adonan tidak gosong di bagian bawah dan matang secara merata.
5. **Pematangan:** Adonan akan terus mengental, menjadi sangat berat untuk diaduk, dan mulai mengeluarkan minyak dari santan. Adonan dianggap matang atau *tanak* jika sudah sangat pekat, berkilat karena minyak, dan tidak lagi menempel di pengaduk (*kalıs*).
6. **Pendinginan & Pemotongan:** Adonan Krasikan yang sudah matang dan panas langsung dituangkan ke dalam loyang atau nampan yang sudah dialasi daun pisang atau diolesi minyak. Diratakan dan dipadatkan, lalu dibiarkan hingga benar-benar dingin dan mengeras. Setelah keras, kue dipotong-potong berbentuk wajik (jajaran genjang) atau persegi.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang sebagai kudapan manis yang sangat padat dan mengenyangkan.
* Biasanya dijual di pasar-pasar tradisional, seringkali diletakkan berdampingan dengan aneka jenang, wajik, dan dodol lainnya.
* Karena daya simpannya yang cukup lama, Krasikan juga sering dijadikan oleh-oleh.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Modern:** Membungkus setiap potongan Krasikan secara individual dengan plastik bening atau kertas minyak bermerek, lalu dimasukkan ke dalam kotak yang menarik.
* **Krasikan *Bites*:** Membuat Krasikan dalam loyang yang lebih tipis dan memotongnya menjadi ukuran yang lebih kecil (sekali suap), sehingga lebih mudah dinikmati.

**Improvisasi**

* **Penambahan Aroma & Rasa:** Menambahkan potongan buah nangka atau durian ke dalam adonan saat dimasak untuk memberikan variasi rasa, membuatnya menjadi mirip seperti Dodol Nangka atau Dodol Durian.
* **Tekstur Berbeda:** Menggunakan tepung ketan hitam untuk menghasilkan Krasikan Hitam dengan rasa yang lebih khas.
* **Taburan Wijen:** Menaburkan biji wijen sangrai di atas permukaan Krasikan sebelum dingin dan mengeras untuk menambah tekstur dan aroma.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 45.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, mari kita lanjutkan ke hidangan terakhir untuk malam ini. Ini adalah sebuah kue goreng tradisional dengan bentuk yang sangat unik, artistik, dan tidak ada duanya.

**45. Kue Adrem**

Kue Adrem adalah kue tradisional khas dari daerah Bantul, Yogyakarta. Kue ini sangat terkenal dan mudah dikenali bukan karena rasanya saja, tetapi karena bentuknya yang sangat unik: bulat, sedikit berkerut, dan seperti terlipat atau terjepit di bagian tengahnya. Bentuk yang tidak beraturan dan terkesan "gagal" ini justru merupakan ciri khas artistik yang dibuat dengan teknik khusus saat menggoreng. Kue ini juga terkadang dikenal dengan julukan lokalnya, *Tolpit*.

**Bahan-Bahan**

Bahan-bahan untuk membuat Kue Adrem sangatlah sederhana dan ekonomis.

* **Bahan Utama:** Tepung Beras.
* **Pemanis:** Gula Merah (gula jawa), yang memberikan rasa manis legit dan warna coklat gelap.
* **Cairan:** Air atau santan untuk melarutkan gula dan menyatukan adonan.
* **Bahan Tambahan (Opsional):** Sedikit kelapa parut sering ditambahkan ke dalam adonan untuk memberikan rasa gurih dan tekstur tambahan.

**Pembuatan**

Kunci dari Kue Adrem terletak pada teknik khusus saat proses penggorengan.

1. **Membuat Adonan:** Gula merah disisir halus lalu dilarutkan dengan air atau santan hangat. Setelah larut dan dingin, larutan gula ini dituangkan ke dalam wadah berisi tepung beras.
2. **Mengaduk:** Adonan diaduk hingga rata dan menjadi adonan yang kental dan licin. Kelapa parut bisa ditambahkan pada tahap ini. Secara tradisional, adonan ini seringkali didiamkan selama beberapa jam atau bahkan semalaman agar lebih menyatu.
3. **Menggoreng:** Minyak dipanaskan dalam jumlah yang cukup banyak di dalam wajan. Satu sendok sayur adonan dituang ke dalam minyak panas. Adonan akan menyebar menjadi bentuk bulat pipih.
4. **Teknik Menjepit (Tahap Kunci):** Setelah adonan mulai agak kokoh tetapi bagian tengahnya masih sedikit lunak, penjual akan menggunakan sepasang sumpit atau jepitan bambu khusus. Dengan cepat, kedua sisi kue dilipat ke arah tengah dan dijepit. Aksi menjepit inilah yang menciptakan bentuknya yang keriput dan unik.
5. **Pematangan:** Kue yang sudah dibentuk ini terus digoreng hingga matang sempurna dan warnanya menjadi coklat kehitaman. Setelah itu diangkat dan ditiriskan.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang sebagai camilan atau kue tradisional.
* Teksturnya renyah di bagian pinggir, namun bagian tengahnya yang tebal lebih empuk dan sedikit kenyal.
* Umumnya ditemukan di pasar-pasar tradisional di daerah Bantul dan sekitarnya atau dijual oleh produsen rumahan.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Modern:** Mengemas Kue Adrem dalam kantong plastik dengan label dan merek yang menarik, menjadikannya oleh-oleh khas Bantul yang lebih modern.
* **Adrem Mini:** Membuat versi yang lebih kecil ukurannya sehingga lebih mudah dinikmati dalam sekali suap.

**Improvisasi**

* **Varian Adonan:** Mencampur adonan tepung beras dengan sedikit tepung lain seperti tepung terigu atau tapioka untuk mendapatkan tekstur yang sedikit berbeda.
* **Penambahan Aroma:** Memberi aroma tambahan pada adonan dengan bubuk kayu manis atau bubuk jahe.
* **Adrem Gula Pasir:** Mengganti gula merah dengan gula pasir, yang akan menghasilkan kue adrem berwarna lebih terang (putih kecoklatan) dengan rasa manis yang berbeda.

Ini adalah akhir dari pembahasan 45 makanan pertama. Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda ingin melanjutkan di kesempatan berikutnya.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan. Setelah membahas aneka kue dan jajanan, kita kembali ke hidangan utama yang berat, gurih, dan menjadi salah satu primadona kuliner malam di Yogyakarta.

**46. Sego Koyor (Nasi Koyor)**

Sego Koyor adalah hidangan nasi yang disajikan dengan lauk utama berupa olahan koyor sapi. "Sego" adalah bahasa Jawa untuk nasi, dan "Koyor" merujuk pada urat atau otot sapi yang berlemak, biasanya dari bagian dengkul atau kaki. Koyor memiliki tekstur yang sangat unik: kenyal, empuk, sedikit garing, dan sangat gurih karena kandungan lemaknya yang lumer saat dimasak. Hidangan ini adalah comfort food yang sangat memuaskan, terutama saat disantap di malam hari.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Koyor Sapi (urat/lemak/tetelan sapi), yang sudah dibersihkan dan dipotong-potong.
* **Bumbu Halus:** Bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, merica, dan sedikit kunyit untuk warna.
* **Bumbu Aromatik:** Daun salam, lengkuas, dan serai.
* **Cairan:** Santan kelapa dengan kekentalan sedang, yang membuat kuahnya menjadi gurih dan sedikit kental.
* **Perasa:** Garam dan sedikit gula merah untuk menyeimbangkan rasa.

**Pembuatan**

Kunci utama dari pembuatan hidangan ini adalah merebus koyor dalam waktu yang sangat lama agar teksturnya menjadi empuk dan tidak alot.

1. **Mengempukkan Koyor:** Potongan koyor direbus dalam air biasa selama berjam-jam (di warung modern sering menggunakan panci presto) hingga teksturnya menjadi sangat empuk dan gelatinnya keluar.
2. **Menumis Bumbu:** Bumbu yang sudah dihaluskan ditumis hingga matang dan harum, lalu dimasukkan bumbu aromatik lainnya.
3. **Memasak Kuah Koyor:** Tumisan bumbu dimasukkan ke dalam panci. Potongan koyor yang sudah empuk ditambahkan, lalu dituangi santan.
4. **Pematangan:** Dimasak dengan api kecil sambil terus diaduk agar santan tidak pecah. Proses ini bertujuan agar bumbu meresap sempurna ke dalam koyor. Dimasak hingga kuah sedikit mengental dan mengeluarkan minyak.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan dengan cara menyiramkan kuah dan potongan koyor yang panas ke atas sepiring nasi putih hangat. Kuah yang gurih akan langsung meresap ke dalam nasi.
* Biasanya disajikan dengan lauk pendamping sederhana seperti oseng-oseng tempe atau oseng buncis.
* Pelengkap wajibnya adalah kerupuk karak (kerupuk dari nasi) yang renyah.
* Sego Koyor identik sebagai hidangan yang dijual di warung-warung tenda lesehan pada malam hingga dini hari.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Siap Saji:** Menjual olahan sayur koyor dalam kemasan beku (*frozen*) atau *pouch*, sehingga pelanggan bisa memanaskannya sendiri di rumah.
* **Koyor dalam *Rice Bowl*:** Menyajikan sego koyor dalam mangkuk kertas untuk mengikuti tren kuliner modern yang praktis untuk dibawa pulang.
* **Koyor Mercon:** Memberikan sentuhan modern dengan memasak koyor dengan bumbu super pedas, menjadikannya hidangan yang lebih menantang.

**Improvisasi**

* **Gudeg Koyor:** Ini adalah improvisasi yang sangat populer di Yogyakarta. Sayur koyor yang gurih dijadikan lauk tambahan untuk seporsi Nasi Gudeg, memberikan dimensi rasa dan tekstur baru yang sangat nikmat.
* **Isian Bakso atau Tahu:** Koyor yang sudah dimasak dicincang halus lalu dijadikan isian untuk bakso (menjadi Bakso Koyor) atau tahu bakso.
* **Koyor Goreng:** Koyor yang sudah direbus empuk tidak dimasak berkuah, melainkan digoreng hingga sedikit garing di bagian luar, lalu disajikan dengan nasi dan sambal.
* **Dimasak Bumbu Lain:** Mengolah koyor dengan bumbu lain selain bumbu opor/gulai, misalnya dimasak dengan bumbu rendang, rica-rica, atau balado.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 47.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Ini adalah sebuah lauk-pauk rumahan yang sangat klasik dan serbaguna, yang memanfaatkan kelapa parut dan daun pisang sebagai elemen kuncinya.

**47. Bothok (atau Botok)**

Bothok adalah sejenis hidangan lauk khas Jawa yang dibuat dengan cara dikukus di dalam bungkusan daun pisang. Ciri khas utama dari bothok adalah penggunaan kelapa parut sebagai bahan dasar yang dicampur dengan berbagai macam isian dan bumbu. Kelapa parut ini berfungsi sebagai pengikat, pemberi rasa gurih, dan pelembab alami bagi bahan-bahan lainnya.

**Bahan-Bahan**

Bahan bothok sangat fleksibel, namun ada beberapa komponen utama dan varian yang populer.

* **Bahan Dasar:** Kelapa Parut, dipilih dari kelapa yang tidak terlalu tua agar masih mengandung santan dan teksturnya lembut.
* **Bahan Isian Utama (Sangat Bervariasi):**
  + **Klasik:** Mlandingan (atau *lamtoro*), Ikan Teri, Tahu dan Tempe yang dihancurkan kasar.
  + **Lainnya:** Udang, Jamur, Daging Cincang, atau bahkan yang lebih ekstrem seperti Tawon (larva lebah).
* **Bumbu Halus:** Bawang merah, bawang putih, kencur (sering menjadi aroma kunci), cabai merah, dan cabai rawit sesuai selera.
* **Bumbu Tambahan:** Garam, gula pasir, dan terkadang irisan pete atau belimbing wuluh untuk rasa asam segar.
* **Pembungkus:** Daun Pisang yang sudah dilemaskan (dilayukan di atas api atau dijemur).

**Pembuatan**

Prosesnya adalah mencampur semua bahan menjadi satu adonan lalu mengukusnya.

1. **Mencampur Adonan:** Dalam sebuah wadah besar, kelapa parut, bahan isian utama (misalnya teri dan mlandingan), dan bumbu halus dicampur menjadi satu. Diaduk hingga semua bahan tercampur rata. Bumbui dengan garam dan gula hingga rasanya pas.
2. **Membungkus:** Diambil selembar daun pisang. Sekitar 2-3 sendok makan adonan bothok diletakkan di tengahnya. Terkadang selembar kecil daun salam atau satu buah cabai rawit utuh diselipkan di atasnya.
3. **Menyematkan:** Daun pisang kemudian dilipat dan dibungkus hingga membentuk paket persegi yang rapi, lalu disemat dengan lidi agar tidak terbuka.
4. **Mengukus:** Bungkusan-bungkusan bothok disusun di dalam panci pengukus atau dandang yang sudah dipanaskan. Dikukus selama kurang lebih 25-30 menit hingga adonan di dalamnya matang dan padat. Proses pengukusan membuat semua bumbu meresap dan memberikan aroma wangi khas dari daun pisang.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan hangat atau pada suhu ruang, masih dalam bungkusan daun pisangnya.
* Dinikmati sebagai lauk pendamping nasi putih hangat.
* Merupakan hidangan sehari-hari yang sangat umum dalam masakan rumahan Jawa.

**Inovasi Penyajian**

* **Bothok Panggang:** Setelah dikukus hingga matang, bungkusan bothok dibakar sebentar di atas bara api atau teflon untuk memberikan aroma smokey yang lebih kuat, mirip seperti pepes bakar.
* **Bothok dalam Wadah Modern:** Untuk alasan kepraktisan (terutama di katering), adonan bothok terkadang tidak dibungkus daun pisang, melainkan dikukus langsung dalam cetakan aluminium foil atau mangkuk keramik kecil. Namun, cara ini menghilangkan aroma khas daun pisang.
* **Bothok Beku (*Frozen*):** Menjual bothok mentah yang sudah dibungkus dalam kemasan beku. Pelanggan bisa menyimpannya dan mengukusnya sendiri di rumah.

**Improvisasi**

Improvisasi terbesar pada bothok terletak pada **varian isiannya** yang hampir tidak terbatas.

* **Bothok Telur Asin:** Menggunakan potongan telur asin sebagai isian utama.
* **Bothok Daun-daunan:** Menggunakan aneka daun seperti daun sembukan (yang memiliki aroma sangat khas), daun mengkudu, atau daun simbukan.
* **Bothok Mercon:** Membuat adonan dengan jumlah cabai yang sangat banyak untuk rasa super pedas.
* **Bothok Vegetarian/Vegan:** Hanya menggunakan isian nabati seperti tahu, tempe, jamur, dan aneka sayuran.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 48.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, malam semakin larut dan ini adalah waktu yang pas untuk membahas hidangan berkuah yang hangat, segar, dan mampu membangkitkan selera makan.

**48. Garang Asem**

Garang Asem adalah hidangan khas Jawa Tengah dan Yogyakarta yang berbasis ayam, terkenal dengan cita rasanya yang sesuai dengan namanya: "garang" yang bisa diartikan kuat atau intens, dan "asem" yang berarti asam. Hidangan ini memiliki perpaduan rasa yang sangat menyegarkan, yaitu asam, gurih, dan sedikit pedas, yang dibalut dalam aroma wangi dari daun pisang. Keunikan utamanya terletak pada proses memasaknya yang dikukus di dalam bungkusan daun pisang.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Daging Ayam, biasanya ayam kampung agar kuahnya lebih gurih. Ayam dipotong menjadi beberapa bagian kecil.
* **Sumber Rasa Asam (Kunci):** Belimbing Wuluh yang diiris-iris. Ini adalah sumber rasa asam yang paling otentik dan khas. Sering ditambahkan juga Tomat Hijau yang dipotong-potong.
* **Sumber Rasa Pedas:** Cabai Rawit Merah dan Hijau yang dibiarkan utuh. Rasa pedasnya akan keluar saat cabai digerus oleh penikmatnya saat makan.
* **Bumbu Iris (Tidak dihaluskan):** Bawang Merah dan Bawang Putih yang diiris tipis.
* **Bumbu Aromatik:** Daun Salam, Lengkuas, Jahe, dan Serai yang digeprek.
* **Cairan:** Santan kelapa dengan kekentalan ringan atau sedang.
* **Pembungkus:** Daun Pisang yang lemas dan lidi untuk menyemat.

**Pembuatan**

Proses memasak Garang Asem adalah dengan menyatukan semua bahan mentah lalu mengukusnya bersama-sama di dalam daun pisang.

1. **Mencampur Bahan:** Dalam sebuah wadah besar, potongan ayam mentah dicampur dengan semua bumbu iris, bumbu aromatik, belimbing wuluh, tomat hijau, dan cabai rawit utuh.
2. **Menambah Cairan:** Campuran tersebut kemudian dituangi santan, lalu dibumbui dengan garam dan sedikit gula. Aduk hingga semua bahan terbalut rata.
3. **Membungkus (*Membungkus Tum*):** Diambil beberapa lembar daun pisang yang ditumpuk agar tidak bocor. Satu porsi campuran garang asem (ayam beserta kuah santannya) diletakkan di tengah daun.
4. **Menyematkan:** Daun pisang dilipat ke atas hingga membentuk bungkusan seperti mangkuk (disebut *tum*), lalu bagian atasnya disemat dengan lidi hingga tertutup rapat.
5. **Mengukus:** Bungkusan-bungkusan garang asem disusun di dalam dandang atau panci pengukus. Dikukus dalam waktu yang cukup lama (sekitar 45-60 menit) hingga ayam matang sempurna dan empuk, serta semua bumbu meresap dan menghasilkan kuah yang sangat lezat di dalam bungkusan.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas langsung di dalam bungkusan daun pisangnya.
* Pembeli akan membuka sendiri bungkusannya di meja makan, yang akan mengeluarkan kepulan uap yang sangat wangi.
* Disantap sebagai lauk utama bersama nasi putih hangat. Kuahnya yang asam-gurih sangat nikmat disiramkan ke nasi.

**Inovasi Penyajian**

* **Garang Asem Panci/Wajan:** Untuk kepraktisan, banyak rumah makan yang memasak garang asem langsung di dalam panci atau wajan tanpa dibungkus daun satu per satu. Meskipun lebih cepat, cara ini menghilangkan aroma khas daun pisang.
* **Penyajian di Wadah Tahan Panas:** Mengukus garang asem di dalam mangkuk keramik, gerabah, atau wadah kaca tahan panas per porsi untuk penyajian yang lebih modern di restoran.
* **Garang Asem Beku:** Menjual paket garang asem mentah yang sudah dibumbui dan dikemas vakum, sehingga pelanggan bisa mengukusnya sendiri di rumah.

**Improvisasi**

* **Varian Protein:** Mengganti ayam dengan bahan protein lain. Varian yang populer adalah Garang Asem Ikan (biasanya ikan patin), Garang Asem Ati Ampela, atau Garang Asem Daging Sapi.
* **Versi Vegetarian:** Menggunakan jamur tiram atau tahu sebagai pengganti daging ayam.
* **Sumber Asam Alternatif:** Jika tidak ada belimbing wuluh, bisa diganti dengan air asam jawa atau perasan jeruk nipis, meskipun akan menghasilkan karakter rasa asam yang sedikit berbeda.
* **Versi Tanpa Santan:** Membuat garang asem dengan kuah bening (hanya menggunakan kaldu atau air) bagi yang tidak menyukai santan, menghasilkan rasa yang lebih ringan dan sangat asam.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 49.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, mari kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Ini adalah sebuah hidangan nasi sederhana yang sangat populer untuk sarapan atau makan siang, dengan lauk sayuran yang khas dan kaya rasa.

**49. Megono (Nasi dengan Sayur Nangka)**

Megono, atau dalam sajian lengkapnya disebut **Sego Megono** (Nasi Megono), adalah hidangan khas masyarakat pesisir Jawa Tengah (seperti Pekalongan), namun juga sangat populer dan mudah ditemukan di Yogyakarta. Megono sendiri merujuk pada lauk utamanya, yaitu olahan sayur yang terbuat dari nangka muda (*gori*) yang dicacah sangat halus, lalu dicampur dengan parutan kelapa yang kaya bumbu, kemudian dikukus. Ini bisa dianggap sebagai sejenis urap, namun dengan nangka muda sebagai bintang utamanya.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Nangka Muda (*gori*), yang dicacah atau dicincang sangat halus.
* **Bahan Campuran:** Kelapa Parut dari kelapa yang tidak terlalu tua.
* **Bumbu Halus:** Bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai rawit, kencur, dan sedikit terasi bakar. Kencur memberikan aroma segar yang sangat khas pada hidangan ini.
* **Bumbu Aromatik:** Irisan halus daun jeruk untuk menambah wangi.
* **Perasa:** Garam dan sedikit gula untuk menyeimbangkan rasa.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah mencampur semua bahan mentah lalu mengukusnya hingga matang.

1. **Menyiapkan Nangka:** Nangka muda dicacah hingga sangat halus. Untuk menghilangkan getahnya dan membuatnya lebih empuk, cacahan nangka ini seringkali direbus atau dikukus sebentar terlebih dahulu, lalu diperas hingga airnya berkurang.
2. **Mencampur Bumbu:** Dalam sebuah wadah besar, cacahan nangka muda dicampur dengan kelapa parut, bumbu yang sudah dihaluskan, dan irisan daun jeruk. Diaduk dengan tangan hingga semua bahan tercampur rata. Jangan lupa membumbuinya dengan garam dan gula.
3. **Mengukus:** Adonan megono mentah ini kemudian dipindahkan ke dalam dandang atau panci pengukus. Dikukus selama sekitar 20-30 menit hingga matang sempurna dan aromanya keluar.

**Penyajian Konvensional**

* Sajian lengkapnya adalah **Sego Megono**.
* Sepiring nasi putih hangat disajikan dengan porsi megono yang melimpah di atas atau di sampingnya.
* Lauk pendampingnya biasanya sangat sederhana, yang paling klasik adalah tempe goreng atau sejenis kerupuk goreng dari adonan tepung kanji yang disebut *Lempeng Tela*.
* Sering disajikan beralaskan daun pisang (*pincuk*) untuk menambah aroma. Merupakan menu sarapan yang sangat populer dan mengenyangkan.

**Inovasi Penyajian**

* **Megono dalam Kemasan:** Menjual megono matang dalam kemasan kotak atau plastik vakum yang siap dihangatkan kembali.
* **Nasi Bakar Megono:** Menjadikan megono sebagai isian utama untuk nasi bakar, di mana nasi dan megono dibungkus daun pisang lalu dibakar.
* **Sego Megono *Rice Bowl*:** Menyajikan hidangan ini dalam mangkuk kertas modern lengkap dengan lauknya untuk kepraktisan.

**Improvisasi**

* **Varian Sayuran:** Teknik "megono" (mencacah, mencampur dengan kelapa berbumbu, lalu mengukus) bisa diaplikasikan pada sayuran lain, misalnya Megono Rebung (bambu muda) atau Megono Kacang Panjang.
* **Penambahan Protein:** Menambahkan bahan lain ke dalam adonan megono sebelum dikukus untuk menambah rasa gurih, seperti ikan teri, udang rebon, atau pete.
* **Megono Goreng:** Megono yang sudah matang ditumis atau digoreng kembali dengan sedikit minyak dan telur, mengubah tekstur dan rasanya.
* **Tingkat Kepedasan:** Menyesuaikan jumlah cabai dalam bumbu untuk membuat versi yang lebih pedas atau tidak pedas sama sekali.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 50.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Ini adalah sebuah kudapan gurih yang sangat elegan, merupakan kerabat dekat dari Lemper, namun dengan penampilan yang lebih "cantik" dan nama yang sangat filosofis.

**50. Semar Mendem**

Semar Mendem adalah salah satu jajanan pasar atau kudapan gurih tradisional Jawa yang sangat populer di Yogyakarta. Namanya sangat unik, diambil dari tokoh pewayangan "Semar" yang bijaksana dan bertubuh gempal, serta kata "Mendem" yang berarti mabuk. Filosofinya adalah, saking lezatnya kue ini, orang yang memakannya bisa menjadi "mabuk kepayang". Secara fisik, Semar Mendem adalah olahan ketan berisi suwiran ayam gurih yang dibalut dengan dadar telur tipis.

**Bahan-Bahan**

Hidangan ini terdiri dari tiga komponen utama: ketan, isian, dan kulit dadar.

* **Bahan Ketan Gurih:**
  + Beras Ketan Putih, direndam.
  + Santan kelapa.
  + Daun Pandan dan garam.
* **Bahan Isian (Abon Ayam Basah):**
  + Daging Ayam (bagian dada), direbus lalu disuwir-suwir halus.
  + Bumbu Halus: Bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar.
  + Santan kental, daun salam, lengkuas, gula, dan garam.
* **Bahan Kulit Dadar:**
  + Telur Ayam.
  + Sedikit tepung terigu atau tepung sagu (untuk membuat dadar lebih lentur dan tidak mudah sobek).
  + Sedikit air atau santan cair dan garam.

**Pembuatan**

Pembuatannya melalui tiga tahap utama sebelum perakitan akhir.

1. **Memasak Ketan:** Beras ketan dikukus setengah matang, lalu diangkat dan dicampur dengan santan mendidih yang sudah dibumbui garam dan pandan. Diaduk hingga santan meresap, lalu dikukus kembali hingga matang sempurna.
2. **Memasak Isian:** Bumbu halus ditumis hingga harum. Suwiran ayam dan santan kental dimasukkan, lalu dimasak dengan api kecil sambil terus diaduk hingga santan meresap dan isian menjadi kering dan gurih.
3. **Membuat Dadar Kulit:** Telur, tepung, dan sedikit garam dikocok lepas. Dibuat menjadi dadar yang sangat tipis di atas wajan anti-lengket.
4. **Perakitan:**
   * Diambil sebagian ketan matang, dipipihkan.
   * Diberi isian ayam di tengahnya, lalu dibentuk menjadi lonjong atau persegi yang padat (pada tahap ini, ia seperti lemper tanpa bungkus).
   * Gulungan ketan isi ini kemudian diletakkan di atas selembar dadar telur, lalu digulung atau dilipat dengan rapi hingga seluruh permukaan ketan tertutup sempurna.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang sebagai kudapan gurih.
* Penampilannya sangat rapi dan cantik dengan warna kuning keemasan dari dadar telurnya. Seringkali bagian atasnya diberi hiasan kecil dari irisan cabai merah dan daun seledri.
* Karena penampilannya yang lebih elegan dibandingkan lemper (yang terbungkus daun), Semar Mendem menjadi pilihan utama untuk isian snack box pada acara-acara rapat, seminar, atau arisan.

**Inovasi Penyajian**

* **Semar Mendem Mini:** Dibuat dalam ukuran sekali suap (*bite-sized*) dan disajikan sebagai *canapé* atau hidangan pembuka dalam sebuah pesta.
* **Kemasan Modern:** Setiap potong dibungkus dengan plastik wrap dan ditata dalam kotak mika atau kotak kue yang cantik, menjadikannya hantaran atau oleh-oleh yang menarik.

**Improvisasi**

* **Varian Isian:** Mengganti isian ayam dengan abon sapi, serundeng pedas, atau bahkan suwiran ikan tuna berbumbu.
* **Dadar Pelangi:** Memberi warna pada adonan dadar telurnya dengan jus sayuran, misalnya hijau dari bayam atau oranye dari wortel, untuk penampilan yang lebih meriah.
* **Semar Mendem Pedas:** Membuat isian ayamnya menjadi pedas dengan tambahan cabai, seringkali diberi nama improvisasi menjadi "Semar Meringis" atau "Semar Ngamuk".
* **Versi Panggang:** Semar Mendem yang sudah jadi dipanggang sebentar di dalam oven atau di atas teflon hingga kulit dadarnya sedikit kecoklatan dan lebih wangi.

Ini adalah akhir dari pembahasan 50 makanan pertama. Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda ingin melanjutkan di kesempatan berikutnya.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, kita lanjutkan pembahasan kita ke hidangan berikutnya. Ini adalah salah satu kudapan gurih paling populer dan fundamental di seluruh Indonesia, yang merupakan saudara dekat dari Semar Mendem yang telah kita bahas sebelumnya.

**51. Lemper**

Lemper adalah penganan yang terbuat dari ketan gurih yang diisi dengan isian abon atau suwiran ayam, lalu dibungkus rapat dengan daun pisang. Jika Semar Mendem adalah versi "elegan" yang berbalut dadar telur, maka Lemper adalah versi klasiknya yang otentik dan bersahaja, dengan aroma khas dari daun pisang sebagai pembungkusnya. Lemper adalah jajanan wajib di berbagai acara dan merupakan salah satu isi *snack box* paling favorit.

**Bahan-Bahan**

Bahan untuk ketan dan isiannya pada dasarnya identik dengan Semar Mendem.

* **Bahan Ketan Gurih:** Beras Ketan Putih, Santan, Daun Pandan, dan Garam.
* **Bahan Isian Klasik:** Suwiran Daging Ayam yang dimasak gurih dengan bumbu opor kering, atau alternatif yang sangat populer yaitu Abon Sapi.
* **Bahan Pembungkus:** Daun Pisang, yang sudah dipanaskan sebentar di atas api (*dilayukan*) agar lentur dan tidak mudah robek saat digunakan untuk membungkus.

**Pembuatan**

Prosesnya melibatkan perakitan ketan dan isian, lalu dibungkus dengan daun pisang.

1. **Memasak Ketan dan Isian:** Proses memasak ketan gurih dan isian ayamnya sama persis dengan proses pada Semar Mendem. Ketan dikukus hingga pulen dan isian ayam dimasak hingga kering.
2. **Membungkus Lemper:** Ini adalah tahap kuncinya.
   * Selembar daun pisang diletakkan.
   * Diambil sebagian ketan, lalu dipipihkan di atas daun.
   * Diberi isian ayam atau abon di bagian tengahnya secara memanjang.
   * Adonan ketan kemudian digulung dan dipadatkan hingga isian tertutup sempurna, membentuk silinder atau balok yang padat.
   * Daun pisang digulung dengan kencang dan kedua ujungnya dilipat rapi ke bawah atau disemat dengan lidi.
3. **Pematangan Akhir:** Ada dua metode populer:
   * **Lemper Kukus:** Gulungan lemper yang sudah dibungkus rapi dikukus kembali selama 20-30 menit. Tujuannya agar lemper lebih padat dan aroma daun pisang meresap kuat ke dalam ketan.
   * **Lemper Bakar:** Gulungan lemper (bisa yang sudah dikukus atau yang mentah) dibakar di atas bara api atau teflon. Proses ini akan membuat daun pisang sedikit hangus dan mengeluarkan aroma *smokey* yang sangat wangi dan khas.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang, masih dalam bungkusan daun pisangnya yang wangi.
* Merupakan camilan yang sangat praktis, padat, dan mengenyangkan.
* Versi bakar sangat digemari karena aromanya yang lebih kuat.
* Merupakan salah satu dari tiga serangkai (bersama risoles dan kue lumpur) yang hampir selalu ada dalam kotak camilan (*snack box*) untuk berbagai acara.

**Inovasi Penyajian**

* **Lemper "Sushi":** Lemper yang berbentuk silinder diiris menjadi beberapa bagian bulat tebal, lalu ditata berdiri di atas piring seperti gulungan sushi.
* **Kemasan Modern:** Menjual lemper dalam kotak mika atau boks kertas dengan merek yang menarik, seringkali menawarkan varian rasa dalam satu kotak.
* **Lemper Beku (*Frozen*):** Menjual lemper kukus dalam kemasan vakum beku, yang bisa dipanaskan kembali di rumah dengan cara dikukus atau dibakar.

**Improvisasi**

* **Varian Isian:** Ini adalah area improvisasi yang paling umum, selain ayam dan abon sapi, ada juga:
  + Lemper Ikan: Menggunakan isian suwiran ikan tuna atau tongkol yang dimasak pedas.
  + Lemper Serundeng: Menggunakan isian serundeng (kelapa parut sangrai berbumbu) yang pedas atau manis.
  + Lemper Daging Cincang: Menggunakan isian daging sapi atau ayam cincang yang dimasak seperti isian untuk pastel.
* **Lemper Ketan Hitam:** Menggunakan beras ketan hitam untuk membuat lemper, memberikan warna ungu gelap dan rasa yang sedikit berbeda.
* **Lemper Pedas:** Membuat isian ayamnya dengan bumbu rica-rica atau bumbu "mercon" yang sangat pedas.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 52.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan. Dari kudapan tradisional yang rumit, kita beralih ke sebuah roti sederhana yang sarat akan sejarah dan nostalgia bagi masyarakat Yogyakarta.

**52. Roti Gajahan**

Roti Gajahan bukanlah sekadar roti, melainkan sebuah penanda zaman dan kenangan. Ini adalah roti tawar manis legendaris dari Yogyakarta yang namanya memiliki asal-usul yang sangat unik. Roti ini secara historis dijual pada malam hari dari sebuah gerobak kaca sederhana di kawasan Alun-alun Kidul (Selatan) Yogyakarta, dekat dengan kandang gajah milik Keraton. Orang-orang membeli roti ini sambil melihat gajah, sehingga nama "Roti Gajahan" pun melekat dan menjadi legenda.

**Bahan-Bahan**

Bahan-bahannya adalah bahan dasar untuk sebuah roti manis yang sederhana, tidak ada yang eksotis.

* Tepung Terigu protein tinggi.
* Gula Pasir.
* Ragi.
* Mentega atau margarin.
* Susu bubuk.
* Telur.
* Air dan garam. Esensi dari Roti Gajahan bukan pada kerumitan resepnya, melainkan pada kesederhanaan rasa dan nilai historisnya.

**Pembuatan**

Proses pembuatannya mengikuti standar pembuatan roti pada umumnya.

1. **Pengadonan:** Semua bahan dicampur dan diuleni hingga adonan menjadi kalis dan elastis.
2. **Fermentasi:** Adonan dibiarkan mengembang di tempat yang hangat hingga ukurannya menjadi dua kali lipat.
3. **Pembentukan:** Adonan yang sudah mengembang dikempiskan, lalu dibentuk menjadi bentuk lonjong atau bulat besar yang menjadi ciri khasnya. Adonan dibiarkan mengembang lagi untuk kedua kalinya.
4. **Pemanggangan:** Roti dipanggang di dalam oven hingga matang dan permukaannya berwarna coklat keemasan. Setelah matang, permukaannya sering diolesi mentega agar mengkilap dan lembut.

**Penyajian Konvensional**

Penyajian klasik adalah bagian terpenting dari pengalaman Roti Gajahan.

* Dijual dalam keadaan utuh sebagai roti bantal besar yang **polos tanpa isian**.
* Cara paling otentik adalah membelinya langsung dari gerobak kaca khasnya pada malam hari di Alun-alun Kidul.
* Roti ini dinikmati langsung, disobek dengan tangan, dan dimakan begitu saja. Rasa manisnya yang ringan dan teksturnya yang lembut menjadi daya tarik utamanya.
* Merupakan camilan malam yang sempurna, seringkali dinikmati bersama minuman hangat dari angkringan terdekat seperti teh panas atau wedang jahe.

**Inovasi Penyajian**

Sebagai produk yang sangat terikat dengan nostalgia, inovasinya lebih berfokus pada aksesibilitas.

* **Toko Roti Modern:** Produsen asli Roti Gajahan kini telah membuka beberapa gerai toko roti permanen. Ini memungkinkan Roti Gajahan dibeli pada siang hari dalam suasana toko yang modern, tidak hanya dari gerobak pada malam hari.
* **Kemasan Modern:** Menjual roti dalam kemasan plastik bermerek yang lebih modern, sehingga bisa juga dijadikan oleh-oleh.

**Improvisasi**

Improvisasi pada Roti Gajahan pada dasarnya menciptakan produk baru, karena keaslian Roti Gajahan terletak pada kepolosannya.

* **Penambahan Isian:** Produsen Roti Gajahan sekarang juga menjual varian roti lain dengan aneka isian seperti cokelat, keju, atau nanas. Namun, penting untuk dicatat bahwa ini adalah pengembangan produk, sedangkan **Roti Gajahan yang asli tetaplah yang polos tanpa isi**.
* **Roti Bakar Gajahan:** Improvisasi yang dilakukan di rumah, di mana roti ini diiris lalu dibakar atau dipanggang dengan olesan mentega dan diberi taburan gula atau meises.
* **Dijadikan Roti Lapis:** Diiris dan diisi dengan selai, keju, atau isian lain layaknya roti tawar biasa.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 53.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, mari kita lanjutkan ke pembahasan berikutnya. Kali ini kita tidak membahas hidangan tradisional yang sudah ada sejak zaman dahulu, melainkan sebuah produk modern yang telah menjadi ikon dan oleh-oleh kebanggaan Yogyakarta.

**53. Cokelat Monggo (Produk Cokelat Lokal)**

Cokelat Monggo bukanlah nama hidangan, melainkan sebuah merek cokelat artisan premium yang lahir dan diproduksi di Yogyakarta. Didirikan oleh seorang ekspatriat Belgia, Cokelat Monggo berhasil memadukan keahlian pembuatan cokelat khas Belgia dengan kekayaan alam dan budaya Jawa. Nama "Monggo", yang merupakan kata dalam bahasa Jawa untuk mempersilakan ("silakan"), mencerminkan keramahan dan identitas lokal yang diusungnya.

**Bahan-Bahan**

Cokelat Monggo berfokus pada kualitas dan keunikan rasa.

* **Bahan Utama:** Biji Kakao (Cokelat) berkualitas tinggi yang sumbernya berasal dari petani-petani di berbagai wilayah Indonesia (Jawa, Sumatra, Sulawesi). Merek ini terkenal dengan varian *dark chocolate*-nya dengan berbagai persentase kakao (misalnya 58%, 69%, hingga 100%).
* **Bahan Lainnya:** Gula, Lemak Kakao (*Cocoa Butter*), dan Lesitin sebagai pengemulsi.
* **Bahan Perasa Khas (Varian):** Inilah yang membuat Cokelat Monggo unik. Mereka memasukkan cita rasa lokal ke dalam produknya, seperti:
  + Cabai Merah (*Red Chili*)
  + Jahe (*Ginger*)
  + Rendang
  + Durian
  + Kacang Mete (*Cashew*)
  + Kopi Jawa
  + Kulit Jeruk (*Orange Peel*)

**Pembuatan**

Prosesnya mengikuti standar pembuatan cokelat premium dari biji hingga menjadi lempengan (*bean-to-bar*).

1. **Pemilihan dan Fermentasi:** Proses dimulai dari pemilihan biji kakao berkualitas dari petani.
2. **Penyangraian (*Roasting*):** Biji kakao yang sudah kering disangrai di pabrik Cokelat Monggo untuk mengembangkan profil rasa dan aroma yang kompleks.
3. **Penggilingan & Penghalusan (*Grinding & Conching*):** Biji yang sudah disangrai digiling hingga menjadi pasta kental. Pasta ini kemudian dimasukkan ke dalam mesin *conche* di mana ia diaduk dan dihaluskan selama berjam-jam untuk menghilangkan rasa asam yang tidak diinginkan dan menciptakan tekstur yang sangat lembut.
4. ***Tempering* dan Pencetakan:** Cokelat cair kemudian melewati proses *tempering* (pemanasan dan pendinginan terkontrol) untuk menghasilkan cokelat batangan yang mengkilap, memiliki patahan yang renyah (*snap*), dan tidak mudah meleleh di tangan. Cokelat yang sudah ditemper kemudian dicetak menjadi lempengan atau pralin, seringkali dengan tambahan rasa uniknya.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan dan dijual dalam bentuk cokelat batangan, pralin, atau produk olahan cokelat lainnya yang sudah dikemas.
* Kemasannya sangat khas, seringkali menggunakan kertas daur ulang dengan desain yang sederhana, etnik, dan ramah lingkungan, mencerminkan nilai-nilai Jawa.
* Dibeli sebagai camilan premium atau sebagai oleh-oleh mewah dan modern dari Yogyakarta.
* Cokelat Monggo juga memiliki beberapa kafe dan ruang pamer (*showroom*) di mana pengunjung bisa menikmati cokelat bersama kopi atau melihat museum cokelat.

**Inovasi Penyajian**

* **Wisata Edukasi:** Cokelat Monggo membangun "Museum dan Pabrik Cokelat Monggo" di Kotagede, yang menawarkan wisata edukasi di mana pengunjung bisa belajar sejarah kakao dan melihat langsung proses produksi.
* **Kelas Membuat Cokelat:** Menawarkan lokakarya atau kelas bagi pengunjung yang ingin belajar membuat pralin atau menghias cokelat sendiri.
* **Produk Minuman:** Mengembangkan lini produk minuman seperti cokelat panas bubuk instan dengan berbagai rasa rempah.

**Improvisasi**

Seluruh konsep Cokelat Monggo adalah sebuah improvisasi rasa.

* **Varian Rasa Eksotis:** Terus-menerus bereksperimen dan meluncurkan varian rasa yang unik dan berani. Varian seperti rasa Rendang atau Cabai adalah contoh nyata dari improvisasi ini.
* **Produk Turunan:** Mengembangkan produk di luar cokelat batangan, seperti selai cokelat (*chocolate spread*), cokelat untuk kue (*baking chocolate*), hingga permen cokelat.
* **Kolaborasi:** Bekerja sama dengan produsen makanan lokal lainnya, misalnya menciptakan varian Bakpia isi Cokelat Monggo, atau Gelato rasa Cokelat Monggo.

Ini adalah akhir dari pembahasan 53 makanan pertama. Mengingat hari sudah larut, kita bisa melanjutkannya di lain waktu. Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk melanjutkan.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Selamat pagi! Tentu, mari kita mulai kembali perjalanan kuliner kita dengan sebuah hidangan pagi yang ringan, sehat, dan menghangatkan.

**54. Wedang Tahu (atau Kembang Tahu)**

Wedang Tahu adalah minuman-sarapan hangat yang merupakan hasil akulturasi budaya Tionghoa-Jawa. Penting untuk dipahami, "tahu" dalam hidangan ini bukanlah tahu gurih untuk lauk, melainkan **puding sutera kedelai** (*silken tofu pudding*) yang sangat lembut, halus, dan mudah hancur. Di beberapa tempat, ia lebih dikenal dengan nama **Kembang Tahu** karena cara penyajiannya yang menyerok lapisan-lapisan tahu tipis seperti kelopak bunga.

**Bahan-Bahan**

Hidangan ini terdiri dari dua komponen utama: puding kedelai dan kuah jahe.

* **Bahan Kembang Tahu:**
  + Sari Kedelai murni, yang dibuat dari kacang kedelai yang direndam, digiling, dan disaring.
  + Bahan Pengental/Penggumpal: Secara tradisional menggunakan batu tahu (*kalsium sulfat*) atau GDL (*Glucono delta-lactone*). Resep modern yang lebih mudah sering menggunakan bubuk agar-agar atau jeli tanpa rasa.
* **Bahan Kuah Jahe:**
  + Jahe yang dibakar dan digeprek untuk aroma dan rasa pedas yang kuat.
  + Gula Merah (gula jawa) atau gula pasir.
  + Bumbu Aromatik: Daun Pandan, Serai, dan terkadang kayu manis atau cengkeh.

**Pembuatan**

Kedua komponen dibuat terpisah lalu disatukan saat akan disajikan.

1. **Membuat Kembang Tahu:** Sari kedelai segar dipanaskan dengan api kecil (tidak sampai mendidih). Bahan penggumpal (misalnya larutan agar-agar) dimasukkan dan diaduk rata. Campuran ini kemudian dituangkan ke dalam sebuah wadah atau loyang besar dan dibiarkan hingga dingin dan mengeras menjadi puding yang sangat lembut dan rapuh.
2. **Membuat Kuah Jahe:** Air direbus bersama jahe geprek, gula merah, dan semua bumbu aromatik lainnya. Dimasak hingga gula larut dan kuah menjadi wangi serta terasa pedas-manis. Kuah ini dijaga agar tetap panas.

**Penyajian Konvensional**

* Penjual biasanya berkeliling di pagi hari dengan membawa pikulan atau gerobak sederhana.
* Saat ada yang membeli, penjual akan menggunakan sendok pipih khusus untuk mengeruk atau menyerok lapisan-lapisan tipis kembang tahu dari loyang dan memasukkannya ke dalam mangkuk.
* Kembang tahu yang lembut tersebut kemudian langsung disiram dengan kuah jahe yang masih panas mengepul.
* Disantap segera selagi hangat sebagai sarapan yang ringan atau minuman penghangat tubuh. Perpaduan tekstur tahu yang lumer di mulut dengan kuah jahe yang pedas-manis memberikan sensasi yang sangat nyaman.

**Inovasi Penyajian**

* **Bubuk Kembang Tahu Instan:** Menjual produk bubuk berisi sari kedelai dan bahan penggumpal. Konsumen hanya perlu menambah air, memasaknya sebentar, dan mendinginkannya. Biasanya dijual dalam satu paket dengan bubuk minuman jahe instan.
* **Penyajian di Kafe:** Wedang Tahu disajikan di kafe-kafe dengan mangkuk keramik yang lebih cantik dan presentasi yang lebih modern.
* **Versi Dingin (Tahwa):** Mengadopsi tren hidangan penutup dari Asia Timur, kembang tahu disajikan dalam keadaan dingin dengan sirup gula putih (bukan kuah jahe) dan aneka *topping* modern.

**Improvisasi**

* **Aneka Topping (terutama untuk versi dingin):** Ini adalah area improvisasi yang paling luas, di mana Kembang Tahu disajikan dengan tambahan:
  + Biji mutiara (pacar cina)
  + Cincau hitam (janggelan)
  + Kacang merah manis
  + Potongan buah seperti leci atau longan
  + Bola-bola ketan (ronde)
* **Varian Kuah:** Mengganti kuah jahe dengan kuah lain, misalnya kuah santan gula merah, atau sirup pandan.
* **Rasa pada Kembang Tahu:** Memberikan rasa pada puding kedelainya itu sendiri, seperti rasa pandan, cokelat, atau *matcha*.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 55.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Pagi! Tentu, kita lanjutkan. Dari minuman hangat, kini kita beralih ke dunia es, tepatnya sebuah es jadul yang penuh dengan kenangan masa sekolah.

**55. Es Gabus**

Es Gabus adalah sejenis es loli atau es balok tradisional yang sangat populer di kalangan anak-anak pada era 80-an dan 90-an. Namanya yang unik, "Gabus", merujuk pada teksturnya. "Gabus" adalah nama lain untuk *styrofoam*. Tekstur es ini memang tidak seperti es batu yang keras atau es krim yang lumer, melainkan empuk, sedikit padat seperti spons, dan bisa digigit, mirip seperti menggigit gabus. Ciri khasnya adalah warnanya yang berlapis-lapis seperti pelangi.

**Bahan-Bahan**

Kunci dari tekstur unik Es Gabus terletak pada bahan utamanya.

* **Bahan Utama:** Tepung Hunkwe. Ini adalah tepung yang terbuat dari sari pati kacang hijau, yang jika dimasak dan didinginkan akan menghasilkan tekstur seperti puding yang padat namun lembut dan sedikit kenyal.
* **Cairan:** Santan kelapa untuk memberikan rasa gurih dan *creamy*.
* **Pemanis:** Gula Pasir.
* **Perasa & Pewarna:** Pewarna makanan (biasanya merah, kuning, hijau) dan terkadang sedikit esens vanila atau pandan.
* Sejumput garam untuk menonjolkan rasa gurih santan.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah membuat adonan puding hunkwe yang tebal, melapisinya, lalu membekukannya.

1. **Membuat Adonan:** Dalam sebuah panci, campurkan tepung hunkwe, gula pasir, garam, dan santan. Aduk rata selagi masih dingin hingga tidak ada gumpalan tepung.
2. **Memasak Adonan:** Masak campuran tersebut di atas api sedang sambil terus diaduk. Adonan akan mengental dengan sangat cepat. Terus aduk hingga adonan menjadi sangat kental, berat, meletup-letup, dan warnanya menjadi sedikit bening (transparan).
3. **Mewarnai dan Melapisi:** Segera bagi adonan panas yang sangat kental tersebut ke dalam beberapa wadah (misalnya 3 wadah). Beri masing-masing wadah pewarna yang berbeda (merah, kuning, hijau) dan aduk cepat hingga rata.
4. **Mencetak:** Siapkan loyang atau wadah persegi. Tuang adonan pertama (misalnya merah) dan ratakan. Segera tuang adonan kedua (kuning) di atasnya dan ratakan. Lakukan hal yang sama untuk lapisan terakhir (hijau). Karena adonannya sangat kental, lapisan-lapisan ini tidak akan tercampur.
5. **Pendinginan dan Pembekuan:** Biarkan adonan di suhu ruang hingga dingin dan mengeras menjadi seperti puding balok. Setelah keras, keluarkan dari loyang, potong-potong menjadi bentuk balok persegi panjang, bungkus dengan plastik, lalu masukkan ke dalam *freezer* hingga beku sepenuhnya.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan dalam keadaan beku, langsung dari *freezer*.
* Dinikmati dengan cara digigit langsung. Teksturnya yang empuk membuatnya mudah digigit tanpa terasa ngilu seperti menggigit es batu.
* Merupakan jajanan klasik anak-anak sekolah yang dijual oleh pedagang di depan sekolah atau pedagang keliling.

**Inovasi Penyajian**

* **Bentuk Modern:** Menggunakan cetakan es loli silikon dengan bentuk-bentuk yang lucu (bintang, hewan, dll) untuk menarik perhatian anak-anak masa kini.
* **Es Gabus "Gourmet":** Membuat Es Gabus dengan bahan-bahan premium, misalnya menggunakan jus buah asli (jus stroberi, jus mangga, jus pandan) sebagai pengganti pewarna dan perasa buatan.
* **Kue Es Gabus:** Membuat Es Gabus dalam loyang kue besar, lalu setelah beku dipotong dan disajikan seperti kue ulang tahun es krim.

**Improvisasi**

* **Varian Rasa Tunggal:** Membuat Es Gabus dengan satu rasa saja, tidak berlapis-lapis, misalnya:
  + Es Gabus Cokelat (dengan tambahan bubuk cokelat).
  + Es Gabus Alpukat (dengan tambahan alpukat yang diblender).
  + Es Gabus Ketan Hitam.
* **Penambahan Tekstur:** Mencampurkan bahan lain ke dalam adonan sebelum dicetak, seperti biji selasih atau sagu mutiara.
* **Es Gabus Roti:** Menjepit satu balok Es Gabus dengan dua keping wafer atau di dalam roti tawar, mirip seperti es krim potong Singapura.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 56.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan. Dari es balok yang kenyal, kita beralih ke es serut yang sangat sederhana dan juga penuh kenangan.

**56. Es Gosrok**

Es Gosrok adalah salah satu bentuk hidangan es serut paling dasar dan tradisional di Indonesia. Namanya, "Gosrok", berasal dari kata dalam Bahasa Jawa yang berarti "menggosok" atau "menggesek". Nama ini secara langsung menggambarkan proses pembuatannya, yaitu dengan cara menggosokkan balok es pada sebuah alat serut sederhana hingga menghasilkan serpihan-serpihan es yang halus. Ini adalah jajanan anak-anak tempo dulu yang sangat populer karena kesederhanaan dan harganya yang murah.

**Bahan-Bahan**

Bahan-bahannya sangat minimalis.

* **Bahan Es Balok:** Berbeda dari es serut modern yang menggunakan es tawar, es untuk Es Gosrok sudah diberi rasa sejak awal. Bahan untuk membuatnya adalah:
  + Air matang.
  + Gula Pasir.
  + Sirup atau essen perasa dan pewarna. Rasa yang paling umum adalah frambos (merah), jeruk (oranye), atau anggur (ungu).
* **Bahan Topping (Wajib):** Susu Kental Manis rasa vanila (putih) atau cokelat.

**Pembuatan**

Prosesnya terdiri dari pembekuan es dan proses menyerut secara manual.

1. **Membuat Es Balok Berperasa:** Air, gula, dan sirup berperasa dicampur hingga rata. Larutan ini kemudian dimasukkan ke dalam cetakan (biasanya wadah plastik persegi) dan dibekukan di *freezer* selama berjam-jam hingga menjadi balok es yang keras.
2. **Proses "Nggosrok" (Menyerut):** Ini adalah atraksi utamanya yang dilakukan oleh penjual.
   * Sebuah alat serut sederhana disiapkan. Alat ini biasanya berupa papan kayu yang di tengahnya dipasangi mata pisau tajam (mirip mata pisau alat pengetam kayu).
   * Penjual akan mengambil balok es berperasa yang sudah beku.
   * Balok es tersebut kemudian digosok-gosokkan maju-mundur di atas mata pisau.
   * Dari proses ini, akan keluar serutan es yang sangat halus seperti salju, yang ditampung di bawahnya.
3. **Penyajian:** Serutan es yang sudah terkumpul di dalam gelas atau mangkuk plastik dipadatkan sedikit, lalu disiram dengan susu kental manis di atasnya.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan segera dalam gelas atau mangkuk plastik kecil dan dinikmati menggunakan sendok.
* Sensasi utamanya adalah menikmati es serut super halus yang langsung lumer di mulut dengan rasa manis sederhana dari sirup dan susu kental manis.
* Merupakan jajanan kaki lima yang identik dengan lingkungan sekolah atau perumahan, dijual oleh pedagang keliling.

**Inovasi Penyajian**

Di era modern, Es Gosrok tradisional sudah cukup langka. Inovasinya lebih berupa kebangkitan kembali dengan sentuhan modern.

* **Menggunakan Alat Serut Modern:** Mengganti alat gosrok kayu yang tradisional dengan mesin penyerut es modern (*ice shaver*) yang terbuat dari *stainless steel* agar lebih higienis dan cepat.
* **Es Gosrok "Kafe":** Menyajikan es gosrok di kafe dengan menggunakan bahan-bahan premium, seperti sirup yang dibuat dari buah asli, dan disajikan dalam mangkuk kaca yang cantik.
* **Konsep Prasmanan Topping:** Menyediakan es gosrok sebagai dasar, lalu pelanggan bisa memilih sendiri aneka *topping* modern seperti potongan buah, jeli, boba, atau sereal.

**Improvisasi**

* **Varian Rasa Es:** Membuat balok es dari aneka cairan lain, misalnya dari jus buah asli, susu cokelat, kopi, atau teh manis.
* **Rujak Gosrok:** Sebuah improvisasi kreatif di mana balok es dibuat dari larutan bumbu rujak yang manis-pedas-asam. Serutan es ini kemudian disajikan di atas potongan buah-buahan segar.
* **Es Gosrok Pelangi:** Membuat beberapa balok es kecil dengan warna berbeda, lalu menyerutnya secara bergantian ke dalam satu gelas untuk menciptakan tampilan warna-warni.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 57.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, kita lanjutkan. Dari es yang sederhana, kita beralih ke hidangan sate yang juga sederhana namun sarat akan cerita dan sejarah sosial.

**57. Sate Kere**

Sate Kere adalah hidangan sate yang namanya memiliki makna yang mendalam. "Kere" dalam bahasa Jawa berarti miskin atau tidak punya uang. Nama ini mencerminkan asal-usul hidangan ini sebagai "sate-nya rakyat jelata" di masa lalu, yang diciptakan karena masyarakat biasa tidak mampu membeli sate yang terbuat dari daging ayam atau kambing. Ini adalah sebuah bentuk kreativitas kuliner untuk bisa menikmati sensasi "makan sate" dengan bahan-bahan yang sangat terjangkau.

**Bahan-Bahan**

Bahan utamanya bukanlah daging, melainkan produk sampingan atau bahan yang murah.

* **Bahan Utama (Klasik):** Tempe Gembus, yaitu tempe yang terbuat dari ampas tahu. Tempe ini memiliki tekstur yang sangat empuk, ringan seperti spons, dan mampu menyerap bumbu dengan sangat baik.
* **Bahan Utama (Varian Populer Yogya):** Lemak atau Gajih Sapi. Potongan lemak sapi yang gurih ini juga menjadi primadona dalam Sate Kere gaya Yogyakarta.
* **Bumbu Rendaman (Bumbu Bacem):** Kunci kelezatan sate ini ada pada bumbunya. Bahan-bahan direndam dalam bumbu baceman yang manis dan gurih, terdiri dari:
  + Gula Merah.
  + Kecap Manis.
  + Bumbu halus: Bawang merah, bawang putih, dan ketumbar (yang sangat dominan).
  + Air asam jawa dan garam.

**Pembuatan**

Prosesnya terdiri dari dua tahap utama: membacem untuk memberi rasa, lalu membakar untuk aroma.

1. **Proses Membacem:** Potongan tempe gembus dan/atau lemak sapi direbus dengan api kecil di dalam larutan bumbu bacem hingga semua bumbu meresap sempurna dan airnya menyusut. Proses ini membuat tempe gembus yang tawar menjadi sangat kaya rasa.
2. **Penusukan:** Setelah proses bacem selesai dan bahan menjadi dingin, potongan tempe gembus dan lemak ditusuk secara berselang-seling menggunakan tusuk sate bambu.
3. **Pembakaran:** Sate yang sudah ditusuk kemudian dibakar di atas bara api arang. Selama dibakar, sate diolesi kembali dengan sisa bumbu baceman atau kecap manis. Gula dalam bumbu akan terkaramelisasi dan memberikan aroma bakaran yang sangat sedap.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas langsung dari panggangan.
* Bisa dinikmati langsung sebagai camilan atau disantap sebagai lauk bersama lontong atau nasi.
* Saus pendampingnya biasanya bukanlah saus kacang yang kental, melainkan sambal kecap (kecap manis yang diberi irisan bawang merah dan cabai rawit) atau saus kacang yang lebih encer.
* Sate Kere adalah jajanan klasik yang sering ditemukan di angkringan atau dijual berdampingan dengan sate-sate lainnya.

**Inovasi Penyajian**

* **Sate Kere "Naik Kelas":** Disajikan di restoran modern dengan penataan yang lebih rapi, misalnya di atas panggangan mini personal di meja makan.
* **Kemasan Beku:** Menjual Sate Kere yang sudah dibacem dan ditusuk dalam kemasan beku (*frozen*), sehingga pelanggan bisa membakarnya sendiri di rumah.

**Improvisasi**

* **Varian Bahan "Kere":** Konsep sate ini diperluas ke bahan-bahan non-daging lainnya seperti Sate Usus, Sate Ati Ampela, atau Sate Jeroan lainnya yang juga dimasak dengan bumbu bacem yang sama.
* **Bumbu Berbeda:** Mencoba merendam tempe gembus dengan bumbu lain, seperti bumbu kuning atau bumbu rica-rica pedas.
* **Sate Kere Daging (Ironis):** Sebuah improvisasi di mana daging ayam atau sapi asli dimasak dengan bumbu bacem khas Sate Kere, yang pada dasarnya menciptakan varian sate manis baru.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 58.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu saja, mari kita lanjutkan. Kali ini kita akan membahas sebuah penganan manis yang sangat ikonik, penuh warna, dan menjadi oleh-oleh kebanggaan dari salah satu kabupaten di Yogyakarta.

**58. Geplak**

Geplak adalah penganan atau permen tradisional yang terbuat dari parutan kelapa dan gula. Kudapan ini merupakan oleh-oleh khas dari Kabupaten Bantul, Yogyakarta. Ciri utamanya adalah rasanya yang **sangat manis**, teksturnya yang padat namun sedikit berpasir (*grainy*), serta penampilannya yang sangat menarik karena warnanya yang cerah dan beragam.

**Bahan-Bahan**

Bahan dasar Geplak sangat sederhana, namun proses pembuatannya membutuhkan kesabaran.

* **Bahan Utama:** Kelapa Parut. Biasanya menggunakan kelapa yang tidak terlalu tua agar teksturnya masih empuk dan rasanya gurih.
* **Pemanis:** Gula Pasir. Penggunaan gula pasir (bukan gula merah) memungkinkan geplak diberi aneka warna yang cerah. Gula juga berfungsi sebagai pengawet alami.
* **Bahan Tambahan:** Terkadang ditambahkan sedikit tepung beras atau tepung ketan sebagai pengikat.
* **Cairan:** Sedikit air untuk melarutkan gula.
* **Pewarna dan Aroma:** Pewarna makanan yang aman (merah, kuning, hijau) dan terkadang esens atau aroma seperti frambos atau pandan.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah memasak semua bahan hingga menjadi adonan kental yang bisa dibentuk.

1. **Membuat Sirup:** Gula pasir dan air dimasak di dalam wajan besar dengan api kecil hingga gula larut dan menjadi sirup yang kental.
2. **Memasak Kelapa:** Kelapa parut dimasukkan ke dalam sirup gula panas.
3. **Proses Mengaduk:** Campuran ini kemudian diaduk terus-menerus di atas api kecil. Ini adalah proses yang lama dan melelahkan, bertujuan untuk mengurangi kadar air dan memasak kelapa hingga matang. Adonan diaduk hingga menjadi sangat kental, berat, dan tidak lengket lagi di wajan.
4. **Mewarnai dan Membentuk:** Selagi adonan masih panas dan bisa dibentuk, adonan dibagi menjadi beberapa bagian. Setiap bagian diberi pewarna yang berbeda. Adonan yang sudah berwarna ini kemudian dibentuk dengan tangan menjadi bola-bola kecil atau dicetak dalam loyang besar untuk dipotong-potong nanti.
5. **Pendinginan:** Geplak yang sudah dibentuk kemudian dibiarkan di suhu ruang hingga dingin dan mengeras.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang sebagai kudapan manis. Karena rasanya yang sangat manis, biasanya geplak dinikmati dalam porsi kecil.
* Merupakan oleh-oleh wajib khas Bantul. Secara tradisional, sering dikemas dalam besek (wadah dari anyaman bambu) yang berisi aneka warna geplak. Kemasan modern menggunakan kotak kardus atau plastik mika.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Modern:** Menggunakan toples transparan atau kotak dengan desain yang lebih premium untuk meningkatkan daya jualnya sebagai hadiah atau buah tangan.
* **Geplak Lapis Pelangi:** Mencetak adonan geplak yang berbeda warna secara berlapis-lapis dalam satu loyang, sehingga saat dipotong akan terlihat seperti kue lapis pelangi.
* **Geplak Cokelat:** Melapisi bola-bola geplak yang sudah jadi dengan lelehan cokelat.

**Improvisasi**

* **Varian Rasa Buah:** Improvisasi yang paling umum adalah menambahkan rasa buah asli ke dalam adonan, seperti:
  + Geplak Durian (dengan tambahan daging buah durian).
  + Geplak Nangka.
  + Geplak Stroberi.
  + Geplak Jahe untuk rasa manis hangat.
* **Geplak Gula Jawa:** Menggunakan gula jawa sebagai pengganti gula pasir. Hasilnya adalah geplak berwarna coklat dengan rasa manis yang lebih legit dan berkaramel, mirip dengan Krasikan namun biasanya teksturnya lebih kasar.
* **Tekstur Berbeda:** Menggunakan kelapa yang lebih muda untuk tekstur yang lebih basah atau kelapa yang lebih tua dan disangrai untuk tekstur yang lebih kering dan renyah.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 59.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, mari kita lanjutkan. Setelah membahas aneka lauk dan kudapan, kita kembali ke salah satu hidangan nasi-sayur paling ikonik dan merakyat di seluruh Indonesia, dengan sentuhan khas Jawa.

**59. Sego Pecel**

Sego Pecel (Nasi Pecel) adalah hidangan yang terdiri dari nasi putih yang disajikan dengan aneka sayuran rebus lalu disiram dengan saus kacang yang khas. Meskipun konsepnya mirip dengan Lotek dan Gado-gado, Pecel memiliki identitasnya sendiri yang sangat kuat, terutama pada karakter bumbu kacangnya dan lauk pendamping wajibnya. Pecel adalah menu sarapan dan makan siang yang sangat populer di Yogyakarta.

**Bahan-Bahan**

* **Sayuran Rebus:** Komposisi sayuran pecel lebih berfokus pada dedaunan hijau. Isian klasiknya adalah bayam, kacang panjang, tauge, dan daun singkong. Bahan yang sangat khas dan sering ada dalam pecel gaya Yogya/Jawa Tengah adalah kembang turi (bunga pohon turi).
* **Pelengkap:** Lalapan mentah seperti irisan timun dan daun kemangi.
* **Bumbu Saus (Sambal Pecel):** Ini adalah pembeda utamanya.
  + Bumbu pecel dibuat dari kacang tanah goreng, cabai (rawit dan merah), gula merah, air asam jawa, garam, dan bumbu kunci yang memberikan aroma paling khas: **daun jeruk purut** dalam jumlah banyak.
  + Bumbu ini dihaluskan hingga menjadi **pasta yang sangat kental dan padat**. Pasta inilah yang dijual di pasaran dan bisa disimpan lama.
* **Pendamping Wajib:** Peyek (Rempeyek), biasanya peyek kacang atau peyek teri. Sebuah sajian pecel dianggap tidak lengkap tanpa kehadiran peyek yang renyah.

**Pembuatan**

Prosesnya terdiri dari merebus sayuran dan menyiapkan saus dari pasta yang sudah jadi.

1. **Menyiapkan Sayuran:** Semua jenis sayuran direbus atau direndam air panas (*diseduh*) secara terpisah hingga matang namun tidak terlalu lembek, lalu ditiriskan.
2. **Menyiapkan Sambal Pecel:** Proses ini dilakukan dadakan saat akan disajikan. Penjual akan mengambil sebagian pasta sambal pecel yang padat, meletakkannya di mangkuk atau cobek kecil, lalu mengencerkannya dengan menambahkan air matang sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga mencapai kekentalan saus yang diinginkan.
3. **Peracikan:** Di atas piring yang seringkali beralaskan daun pisang (*pincuk*), nasi putih atau lontong ditata. Aneka sayuran rebus kemudian diletakkan di atasnya.
4. **Penyiraman:** Saus kacang yang baru saja diencerkan disiramkan secara melimpah di atas sayuran dan nasi.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan komplet dalam satu piring atau pincuk.
* Sepotong besar peyek renyah diletakkan di sampingnya atau diremukkan di atasnya.
* Seringkali ditawarkan dengan lauk tambahan sederhana seperti telur ceplok, sate usus, atau tahu/tempe bacem.
* Di Yogyakarta, pecel identik sebagai menu sarapan yang dijual oleh ibu-ibu penjual keliling (*bakul*) atau di warung-warung kecil dan pasar tradisional.

**Inovasi Penyajian**

* **Sambal Pecel Kemasan:** Ini adalah inovasi terbesar. Pasta sambal pecel dikemas secara modern dalam wadah plastik, toples, atau kemasan vakum dan menjadi oleh-oleh yang sangat populer dari banyak daerah di Jawa.
* **Salad Bar Pecel:** Konsep rumah makan modern di mana pelanggan bisa memilih sendiri aneka sayuran rebus yang diinginkan dari etalase, lalu penjual akan membuatkan sausnya.
* **Pecel dalam Kemasan Siap Makan:** Menjual paket nasi, sayuran, dan saus (dalam sachet terpisah) dalam satu kotak makan yang higienis.

**Improvisasi**

* **Varian Sambal:** Beberapa daerah memiliki variasi sambal pecelnya sendiri, misalnya dengan menambahkan lebih banyak kencur atau menggunakan jenis cabai yang berbeda.
* **Mengganti Saus:** Di beberapa tempat, sayuran rebus disiram dengan sambal tumpang, yaitu sambal yang terbuat dari tempe yang difermentasi (*tempe bosok*), menciptakan hidangan bernama Nasi Tumpang.
* **Penting untuk Diketahui:** Jangan salah kaprah dengan istilah **"Pecel Lele"**. "Pecel Lele" adalah hidangan yang sama sekali berbeda, yaitu ikan lele goreng yang disajikan dengan sambal terasi dan lalapan, tidak ada hubungannya dengan sayuran atau saus kacang.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 60.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, kita lanjutkan. Setelah membahas Sego Pecel yang menggunakan sayuran rebus, kini kita beralih ke "salad" khas Jawa lainnya yang memiliki karakter yang sama sekali berbeda.

**60. Trancam**

Trancam adalah hidangan sejenis urap atau salad sayuran khas Jawa Tengah dan Yogyakarta. Perbedaan utamanya yang paling mendasar dan menjadi ciri khasnya adalah: jika urap atau pecel menggunakan sayuran yang direbus, maka Trancam menggunakan **sayuran yang serba mentah**. Ini menjadikannya hidangan yang sangat segar, renyah (*crunchy*), dan penuh dengan aroma herbal yang hidup.

**Bahan-Bahan**

* **Sayuran Mentah (dicacah atau diiris halus):**
  + Kacang Panjang.
  + Timun.
  + Tauge Pendek (kecambah).
  + Daun Kemangi (daunnya saja).
  + Petai Cina (*mlandingan* atau *lamtoro*).
  + Terkadang ditambahkan juga irisan halus kol (kubis) atau daun kenikir.
* **Bumbu Kelapa:**
  + Kelapa Parut segar dari kelapa yang tidak terlalu tua.
  + **Bumbu Halus:** Bawang putih, kencur (aroma kencur sangat dominan dan penting), cabai rawit (sesuai selera), daun jeruk, garam, dan sedikit gula.

**Pembuatan**

Proses pembuatannya sangat cepat dan sederhana karena tidak melibatkan proses memasak sayuran.

1. **Menyiapkan Sayuran:** Semua sayuran dicuci bersih. Kacang panjang dan timun diiris atau dicacah sangat halus. Daun kemangi dipisahkan dari tangkainya.
2. **Membuat Bumbu Kelapa:** Bumbu-bumbu (bawang putih, kencur, cabai, dll.) dihaluskan. Bumbu halus ini kemudian dicampurkan dan diaduk rata dengan kelapa parut segar hingga semua bumbu meresap.
3. **Pencampuran Akhir:** Tahap ini dilakukan sesaat sebelum akan dihidangkan untuk menjaga kesegaran dan kerenyahan sayuran. Semua irisan sayuran mentah dimasukkan ke dalam wadah berisi bumbu kelapa.
4. **Mengaduk:** Semua bahan diaduk rata hingga sayuran terbalut sempurna dengan bumbu kelapa. Trancam pun siap disajikan.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan segera setelah dibuat, pada suhu ruang.
* Dihidangkan sebagai lauk sayuran pendamping nasi putih hangat.
* Karena kesegarannya, Trancam sangat cocok dipadukan dengan lauk pauk yang digoreng atau dibakar, seperti ikan bakar, ayam goreng, atau empal, karena memberikan kontras rasa dan tekstur yang menyegarkan.

**Inovasi Penyajian**

* **Trancam *Salad Bowl*:** Disajikan dalam mangkuk besar seperti salad modern, mungkin dengan tambahan potongan dada ayam panggang di atasnya, dan dipasarkan sebagai pilihan menu sehat khas Indonesia.
* **Isian *Summer Roll*:** Campuran trancam yang segar dijadikan isian untuk lumpia basah khas Vietnam (*rice paper roll*), menciptakan hidangan fusion yang sehat dan renyah.
* **Bumbu Trancam Siap Pakai:** Menjual bumbu kelapa untuk trancam dalam kemasan, sehingga pelanggan hanya perlu menyiapakan sayuran mentahnya saja di rumah.

**Improvisasi**

* **Penambahan Sayuran Lain:** Menambahkan sayuran mentah lainnya yang renyah seperti irisan paprika, selada, atau parutan wortel untuk menambah warna dan nutrisi.
* **Trancam Lebih Segar:** Menambahkan perasan jeruk limau atau jeruk nipis ke dalam bumbu kelapanya untuk memberikan rasa asam yang lebih tajam.
* **Varian Protein:** Mencampurkan suwiran ayam rebus dingin atau udang rebus ke dalam campuran trancam.
* **Versi Tidak Pedas:** Membuat bumbu kelapa tanpa menggunakan cabai sama sekali agar bisa dinikmati oleh anak-anak atau yang tidak suka pedas.

Ini adalah akhir dari pembahasan 60 makanan pertama. Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda ingin melanjutkan di kesempatan berikutnya.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan. Kali ini kita akan membahas sebuah hidangan ayam goreng yang namanya terikat pada asal-usulnya dan telah menjadi salah satu ikon kuliner kebanggaan Yogyakarta.

**61. Ayam Kalasan**

Ayam Kalasan adalah hidangan ayam goreng khas Jawa dengan cita rasa yang unik, berasal dari daerah Kalasan, Kabupaten Sleman, Yogyakarta. Berbeda dari ayam goreng tepung yang renyah, atau ayam goreng lain yang dominan asin, Ayam Kalasan terkenal dengan perpaduan rasa **manis dan gurih** yang meresap hingga ke tulang, serta dagingnya yang luar biasa empuk.

**Bahan-Bahan**

Kunci dari rasa khas Ayam Kalasan terletak pada bumbu dan cairan perebusnya.

* **Bahan Utama:** Ayam Kampung, sebaiknya yang masih muda agar dagingnya lebih empuk.
* **Cairan Perebus (Kunci):** Air Kelapa. Penggunaan air kelapa inilah yang memberikan rasa manis dan gurih yang khas, ringan, dan alami.
* **Bumbu Halus:** Bawang putih, bawang merah, dan kemiri.
* **Bumbu Aromatik & Perasa:** Gula Merah (gula jawa), lengkuas, daun salam, dan garam.
* **Bahan Sambal Pendamping:** Sambal untuk Ayam Kalasan biasanya adalah sejenis sambal terasi yang dimasak, dengan campuran cabai merah, tomat, bawang, dan terasi, yang rasanya cenderung pedas-manis.

**Pembuatan**

Ayam Kalasan diolah melalui dua tahap pemasakan: diungkep (direbus dengan bumbu) lalu digoreng.

1. **Proses Ungkep:** Potongan ayam dimasukkan ke dalam panci bersama bumbu halus, bumbu aromatik, dan gula merah. Kemudian, air kelapa dituangkan hingga seluruh bagian ayam terendam.
2. **Perebusan Lambat:** Ayam dimasak (diungkep) dengan api kecil dalam waktu yang cukup lama. Proses ini bertujuan agar ayam menjadi sangat empuk dan semua bumbu, terutama rasa manis-gurih dari air kelapa dan gula merah, meresap sempurna ke dalam daging. Masak hingga kuah menyusut.
3. **Proses Menggoreng:** Tahap ini dilakukan sesaat sebelum disajikan. Ayam yang sudah diungkep dan ditiriskan, digoreng dalam minyak panas. Proses menggorengnya tidak perlu terlalu lama, cukup hingga bagian luarnya berwarna coklat keemasan dan kulitnya menjadi sedikit renyah.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas sebagai lauk utama bersama nasi putih hangat.
* Wajib didampingi oleh sambal khasnya yang pedas-manis.
* Disajikan lengkap dengan lalapan segar seperti irisan timun, daun selada, tomat, dan daun kemangi.
* Seringkali disajikan juga dengan kremesan, yaitu remahan adonan renyah yang dibuat dari sisa air ungkepan ayam.

**Inovasi Penyajian**

* **Ayam Kalasan Beku (*Frozen*):** Ini adalah inovasi yang paling populer untuk oleh-oleh. Ayam yang sudah selesai diungkep dikemas vakum dan dibekukan. Pelanggan bisa menyimpannya dalam waktu lama dan tinggal menggorengnya di rumah.
* **Ayam Kalasan Tanpa Tulang:** Menggunakan daging ayam filet yang diolah dengan bumbu Kalasan untuk kepraktisan.
* **Nasi Kotak Kalasan:** Disajikan dalam bentuk paket nasi kotak yang komplet, berisi nasi, ayam, sambal, dan lalapan, untuk katering atau layanan pesan-antar.

**Improvisasi**

* **Ayam Kalasan Bakar:** Ini adalah improvisasi yang sangat umum. Setelah diungkep, ayam tidak digoreng, melainkan dibakar di atas bara api sambil diolesi sisa bumbu ungkep yang dicampur kecap manis. Varian ini memiliki aroma *smokey* yang sangat sedap.
* **Ayam Kalasan Penyet:** Ayam Kalasan goreng yang dipenyet atau dipukul ringan di atas cobek bersama sambal.
* **Bumbu Kalasan untuk Bahan Lain:** Bumbu dan teknik ungkep Kalasan juga sering diaplikasikan pada bahan lain seperti Bebek Kalasan atau Ikan Gurame Kalasan.
* **Sambal Lebih Pedas:** Menyediakan varian sambal yang lebih pedas (sambal bawang atau sambal korek) sebagai alternatif dari sambal terasi manis yang klasik.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 62.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu saja, mari kita lanjutkan. Setelah membahas ayam goreng yang populer, kita akan menjelajahi kuliner yang sangat unik, eksotis, dan telah menjadi ikon dari sebuah kabupaten di Yogyakarta.

**62. Belalang Goreng (Walang Goreng)**

Belalang Goreng, atau dalam bahasa Jawa disebut **Walang Goreng**, adalah camilan ekstrem yang menjadi ikon kuliner dari daerah Gunungkidul, Yogyakarta. Sesuai namanya, hidangan ini benar-benar terbuat dari serangga belalang yang digoreng hingga garing. Apa yang dulunya merupakan sumber protein alternatif bagi masyarakat di daerah yang sulit bercocok tanam, kini telah bertransformasi menjadi camilan unik dan oleh-oleh khas yang banyak dicari oleh wisatawan.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Belalang Kayu. Jenis belalang ini dipilih karena ukurannya yang relatif besar dan sering ditemukan di pohon-pohon jati di wilayah Gunungkidul.
* **Bumbu Marinasi:** Bumbu yang digunakan cukup sederhana, bertujuan untuk memberikan rasa gurih dan menghilangkan aroma khas serangga. Bumbu halusnya terdiri dari bawang putih, ketumbar, kunyit, dan garam.

**Pembuatan**

Proses pembuatannya membutuhkan tahap pembersihan yang teliti sebelum digoreng.

1. **Pembersihan:** Ini adalah tahap yang paling penting. Belalang yang masih hidup atau segar dibersihkan satu per satu. Bagian yang dibuang adalah sayapnya yang keras, kaki belakangnya yang berduri, serta isi perutnya (dengan cara menekan bagian perutnya hingga kotorannya keluar).
2. **Pencucian:** Setelah dibersihkan, belalang dicuci dengan air mengalir hingga benar-benar bersih.
3. **Pembumbuan:** Belalang yang sudah bersih kemudian dicampur dan direndam dalam bumbu halus selama beberapa saat agar rasanya meresap.
4. **Penggorengan:** Belalang yang sudah dibumbui digoreng rendam (*deep fry*) dalam minyak panas. Biasanya digoreng dalam dua tahap: pertama dengan api sedang hingga matang, lalu digoreng kembali hingga benar-benar kering, garing, dan renyah.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang sebagai camilan gurih yang renyah, mirip seperti menyantap keripik atau udang goreng garing.
* Bisa juga dijadikan lauk pendamping untuk makan nasi, khususnya nasi tiwul yang juga khas Gunungkidul.
* Dijual dalam kemasan toples plastik atau kantong plastik di kios-kios sepanjang jalan di area Gunungkidul dan di berbagai pusat oleh-oleh di Yogyakarta.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Modern:** Menggunakan kemasan yang lebih modern dan higienis seperti *standing pouch* yang disegel atau toples dengan label yang menarik untuk meningkatkan citranya sebagai oleh-oleh yang layak.
* **Penjualan Daring (*Online*):** Belalang Goreng kini banyak dijual melalui platform *e-commerce*, menjangkau konsumen di seluruh Indonesia.
* **Promosi sebagai Makanan Unik:** Diangkat dalam berbagai festival kuliner atau liputan media sebagai salah satu kuliner ekstrem dan unik dari Indonesia.

**Improvisasi**

Improvisasi utamanya terletak pada penambahan varian rasa.

* **Varian Rasa Bubuk:** Setelah digoreng, belalang diberi bumbu tabur dengan aneka rasa, seperti:
  + Rasa Pedas atau Balado
  + Rasa Barbekiu
  + Rasa Keju Asin
* **Belalang Bacem Goreng:** Sebelum digoreng, belalang direbus terlebih dahulu dalam bumbu bacem yang manis-gurih, menghasilkan rasa akhir yang berbeda.
* **Diolah Menjadi Masakan Lain:** Selain digoreng, beberapa penduduk lokal mengolahnya menjadi oseng belalang (ditumis dengan cabai dan bawang) atau sambal belalang.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 63.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, mari kita lanjutkan. Dari camilan ekstrem, kita kembali ke dunia mie, namun ini adalah jenis mie yang sangat unik, bersahaja, dan memiliki nama yang menggelitik.

**63. Mie Pentil**

Mie Pentil adalah mie tradisional yang menjadi kuliner khas dari daerah Bantul, Yogyakarta, khususnya dari kawasan Pundong. Nama "Pentil" dalam bahasa Jawa merujuk pada katup atau pentil ban sepeda. Julukan ini diberikan karena tekstur mienya yang sangat kenyal, liat, dan elastis, mirip seperti karet. Berbeda dari Bakmi Jawa yang merupakan hidangan utama, Mie Pentil adalah jajanan atau makanan ringan yang sederhana.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama Mie:** Sama seperti Mie Lethek, mie ini tidak terbuat dari tepung terigu. Bahan utamanya adalah Tepung Tapioka (tepung kanji) yang berasal dari pati singkong.
* **Bumbu Adonan Mie:** Adonan mienya sendiri sudah diberi bumbu, yaitu bawang putih, garam, dan kunyit. Kunyit inilah yang memberikan warna kuning cerah yang khas pada Mie Pentil.
* **Bahan Taburan (Topping):** Bumbunya sangat sederhana, biasanya hanya kelapa parut yang sudah dikukus dan terkadang sedikit sambal atau irisan cabai rawit.

**Pembuatan**

Mie Pentil biasanya sudah dalam keadaan matang saat dijual di pasar. Proses pembuatannya di tingkat produsen adalah sebagai berikut:

1. **Membuat Adonan:** Tepung tapioka dicampur dengan bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan (bawang putih, kunyit, garam). Air panas dituangkan sedikit demi sedikit hingga membentuk adonan yang kental dan bisa dibentuk.
2. **Mencetak Mie:** Adonan yang masih hangat kemudian dimasukkan ke dalam alat pencetak khusus untuk ditekan hingga keluar menjadi untaian-untaian mie yang panjang dan tebal.
3. **Mengukus:** Untaian mie mentah ini kemudian dikukus (bukan direbus) hingga matang, yang ditandai dengan warnanya yang menjadi kuning bening dan teksturnya yang sangat kenyal.
4. **Penyimpanan:** Mie yang sudah matang biasanya digulung menjadi gulungan-gulungan besar dan siap untuk dijual di pasar.

**Penyajian Konvensional**

* Mie Pentil disajikan pada **suhu ruang**, bukan dalam keadaan panas.
* Penjual akan mengambil sebagian mie dari gulungan besar, menaruhnya di atas alas daun pisang (*pincuk*) atau kertas.
* Mie tersebut kemudian hanya diberi taburan kelapa parut yang gurih dan sedikit sambal sesuai selera pembeli. Terkadang ditaburi juga dengan bawang goreng.
* Dinikmati sebagai jajanan pasar untuk sarapan atau camilan yang murah, sederhana, dan mengenyangkan.

**Inovasi Penyajian**

Sebagai jajanan yang sangat lokal dan tradisional, inovasi modernnya sangat terbatas.

* **Kemasan Higienis:** Menjual Mie Pentil beserta taburannya dalam wadah mika atau kotak plastik tertutup agar lebih bersih dan praktis.
* **Mie Pentil Goreng:** Beberapa warung modern atau eksperimen rumahan mencoba mengolah kembali Mie Pentil yang sudah jadi dengan cara menumisnya bersama telur dan sayuran, menjadikannya hidangan mie goreng. Namun, ini mengubah karakter aslinya sebagai jajanan sederhana.

**Improvisasi**

* **Varian Taburan:** Menawarkan taburan lain selain kelapa parut, misalnya serundeng (kelapa parut sangrai berbumbu) atau abon.
* **Aneka Warna Mie:** Membuat Mie Pentil dengan warna lain selain kuning, misalnya hijau dari sari pandan.
* **Saus Cocolan:** Menyediakan saus cocolan seperti bumbu pecel atau saus kacang sebagai alternatif dari taburan kelapa.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 64.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan pembahasan kita. Ini adalah hidangan sayuran lain yang sangat mendasar dalam kuliner Jawa, sering dianggap mirip namun memiliki karakter dan konteksnya sendiri.

**64. Gudangan**

Gudangan adalah hidangan salad sayuran khas Jawa (termasuk Yogyakarta) yang terdiri dari aneka sayuran rebus yang dicampur dengan bumbu kelapa parut. Secara konsep, Gudangan sangat mirip atau bahkan sering dianggap sama dengan **Urap**. Perbedaan antara keduanya seringkali sangat tipis dan bergantung pada tradisi masing-masing daerah. Namun, Gudangan memiliki posisi yang sangat istimewa dalam konteks upacara adat Jawa, karena ia adalah salah satu komponen sayuran yang wajib ada dalam sajian **Tumpeng**.

**Bahan-Bahan**

* **Sayuran Rebus:** Komposisinya sangat beragam, melambangkan hasil bumi. Bahan yang umum digunakan adalah:
  + Bayam
  + Kacang Panjang
  + Tauge (kecambah)
  + Wortel (diiris tipis)
  + Kubis atau Kol
  + Daun Kenikir
* **Bumbu Kelapa:**
  + Kelapa Parut dari kelapa yang tidak terlalu tua.
  + **Bumbu Halus:** Bawang putih, kencur (memberikan aroma segar yang khas), cabai merah, daun jeruk, garam, dan gula merah untuk rasa manis yang seimbang.

**Pembuatan**

Prosesnya melibatkan perebusan sayuran dan penyiapan bumbu kelapa secara terpisah.

1. **Menyiapkan Sayuran:** Semua sayuran dicuci bersih, lalu direbus atau diseduh air panas (*diblansir*) satu per satu. Proses perebusan harus singkat agar sayuran tetap berwarna cerah dan teksturnya masih sedikit renyah (*al dente*). Setelah matang, sayuran ditiriskan.
2. **Membuat Bumbu Kelapa:** Bumbu-bumbu (bawang putih, kencur, cabai, dll.) dihaluskan. Bumbu halus ini kemudian dicampurkan dengan kelapa parut hingga merata.
3. **Mengukus Bumbu:** Ini adalah salah satu ciri khas Gudangan untuk upacara. Agar bumbu kelapa tidak cepat basi dan rasanya lebih matang, campuran bumbu kelapa tersebut dibungkus dengan daun pisang lalu dikukus selama sekitar 15-20 menit.
4. **Pencampuran:** Sesaat sebelum disajikan, aneka sayuran rebus yang sudah disiapkan dicampur dan diaduk rata dengan bumbu kelapa yang sudah matang.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang sebagai salah satu lauk sayuran pendamping nasi.
* Dalam konteks upacara, Gudangan menjadi salah satu elemen yang ditata mengelilingi kerucut nasi pada sebuah Tumpeng. Setiap sayuran di dalamnya seringkali memiliki makna filosofis tersendiri.
* Dalam penyajian sehari-hari, ia menjadi lauk di warung makan atau sebagai bagian dari Nasi Berkat (nasi yang dibagikan setelah acara selamatan).

**Inovasi Penyajian**

* **Bumbu Gudangan/Urap Instan:** Menjual bumbu jadi dalam bentuk pasta atau bubuk kering yang sudah matang. Konsumen hanya perlu mengaduknya dengan kelapa parut segar.
* **Gudangan Salad Bar:** Konsep prasmanan di mana pembeli bisa memilih sendiri jenis sayuran rebus yang diinginkan untuk dicampur dengan bumbu gudangan.
* **Gudangan dalam Kemasan:** Menjual paket sayuran rebus dan bumbu kelapa terpisah dalam kemasan higienis untuk pasar swalayan.

**Improvisasi**

* **Gudangan Mentah:** Ini pada dasarnya adalah **Trancam** (No. 60), di mana sayuran yang digunakan semuanya mentah.
* **Penambahan Protein:** Mencampurkan suwiran ayam, ikan teri, atau udang rebus ke dalam Gudangan untuk menambah nilai gizi dan rasa.
* **Varian Bumbu:**
  + Menambahkan terasi bakar pada bumbu untuk rasa yang lebih kuat dan gurih.
  + Menyesuaikan jumlah cabai untuk versi yang lebih pedas.
  + Menghilangkan cabai sama sekali untuk Gudangan Tidak Pedas yang cocok untuk anak-anak.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 65.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, mari kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Ini adalah sebuah hidangan komplet yang sangat ikonik dan memiliki tempat yang sangat istimewa di hati masyarakat Indonesia, terutama saat hari raya.

**65. Lontong Opor**

Lontong Opor adalah hidangan klasik yang terdiri dari potongan lontong (nasi yang dipadatkan) yang disajikan dengan kuah **Opor Ayam**. Hidangan ini identik dengan perayaan Hari Raya Idul Fitri (Lebaran) di Jawa, termasuk Yogyakarta. Ia adalah simbol dari kebersamaan dan perayaan, dengan cita rasa yang gurih, lembut, dan tidak pedas sehingga bisa dinikmati oleh seluruh anggota keluarga.

**Bahan-Bahan**

Hidangan ini terdiri dari beberapa komponen utama yang dimasak terpisah.

* **Bahan Utama:**
  + Lontong, yaitu beras yang dimasak dalam gulungan daun pisang hingga padat.
  + Ayam Kampung, yang memberikan kaldu yang lebih kaya dan daging yang lebih berserat.
* **Bahan Kuah Opor:**
  + Santan kelapa (campuran santan kental dan encer).
  + **Bumbu Halus:** Bawang merah, bawang putih, kemiri (untuk mengentalkan), ketumbar (aroma khas opor), merica, dan jahe. Kunyit sering ditambahkan untuk warna kuning, namun Opor Putih (tanpa kunyit) juga sangat populer.
  + **Bumbu Aromatik:** Daun salam, daun jeruk, lengkuas, dan serai.
* **Bahan Pelengkap (Sangat Khas):**
  + Sambal Goreng Ati: Lauk pendamping wajib berupa sambal goreng berisi potongan hati sapi/ayam dan kentang.
  + Bubuk Kedelai (*Koyah Kedelai*): Bubuk gurih yang terbuat dari kedelai sangrai yang dihaluskan.
  + Taburan Bawang Goreng.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah memasak Opor Ayam yang lezat untuk kemudian disiramkan ke atas lontong.

1. **Menyiapkan Lontong:** Lontong yang sudah jadi dipotong-potong tebal.
2. **Menumis Bumbu:** Bumbu halus ditumis hingga matang dan harum. Bumbu aromatik (daun salam, serai, dll.) dimasukkan dan ditumis hingga layu.
3. **Memasak Ayam:** Potongan ayam dimasukkan ke dalam tumisan, diaduk hingga berubah warna.
4. **Membuat Kuah:** Santan encer dituangkan dan ayam direbus dengan api kecil hingga empuk dan kaldunya keluar.
5. **Tahap Akhir:** Santan kental dimasukkan untuk membuat kuah menjadi *creamy* dan gurih. Dibumbui dengan garam dan sedikit gula. Dimasak sebentar dengan api kecil (tidak boleh sampai mendidih keras agar santan tidak pecah).
6. **Peracikan:** Potongan lontong ditata di dalam mangkuk. Diberi potongan ayam opor, lalu disiram dengan kuah opor yang melimpah.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas dalam sebuah mangkuk yang dalam.
* Di atasnya diberi satu atau dua sendok sambal goreng ati.
* Kemudian ditaburi dengan bawang goreng dan bubuk kedelai.
* Disajikan bersama kerupuk udang atau emping melinjo.
* Merupakan menu utama saat sarapan atau makan siang pada hari pertama Lebaran.

**Inovasi Penyajian**

* **Lontong Opor dalam Kotak:** Katering modern mengemas semua komponen Lontong Opor secara terpisah dalam satu kotak makan (*bento box*), sangat praktis untuk acara atau hantaran.
* **Bumbu Opor Instan:** Bumbu opor siap pakai dalam bentuk pasta atau bubuk kini banyak dijual di pasaran.
* **Opor Ayam Beku:** Menjual masakan Opor Ayam matang dalam kemasan beku (*frozen*), sehingga pelanggan tinggal menghangatkan dan menyajikannya dengan lontong.

**Improvisasi**

* **Varian Protein:** Bumbu opor yang lembut dan gurih sangat cocok untuk bahan lain, seperti Opor Telur, Opor Tahu, atau Opor Daging Sapi.
* **Opor Kuning vs. Opor Putih:** Variasi ini bergantung pada penggunaan kunyit. Opor Putih (tanpa kunyit) sering dianggap lebih klasik dan "suci" untuk Lebaran, sementara Opor Kuning lebih umum untuk masakan sehari-hari.
* **Penambahan Sayuran:** Beberapa versi menambahkan sayuran seperti labu siam atau wortel ke dalam kuah opornya, membuatnya mirip seperti Lontong Sayur.
* **Versi Pedas:** Karena opor asli tidak pedas, rasa pedas didapat dari sambal goreng ati atau tambahan sambal terasi terpisah. Membuat opornya sendiri menjadi pedas akan mengubah karakter aslinya.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 66.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, mari kita lanjutkan. Dari hidangan komplet yang lembut, kita beralih ke dunia sate dengan salah satu varian yang paling unik, besar, dan memanjakan lidah.

**66. Sate Buntel**

Sate Buntel adalah hidangan sate khas yang berasal dari Solo, namun sangat populer dan telah menjadi menu andalan di banyak warung sate legendaris di Yogyakarta. Namanya, "Buntel", berasal dari bahasa Jawa yang berarti "bungkus" atau "dibungkus". Nama ini merujuk langsung pada proses pembuatannya yang sangat unik, yang membedakannya dari sate-sate lainnya.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Daging Kambing Cincang. Berbeda dari sate biasa yang menggunakan potongan daging, Sate Buntel menggunakan daging kambing yang dicincang halus.
* **Pembungkus (Kunci):** Lemak Jala Kambing. Ini adalah lapisan tipis lemak yang menyerupai jaring atau selaput yang diambil dari perut kambing. Lemak jala inilah yang berfungsi sebagai "pembungkus" atau *casing*.
* **Bumbu Adonan Daging:** Daging cincang dicampur dengan bumbu sederhana seperti irisan bawang merah, bawang putih, merica, dan garam.
* **Bahan Saus & Pelengkap:** Kecap Manis, irisan mentah bawang merah, tomat, kol (kubis), dan cabai rawit.

**Pembuatan**

Proses "membuntel" adalah inti dari pembuatan sate ini.

1. **Membuat Adonan:** Daging kambing yang sudah dicincang dicampur rata dengan bumbu-bumbu hingga menjadi adonan yang solid.
2. **Proses Membungkus (*Membuntel*):**
   * Selembar lemak jala kambing digelar di atas alas datar.
   * Diambil sebagian adonan daging cincang, lalu dibentuk menjadi lonjong padat seperti sosis di atas lemak jala.
   * Lemak jala kemudian digulungkan dengan rapat untuk membungkus adonan daging cincang tersebut hingga tertutup sempurna.
3. **Penusukan:** "Buntelan" daging ini kemudian ditusuk dengan tusuk sate yang tebal dan pipih. Ukurannya yang besar membuat satu tusuk Sate Buntel setara dengan beberapa tusuk sate biasa.
4. **Pembakaran:** Sate dibakar di atas bara api arang. Saat dibakar, lemak jala akan meleleh dan menetes, menciptakan asap yang sangat wangi sekaligus "meminyaki" (melumasi) daging cincang di dalamnya. Proses ini membuat daging tetap sangat lembab, *juicy*, dan tidak kering, sementara bagian luarnya garing dan beraroma *smokey*.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas langsung dari panggangan, biasanya satu atau dua tusuk per porsi karena ukurannya yang besar.
* Sate diletakkan di atas piring, lalu disiram dengan kecap manis.
* Di atasnya diberi taburan melimpah dari irisan segar bawang merah, tomat, dan kol, lalu ditaburi sedikit bubuk merica.
* Disantap sebagai lauk utama bersama nasi putih hangat.

**Inovasi Penyajian**

* **Penyajian di *Hot Plate*:** Agar sate tetap panas, beberapa restoran menyajikannya di atas piringan besi panas (*hot plate*) yang mendesis.
* **Sate Buntel Beku:** Menjual Sate Buntel mentah yang sudah dibungkus dan ditusuk dalam kemasan beku, sehingga pelanggan bisa membakarnya sendiri di rumah.

**Improvisasi**

* **Varian Daging:** Beberapa tempat mencoba membuat varian lain seperti Sate Buntel Sapi (menggunakan daging sapi cincang dan lemak jala sapi) atau Sate Buntel Ayam.
* **Sate Buntel Pedas:** Menambahkan irisan cabai rawit langsung ke dalam adonan daging cincangnya.
* **Saus Alternatif:** Menawarkan saus pendamping lain seperti saus kacang, meskipun ini sangat tidak lazim karena saus kecap dan irisan bumbu segarlah yang menjadi pasangan klasiknya.
* **Buntel Goreng:** "Buntelan" daging digoreng, bukan dibakar, menghasilkan tekstur luar yang berbeda.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 67.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, mari kita lanjutkan. Setelah membahas hidangan sate yang kaya rasa, kita kembali ke dunia salad Jawa dengan sebuah varian pecel yang sangat khas dan istimewa.

**67. Pecel Kembang Turi**

Pecel Kembang Turi pada dasarnya adalah **Sego Pecel** (No. 59), namun dengan penambahan satu jenis sayuran yang sangat spesifik dan menjadi bintang utamanya: **Kembang Turi** (bunga dari pohon Turi, *Sesbania grandiflora*). Kehadiran bunga ini memberikan dimensi rasa dan tekstur yang unik, menjadikannya varian pecel yang sangat dicari, terutama saat musimnya tiba.

**Bahan-Bahan**

Bahan-bahannya sama dengan Sego Pecel pada umumnya, dengan satu tambahan utama.

* **Bahan Pembeda Utama:** Kembang Turi. Bunga yang digunakan biasanya yang berwarna putih. Sebelum dimasak, putik yang ada di bagian tengah bunga biasanya dibuang untuk mengurangi rasa sedikit pahit.
* **Sayuran Rebus Lainnya:** Tetap menggunakan campuran sayuran pecel klasik seperti bayam, kacang panjang, dan tauge.
* **Bumbu Sambal Pecel:** Saus kacang yang dibuat dari pasta jadi, dengan aroma khas daun jeruk purut.
* **Pendamping Wajib:** Nasi putih atau lontong, dan Peyek.

**Pembuatan**

Proses pembuatannya identik dengan Sego Pecel, hanya ada satu langkah tambahan dalam menyiapkan bunga turinya.

1. **Menyiapkan Kembang Turi:** Bunga turi dicuci bersih, lalu putik yang ada di tengahnya dibuang satu per satu.
2. **Merebus Sayuran:** Kembang turi direbus atau diseduh air panas (*diblansir*) secara singkat, hanya sekitar satu menit hingga sedikit layu namun masih memiliki tekstur yang agak renyah. Sayuran pecel lainnya juga direbus secara terpisah.
3. **Menyiapkan Sambal:** Pasta sambal pecel diencerkan dengan air matang hingga mencapai kekentalan yang diinginkan.
4. **Peracikan:** Nasi, aneka sayuran rebus, dan kembang turi yang sudah matang ditata di atas piring atau *pincuk*. Kemudian disiram melimpah dengan saus kacang.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan persis seperti Sego Pecel biasa, lengkap dengan peyek yang renyah di sampingnya.
* Kehadiran kembang turi yang berwarna putih memberikan tampilan yang berbeda dan menarik di antara sayuran hijau lainnya.
* Rasa kembang turi sendiri cenderung sedikit manis dengan hint rasa pahit yang sangat tipis, memberikan kompleksitas rasa yang unik saat berpadu dengan gurih dan pedasnya bumbu pecel.
* Biasanya ditemukan di warung-warung pecel spesialis yang menyediakan aneka pilihan sayuran.

**Inovasi Penyajian**

Inovasi pada hidangan ini umumnya mengikuti inovasi pada pecel secara umum.

* **Menu Musiman (*Seasonal Menu*):** Restoran atau kafe modern sering menampilkannya sebagai menu spesial musiman untuk menarik pelanggan yang mencari hidangan otentik.
* **Salad Fusion:** Menggunakan kembang turi yang sudah direbus sebagai salah satu komponen dalam hidangan salad modern dengan saus (dressing) yang berbeda, terinspirasi dari pecel.

**Improvisasi**

Hidangan ini sendiri sudah merupakan sebuah "improvisasi" dari pecel biasa. Namun beberapa variasi lain bisa termasuk:

* **Kembang Turi Goreng Tepung:** Bunga turi tidak direbus, melainkan dicelupkan ke dalam adonan tepung berbumbu lalu digoreng garing, kemudian disajikan sebagai lauk tambahan yang renyah di atas pecel.
* **Kombinasi dengan Bunga Lain:** Mencampurkannya dengan bunga lain yang bisa dimakan, seperti bunga pepaya (yang harus diolah khusus untuk menghilangkan rasa pahitnya yang kuat).
* **Tumis Kembang Turi:** Menumis kembang turi dengan bumbu sederhana lalu disajikan sebagai lauk terpisah di samping pecel.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 68.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan. Kali ini kita membahas sebuah kudapan yang sangat sederhana dan merakyat, sebuah kombinasi klasik dari karbohidrat dan protein nabati.

**68. Puli Tempe**

Puli Tempe adalah sajian jajanan tradisional Jawa yang terdiri dari dua komponen utama: **Puli**, yaitu sejenis nasi yang dipadatkan, dan **Tempe** sebagai lauk pendampingnya. Ini adalah hidangan yang sangat bersahaja, seringkali dinikmati untuk sarapan atau sebagai camilan pengganjal perut di pedesaan.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan untuk Puli:**
  + Nasi Putih yang baru matang dan masih panas. Berbeda dari Jadah yang menggunakan beras ketan, Puli menggunakan beras biasa.
  + Bleng atau Obat Puli. Ini adalah bahan kunci yang memberikan tekstur kenyal dan tidak mudah hancur pada puli. Secara tradisional, bleng adalah sejenis garam mineral (boraks), namun kini banyak digantikan dengan alternatif yang lebih aman seperti air abu merang atau baking soda dalam jumlah sangat sedikit.
  + Garam dan terkadang sedikit kelapa parut.
* **Bahan untuk Pendamping Tempe:**
  + Tempe Goreng biasa yang gurih.
  + Terkadang disajikan dengan Oseng Tempe (tumis tempe) sederhana yang sedikit pedas.

**Pembuatan**

Prosesnya terdiri dari membuat kue puli dan menyiapkan tempenya secara terpisah.

1. **Membuat Puli:**
   * Nasi yang masih panas mengepul diletakkan di dalam lumpang (wadah penumbuk).
   * Ditambahkan garam dan larutan *bleng* (atau bahan penggantinya).
   * Nasi tersebut kemudian ditumbuk terus-menerus dengan alu (penumbuk) selagi masih panas. Proses penumbukan ini akan menghancurkan butiran nasi dan membuatnya menyatu menjadi adonan yang padat, licin, dan sangat kenyal.
   * Adonan puli yang sudah jadi kemudian dipindahkan ke dalam sebuah wadah atau loyang, lalu dipadatkan dan dibiarkan hingga dingin sepenuhnya agar menjadi set dan mudah dipotong.
2. **Menyiapkan Tempe:** Tempe diiris sesuai selera, dibumbui dengan garam dan bawang putih, lalu digoreng hingga matang.
3. **Peracikan:** Puli yang sudah dingin dan padat diiris menjadi beberapa potong berbentuk kotak atau persegi panjang.

**Penyajian Konvensional**

* Beberapa potong puli yang kenyal disajikan di atas piring atau daun pisang.
* Disajikan bersama beberapa potong tempe goreng di sampingnya.
* Terkadang ditambahkan taburan serundeng (kelapa parut sangrai berbumbu) atau sedikit sambal.
* Merupakan hidangan yang sangat sederhana, mengenyangkan, dan terjangkau, banyak ditemukan di pasar-pasar tradisional.

**Inovasi Penyajian**

Sebagai makanan yang sangat tradisional, inovasi modernnya cukup terbatas.

* **"Obat Puli" Aman:** Penjualan bahan pengenyal yang aman dan berlabel *food grade* sebagai pengganti bleng tradisional, memudahkan orang membuat puli di rumah.
* **Kemasan Higienis:** Menjual paket Puli Tempe dalam wadah mika tertutup di toko-toko kue.

**Improvisasi**

* **Kerupuk Puli / Gendar:** Ini adalah "improvisasi" atau produk turunan yang paling terkenal. Puli yang sudah jadi diiris sangat tipis, lalu dijemur di bawah matahari hingga kering kerontang. Keripik puli kering ini kemudian digoreng hingga mekar menjadi kerupuk yang besar dan super renyah, yang dikenal sebagai **Kerupuk Gendar** atau **Kerupuk Puli**.
* **Puli Goreng:** Potongan puli digoreng hingga bagian luarnya sedikit renyah, namun bagian dalamnya tetap kenyal.
* **Varian Pendamping:** Menyajikan puli dengan lauk lain selain tempe, misalnya dengan tahu bacem, atau disiram dengan bumbu pecel.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 69.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan. Kali ini kita akan membahas sebuah minuman dengan nama yang sangat provokatif namun memiliki sejarah dan kandungan yang sangat berbeda.

**69. Bir Jawa (Minuman Rempah Tanpa Alkohol)**

Penting untuk ditegaskan di awal: Meskipun namanya mengandung kata "Bir", minuman ini sama sekali **TIDAK MENGANDUNG ALKOHOL** dan 100% Halal. Bir Jawa adalah minuman rempah tradisional yang berasal dari lingkungan Keraton Yogyakarta. Nama "bir" diberikan karena penampilannya yang menyerupai bir: berwarna keemasan, sedikit kemerahan, dan memiliki buih tipis saat disajikan. Minuman ini diciptakan pada masa Sultan Hamengkubuwono VIII sebagai suguhan yang ningrat dan berkelas untuk menandingi minuman beralkohol yang dibawa oleh tamu-tamu Eropa.

**Bahan-Bahan**

Bir Jawa adalah ramuan dari berbagai macam rempah-rempah Nusantara.

* **Rempah Aromatik & Penghangat:** Jahe, kayu manis, cengkeh, dan serai.
* **Pemberi Warna & Aroma Khas:** Sedikit serutan kayu secang untuk memberikan semburat warna merah keemasan yang khas.
* **Rempah Lainnya:** Terkadang ditambahkan biji pala, kapulaga, atau lada hitam untuk kompleksitas rasa.
* **Pemanis:** Gula Pasir atau Gula Batu.
* **Pelengkap:** Irisan jeruk nipis atau lemon.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah membuat seduhan rempah yang kaya rasa.

1. **Merebus Rempah:** Semua bahan rempah (jahe yang digeprek, kayu manis, cengkeh, serai, secang, dll.) direbus bersama dengan air dan gula hingga mendidih dan semua sari serta aroma rempah keluar.
2. **Penyaringan dan Pendinginan:** Setelah matang, air rebusan disaring untuk memisahkan semua ampas rempahnya. Air seduhan rempah ini kemudian dibiarkan hingga dingin.
3. **Proses Membuat Buih:** Secara tradisional, untuk menghasilkan buih, minuman yang sudah dingin ini dikocok dengan kuat di dalam sebuah tabung bambu atau wadah tertutup lainnya. Pengocokan ini yang akan menghasilkan lapisan buih tipis di permukaannya saat dituang.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan dalam keadaan **dingin** atau sejuk, seringkali dengan tambahan es batu.
* Dituang ke dalam gelas bir atau gelas tinggi yang bening agar warna dan buihnya terlihat jelas, memperkuat ilusi "bir"-nya.
* Rasanya sangat unik: manis, pedas hangat dari jahe, wangi dari aneka rempah, dan diakhiri dengan sedikit sentuhan segar dari jeruk nipis.
* Disajikan sebagai minuman selamat datang atau minuman kesehatan yang berkelas di restoran-restoran yang menyajikan masakan Jawa otentik.

**Inovasi Penyajian**

* **Bir Jawa Kemasan Botol:** Ini adalah inovasi yang paling umum. Bir Jawa yang sudah jadi dikemas dalam botol-botol kaca yang menarik dan dijual sebagai minuman siap saji atau oleh-oleh premium.
* **Sirup Bir Jawa:** Menjual konsentrat atau sirup Bir Jawa dalam botol. Pelanggan hanya perlu mencampurkannya dengan air dingin atau air soda di rumah.
* **Penyajian "On Tap":** Beberapa hotel atau restoran kelas atas menyajikannya dari keran minuman (*beverage tap*) untuk memberikan pengalaman yang lebih otentik.

**Improvisasi**

* **Bir Jawa Bersoda:** Mencampurkan air seduhan rempah dengan air soda (*sparkling water*) untuk menciptakan sensasi *fizzy* yang lebih mirip seperti bir atau *ginger ale*.
* **Penambahan Buah:** Menambahkan irisan buah-buahan segar seperti lemon, stroberi, atau daun mint sebagai *garnish* untuk mempercantik penampilan dan menambah kesegaran.
* **Mocktail Bir Jawa:** Menggunakan Bir Jawa sebagai bahan dasar untuk membuat aneka minuman campuran non-alkohol (*mocktail*) lainnya.
* **Bir Jawa "Mercon":** Membuat versi yang lebih pedas dengan menambahkan lebih banyak jahe atau bahkan irisan cabai ke dalam rebusan rempahnya.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 70.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Ini adalah salah satu jajanan pasar klasik dengan nama yang sangat lugas dan penampilan yang mencolok.

**70. Abangan (Jajanan Pasar)**

Abangan adalah kue basah tradisional Jawa yang termasuk dalam keluarga jajanan pasar. Namanya berasal dari kata dalam bahasa Jawa, "**Abang**", yang berarti **merah**. Nama ini secara langsung menggambarkan ciri khas utama dari kue ini, yaitu warnanya yang merah menyala dan menarik perhatian. Abangan pada dasarnya adalah olahan dari tepung ketan yang dimasak dengan santan dan gula hingga menjadi kue yang sangat kenyal dan lengket.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Tepung Beras Ketan.
* **Cairan:** Santan kelapa untuk rasa gurih dan tekstur yang lembut.
* **Pemanis:** Gula Pasir. Penggunaan gula pasir (bukan gula merah) bertujuan agar warna merah dari pewarna bisa keluar dengan cerah.
* **Pewarna:** Pewarna makanan berwarna merah.
* **Aroma dan Perasa:** Sejumput garam dan beberapa lembar daun pandan.
* **Taburan:** Kelapa Parut yang sudah dikukus dengan sedikit garam.

**Pembuatan**

Prosesnya mirip dengan membuat jenang atau dodol, namun biasanya tidak dimasak selama dodol.

1. **Membuat Larutan Santan:** Santan, gula pasir, garam, dan daun pandan dimasak dengan api kecil hingga gula larut. Pewarna merah dimasukkan ke dalam larutan ini dan diaduk rata.
2. **Mencampur Adonan:** Tepung beras ketan ditaruh dalam sebuah wadah. Larutan santan berwarna yang masih hangat dituangkan sedikit demi sedikit sambil terus diaduk agar tidak ada gumpalan.
3. **Memasak:** Adonan cair tersebut kemudian dipindahkan ke wajan tebal. Dimasak di atas api kecil-sedang sambil **diaduk secara terus-menerus**.
4. **Pematangan:** Adonan akan perlahan mengental, menjadi sangat berat dan lengket. Proses mengaduk dilanjutkan hingga adonan benar-benar matang (*tanak*), terlihat berkilat, dan tidak lagi menempel di wajan.
5. **Pendinginan dan Pemotongan:** Adonan matang yang masih panas langsung dituangkan ke dalam loyang yang sudah dialasi daun pisang atau diolesi minyak. Diratakan dan dibiarkan hingga dingin dan padat. Setelah padat, kue dipotong-potong berbentuk persegi atau wajik (jajaran genjang).

**Penyajian Konvensional**

* Potongan-potongan kue Abangan yang sudah jadi kemudian dibalurkan atau ditaburi dengan kelapa parut kukus yang gurih.
* Disajikan pada suhu ruang sebagai camilan yang manis dan sangat kenyal.
* Merupakan salah satu item yang umum ditemukan di nampan jajanan pasar tradisional, seringkali dijual berdampingan dengan Gethuk, Cenil, dan Lupis.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Modern:** Membungkus setiap potongnya dengan plastik lalu menatanya di dalam kotak mika agar lebih higienis dan menarik.
* **Kue Lapis Abangan:** Membuat lapisan Abangan merah dan lapisan putih (tanpa pewarna) secara berselang-seling untuk menciptakan kue lapis merah-putih.

**Improvisasi**

* **Varian Warna dan Rasa:** Ini adalah improvisasi yang paling jelas. Dengan mengganti pewarna dan menambahkan perasa, bisa dibuat varian lain:
  + **Ijo-royo:** Versi berwarna hijau yang menggunakan pasta pandan.
  + **Kue Cokelat:** Versi berwarna coklat dengan penambahan bubuk cokelat.
* **Penambahan Tekstur:** Mencampurkan potongan buah nangka ke dalam adonan saat dimasak.
* **Taburan Alternatif:** Menggunakan taburan wijen sangrai sebagai pengganti atau pelengkap kelapa parut.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 71.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu saja, mari kita lanjutkan. Dari jajanan manis, kita kembali ke dunia lauk-pauk rumahan yang kaya rasa dan memiliki metode memasak yang unik.

**71. Buntil**

Buntil adalah hidangan tradisional Jawa yang sangat khas. Secara esensial, Buntil adalah sejenis "paket" atau "bungkusan" yang terbuat dari aneka isian yang dibungkus dengan daun, lalu dimasak dalam kuah santan pedas. Berbeda dengan Pepes atau Bothok yang hanya dikukus, keunikan Buntil terletak pada proses memasaknya yang dua tahap: dikukus terlebih dahulu, lalu direbus kembali dalam kuah.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Pembungkus (Esensial dan Ikut Dimakan):** Daun Pepaya atau Daun Singkong. Daun-daun ini direbus terlebih dahulu agar lemas dan untuk mengurangi rasa pahitnya. Rasa sedikit pahit yang tersisa inilah yang menjadi ciri khas Buntil.
* **Bahan Isian:**
  + Kelapa Parut dari kelapa yang tidak terlalu tua.
  + Ikan Teri.
  + Seringkali ditambahkan irisan Pete atau Lamtoro (petai cina).
* **Bahan Kuah Santan Pedas:**
  + Santan kelapa.
  + **Bumbu Halus:** Bawang merah, bawang putih, cabai merah keriting, cabai rawit, kemiri, dan kencur. Terkadang ditambahkan sedikit terasi.
  + **Bumbu Aromatik:** Daun salam dan lengkuas.
* **Tali Pengikat:** Benang kasur atau tali dari serat bambu untuk mengikat bungkusan agar tidak lepas.

**Pembuatan**

Proses pembuatannya cukup panjang dan membutuhkan ketelatenan.

1. **Membuat Isian:** Kelapa parut, ikan teri, dan bahan isian lainnya dicampur dengan sebagian bumbu halus. Diaduk hingga rata.
2. **Membungkus dan Mengikat:** Beberapa lembar daun pepaya atau daun singkong yang sudah direbus ditata tumpang tindih hingga membentuk lembaran lebar. Adonan isian diletakkan di tengahnya. Daun kemudian dilipat dengan rapi dan rapat hingga membentuk bungkusan lonjong yang padat, lalu diikat dengan tali agar bentuknya tidak berubah.
3. **Tahap Mengukus:** Bungkusan-bungkusan buntil mentah ini kemudian dikukus selama sekitar 30 menit. Tujuannya adalah untuk mematangkan isian dan memadatkan buntil agar tidak hancur saat dimasak dalam kuah.
4. **Tahap Memasak dalam Kuah:** Sisa bumbu halus ditumis hingga harum, lalu santan dan bumbu aromatik dimasukkan. Setelah kuah mendidih, buntil yang sudah dikukus dimasukkan dengan hati-hati. Buntil kemudian dimasak dengan api kecil hingga kuah santan yang pedas-gurih meresap ke dalam bungkusan dan sedikit mengental.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas, biasanya satu buah buntil utuh per porsi.
* Diletakkan di piring dan disiram dengan kuah santan pedasnya yang melimpah.
* Dinikmati sebagai lauk utama yang sudah komplet, disantap bersama nasi putih hangat.
* Rasa yang ditawarkan sangat kompleks: gurih dan asin dari isian teri kelapa, sedikit pahit dari daun pembungkus, serta pedas dan *creamy* dari kuahnya.

**Inovasi Penyajian**

* **Buntil Siap Masak (*Frozen*):** Menjual buntil yang sudah dikukus dalam kemasan beku. Pelanggan hanya perlu memasaknya di dalam kuah santan yang mereka buat sendiri.
* **Buntil Mini:** Membuat buntil dalam ukuran yang jauh lebih kecil untuk sajian katering atau sebagai salah satu komponen dalam tumpeng.

**Improvisasi**

* **Varian Daun Pembungkus:** Menggunakan daun lain seperti daun talas (*lompong*) atau daun mengkudu, yang masing-masing akan memberikan cita rasa khas yang berbeda.
* **Varian Isian:** Membuat isian versi vegetarian dengan mengganti teri dengan campuran tahu, tempe, dan jamur yang dicincang.
* **Kuah Berbeda:** Memasak buntil dalam kuah lain, misalnya kuah gulai atau kuah opor, meskipun ini akan sangat mengubah karakter rasanya.
* **Buntil Goreng:** Buntil yang sudah matang diiris-iris, lalu digoreng hingga permukaannya sedikit renyah.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 72.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan ke pembahasan berikutnya. Kali ini kita akan mengupas sebuah kue tradisional yang tidak hanya lezat, tetapi juga sarat dengan nilai budaya dan filosofi yang mendalam.

**72. Apem**

Apem adalah kue basah tradisional yang terbuat dari adonan tepung beras yang difermentasi lalu dikukus. Kue ini sangat populer sebagai jajanan pasar, namun memiliki kedudukan yang sangat penting dalam kebudayaan Jawa, termasuk di Yogyakarta, sebagai kue untuk upacara adat dan ritual. Namanya diyakini berasal dari adaptasi kata Arab "*afwun*" atau "*afuwwun*" yang berarti ampunan atau maaf. Oleh karena itu, Apem menjadi simbol permohonan maaf dan keselamatan dalam berbagai acara selamatan.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Tepung Beras.
* **Bahan Pengembang:** Ragi Instan (*yeast*). Secara tradisional, sering menggunakan tape singkong (singkong yang difermentasi) yang dihaluskan. Tape tidak hanya berfungsi sebagai ragi alami tetapi juga memberikan aroma wangi yang khas.
* **Cairan:** Santan kelapa.
* **Pemanis:** Gula Pasir (untuk apem putih) atau Gula Merah (untuk apem coklat).
* **Perasa:** Sejumput garam dan daun pandan untuk aroma.

**Pembuatan**

Kunci dari pembuatan Apem adalah proses fermentasi adonannya.

1. **Membuat Biang (Starter):** Ragi dilarutkan dalam sedikit air atau santan hangat bersama sedikit gula, lalu didiamkan beberapa menit hingga berbuih, menandakan ragi aktif.
2. **Mengaduk Adonan:** Tepung beras, gula, dan sisa santan dicampur. Larutan ragi yang sudah aktif dimasukkan. Adonan diaduk hingga menjadi licin dan tidak ada gumpalan. Jika menggunakan tape, tape yang sudah dihaluskan dicampurkan pada tahap ini.
3. **Proses Fermentasi:** Wadah berisi adonan ditutup dengan kain bersih dan didiamkan di tempat yang hangat selama 1-2 jam. Adonan akan mengembang dan mengeluarkan buih-buih udara. Proses inilah yang akan membuat tekstur apem menjadi empuk dan berongga.
4. **Mengukus:** Cetakan-cetakan kecil (biasanya berbentuk mangkuk) diolesi minyak. Adonan yang sudah difermentasi dituangkan ke dalam cetakan.
5. **Pematangan:** Cetakan berisi adonan disusun di dalam dandang atau panci pengukus yang sudah panas. Dikukus dengan api sedang selama sekitar 15-20 menit hingga apem matang dan merekah.

**Penyajian Konvensional**

* **Sebagai Jajanan Pasar:** Disajikan pada suhu ruang, seringkali dengan taburan kelapa parut kukus yang gurih di atasnya.
* **Sebagai Kue Upacara:** Disajikan polos tanpa taburan. Apem menjadi bagian penting dalam ubo rampe (sesaji) untuk berbagai acara selamatan seperti *Megengan* (menyambut bulan puasa), *Ruwahan*, atau *Nyadran*. Dalam konteks ini, Apem melambangkan permohonan maaf kepada Tuhan dan para leluhur.

**Inovasi Penyajian**

* **Apem Aneka Bentuk:** Menggunakan cetakan silikon modern dengan berbagai bentuk yang menarik seperti bunga, bintang, atau karakter kartun.
* **Apem dengan Topping Modern:** Disajikan dengan topping kekinian seperti keju parut, lelehan cokelat, atau vla buah.
* **Apem Cupcake:** Menghias bagian atas apem dengan *buttercream* atau *frosting* layaknya sebuah *cupcake*.

**Improvisasi**

* **Apem Gula Merah:** Varian yang sangat umum, di mana gula pasir diganti sepenuhnya dengan gula merah, menghasilkan apem berwarna coklat dengan rasa yang lebih legit dan berkaramel.
* **Apem Nangka:** Menambahkan potongan kecil buah nangka ke dalam adonan sebelum dikukus, memberikan aroma dan rasa tambahan.
* **Apem Panggang:** Di beberapa daerah, adonan apem tidak dikukus melainkan dipanggang di atas cetakan khusus dari gerabah, menghasilkan tekstur yang berbeda dengan bagian luar yang sedikit berkerak.
* **Apem Kuah:** Menyajikan potongan apem dengan kuah santan manis, mirip seperti penyajian serabi kuah.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 73.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, mari kita lanjutkan. Dari kue yang sarat makna, kita beralih ke hidangan bubur tradisional yang menyajikan perpaduan tekstur yang unik dalam satu mangkuk.

**73. Jenang Gempol**

Jenang Gempol adalah sejenis hidangan penutup atau sarapan tradisional Jawa yang terdiri dari dua komponen utama yang disajikan bersama: **Jenang**, yaitu bubur sumsum yang lembut dan gurih, serta **Gempol**, yaitu bola-bola padat yang kenyal, yang kemudian disiram dengan kuah santan manis. Hidangan ini menawarkan sensasi rasa dan tekstur yang sangat komplet: lembut, kenyal, gurih, dan manis dalam satu suapan.

**Bahan-Bahan**

Bahan-bahannya dibagi menjadi tiga komponen utama.

* **Bahan Jenang (Bubur Sumsum):**
  + Tepung Beras.
  + Santan encer.
  + Garam dan daun pandan.
* **Bahan Gempol (Bola-bola Kenyal):**
  + Tepung Beras.
  + Kelapa Parut yang sudah dikukus.
  + Garam.
  + Air panas untuk menguleni adonan.
* **Bahan Kuah (Saus Manis):**
  + Santan kelapa.
  + Gula Merah (gula jawa).
  + Sedikit gula pasir, garam, dan daun pandan.

**Pembuatan**

Setiap komponen dibuat secara terpisah sebelum akhirnya disatukan saat penyajian.

1. **Membuat Gempol:** Tepung beras, kelapa parut kukus, dan garam dicampur. Air panas dituangkan sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga adonan menjadi padat dan bisa dibentuk. Adonan kemudian dibentuk menjadi bola-bola lalu dipipihkan sedikit. Bola-bola gempol ini kemudian direbus dalam air mendidih hingga mengapung dan matang, lalu ditiriskan.
2. **Membuat Jenang:** Tepung beras dilarutkan dengan sebagian santan hingga tidak ada gumpalan. Sisa santan direbus bersama garam dan daun pandan hingga mendidih. Larutan tepung beras kemudian dituangkan ke dalam santan mendidih sambil terus diaduk dengan cepat di atas api kecil hingga adonan meletup-letup dan menjadi bubur yang kental, licin, dan matang.
3. **Membuat Kuah:** Santan, gula merah, gula pasir, garam, dan daun pandan direbus bersama hingga mendidih dan gula larut sempurna.
4. **Peracikan:** Di dalam sebuah mangkuk, diletakkan beberapa sendok jenang/bubur sumsum yang gurih. Di atasnya, ditambahkan beberapa butir gempol yang kenyal. Terakhir, seluruhnya disiram dengan kuah santan gula merah yang manis.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan dalam mangkuk, biasanya dalam keadaan hangat, namun juga nikmat disantap pada suhu ruang.
* Merupakan menu sarapan yang populer atau sebagai kudapan pengganjal perut di siang atau sore hari.
* Sering dijual oleh penjual keliling atau di pasar-pasar tradisional yang khusus menjual aneka jenang.

**Inovasi Penyajian**

* **Jenang Gempol dalam Gelas:** Disajikan secara berlapis dalam gelas plastik transparan (bubur di bawah, gempol di tengah, kuah di atas) agar lebih modern dan praktis untuk dibawa pulang.
* **Bar Jenang:** Konsep prasmanan di mana pembeli bisa memilih sendiri jenis jenang (sumsum, candil, mutiara) dan aneka topping, di mana gempol menjadi salah satu pilihan topping utama.

**Improvisasi**

* **Gempol Berwarna:** Membuat adonan gempol dengan tambahan pewarna alami seperti sari pandan (hijau) atau bunga telang (biru).
* **Varian Kuah:** Menggunakan jenis kuah lain, misalnya kuah jahe yang pedas-hangat atau kuah durian yang legit.
* **Penambahan Pelengkap:** Menambahkan isian lain ke dalam mangkuk seperti sagu mutiara, potongan nangka, atau bubur ketan hitam.
* **Gempol Goreng:** Gempol yang sudah direbus digoreng sebentar hingga bagian luarnya sedikit renyah sebelum disajikan bersama jenang.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 74.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, mari kita lanjutkan ke kudapan berikutnya. Ini adalah satu lagi anggota keluarga ketan isi yang gurih, kerabat dekat dari Lemper dan Semar Mendem, namun memiliki nama, isian, dan filosofi yang sangat khas.

**74. Legomoro**

Legomoro adalah penganan tradisional Jawa yang terbuat dari ketan gurih dengan isian daging. Nama "Legomoro" berasal dari dua kata dalam Bahasa Jawa: "**Lego**" yang berarti lega, ikhlas, atau lapang dada, dan "**Moro**" yang berarti datang. Secara filosofis, Legomoro melambangkan sikap tuan rumah yang menerima kedatangan tamu dengan hati yang lega dan ikhlas. Oleh karena itu, hidangan ini sering disajikan untuk tamu istimewa atau menjadi bagian dari hantaran.

**Bahan-Bahan**

Perbedaan utama Legomoro dengan Lemper terletak pada isian dan cara pengikatannya.

* **Bahan Ketan Gurih:** Sama seperti lemper, terbuat dari beras ketan putih, santan, daun pandan, dan garam.
* **Bahan Isian (Klasik):** Isian otentik Legomoro bukanlah suwiran ayam, melainkan daging sapi cincang yang dimasak hingga kering dengan bumbu gurih (bawang, merica, pala, sedikit gula).
* **Bahan Pembungkus & Pengikat:** Daun pisang sebagai pembungkus dan secara tradisional diikat dengan tali dari serat bambu yang tipis dan kuat.

**Pembuatan**

Prosesnya mirip dengan membuat lemper, namun dengan isian dan teknik pengikatan yang berbeda.

1. **Memasak Ketan dan Isian:** Ketan dimasak dengan santan hingga menjadi pulen dan gurih. Secara terpisah, daging sapi cincang ditumis dengan bumbu hingga matang dan kering.
2. **Membungkus:** Selembar daun pisang disiapkan. Adonan ketan dipipihkan di atasnya, lalu diberi isian daging cincang di bagian tengah.
3. **Memadatkan dan Mengikat:** Ketan digulung dan dipadatkan hingga membentuk balok persegi atau lonjong yang sangat padat. Daun pisang digulung rapat.
4. **Tahap Khas:** Bungkusan Legomoro kemudian diikat dengan tali bambu secara melintang dan membujur. Teknik ikatan yang kencang dan rapi ini menjadi salah satu ciri khasnya, membuatnya terlihat seperti sebuah "kado" kecil yang istimewa.
5. **Mengukus:** Bungkusan yang sudah diikat kencang ini kemudian dikukus dalam waktu yang cukup lama (sekitar 1 jam) agar semua rasa menyatu dan lemper menjadi benar-benar padat dan tanak.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang sebagai kudapan istimewa untuk tamu kehormatan atau sebagai bagian dari hantaran dalam acara-acara adat.
* Tampilannya yang terikat rapi memberikan kesan bahwa makanan ini dibuat dengan usaha dan niat yang tulus untuk menghormati tamu.

**Inovasi Penyajian**

Sebagai makanan yang sangat terikat dengan tradisi dan filosofi, inovasi modernnya tidak banyak.

* **Kemasan Hantaran Modern:** Menata Legomoro dalam kotak hantaran atau besek yang dihias cantik, seringkali disertai dengan kartu yang menjelaskan filosofi namanya.
* **Pengikat Modern:** Mengganti tali bambu dengan benang kasur atau pita dari bahan alami untuk estetika.

**Improvisasi**

* **Varian Isian:** Meskipun isian klasik adalah daging sapi cincang, beberapa improvisasi menggunakan daging ayam cincang atau isian sayuran cincang untuk versi vegetarian.
* **Legomoro Bakar:** Setelah dikukus, Legomoro dibakar di atas bara api untuk memberikan aroma *smokey* yang wangi, mirip seperti Lemper Bakar.
* **Bumbu Isian:** Memasak isian daging cincang dengan bumbu yang berbeda, misalnya bumbu rendang atau bumbu teriyaki untuk sentuhan rasa yang berbeda.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 75.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan. Kudapan berikut ini memiliki kemiripan yang sangat erat dengan salah satu jajanan yang telah kita bahas sebelumnya, seringkali hanya berbeda dalam penyebutan nama di beberapa daerah.

**75. Cethil**

Cethil, yang juga dieja sebagai **Cenil** (telah dibahas pada No. 13), pada dasarnya adalah jajanan pasar yang sama. Nama "Cethil" atau "Cenil" berasal dari kata dalam Bahasa Jawa yang menggambarkan aksi "mencubit" atau "mengambil sedikit", merujuk pada cara adonan dibentuk menjadi potongan-potongan kecil. Ini adalah kudapan yang sangat populer, terkenal dengan teksturnya yang kenyal dan warnanya yang menarik.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Adonan:** Tepung Kanji (tepung tapioka) atau pati singkong sebagai bahan utama untuk menciptakan tekstur kenyal.
* **Cairan:** Air panas mendidih.
* **Pewarna:** Pewarna makanan yang aman, biasanya merah muda dan hijau, dengan sebagian adonan dibiarkan berwarna putih.
* **Bahan Taburan (Trio Pelengkap):**
  1. Kelapa Parut segar yang dikukus dengan sedikit garam untuk rasa gurih.
  2. Saus Gula Merah (*Kinca*), yaitu gula merah kental sebagai saus manisnya.

**Pembuatan**

Prosesnya berpusat pada pengolahan tepung kanji menjadi adonan kenyal yang direbus.

1. **Menguleni Adonan:** Tepung kanji dicampur dengan sedikit garam, lalu disiram dengan air mendidih sedikit demi sedikit sambil diaduk cepat hingga menjadi adonan yang liat dan bisa dibentuk.
2. **Mewarnai dan Membentuk:** Adonan dibagi menjadi beberapa bagian, diberi warna berbeda, lalu dibentuk menjadi lonjong-lonjong kecil atau dicubit-cubit (*dicethili*) menjadi gumpalan kecil yang tidak beraturan.
3. **Merebus:** Potongan adonan direbus dalam air mendidih hingga mengapung ke permukaan dan menjadi bening, menandakan sudah matang. Setelah itu, diangkat dan ditiriskan.

**Penyajian Konvensional**

* Cethil yang sudah matang digulingkan ke dalam parutan kelapa kukus yang gurih.
* Disajikan di atas pincuk daun pisang atau piring kecil, lalu disiram dengan saus gula merah kental.
* Konteks penyajian yang paling umum adalah sebagai bagian dari sepiring **Jajan Pasar Campur** atau **Lenjongan**. Dalam sajian ini, Cethil disajikan bersama kudapan lain seperti Lupis, Gatot, Tiwul, dan Getuk, lalu semuanya disiram dengan saus gula merah dan taburan kelapa. Ini menciptakan sebuah piringan dengan aneka rasa dan tekstur.

**Inovasi Penyajian**

* **Jajan Pasar dalam Kotak:** Mengemas aneka jajan pasar, termasuk Cethil, dalam satu kotak modern bersekat (*bento box*), menjadikannya hantaran atau oleh-oleh yang lebih rapi dan higienis.
* **Cethil sebagai Topping Minuman:** Menggunakan bola-bola Cethil yang kenyal sebagai isian atau *topping* untuk minuman dingin modern, mirip seperti *boba*.

**Improvisasi**

* **Cita Rasa Baru:** Memberikan perasa pada adonan Cethil seperti esens pandan, moka, atau buah-buahan.
* **Saus Modern:** Menyediakan saus pendamping kekinian seperti saus cokelat, vla vanila, atau saus karamel asin (*salted caramel*).
* **Bahan Alternatif:** Mencoba menggunakan tepung lain seperti tepung sagu untuk menciptakan variasi tekstur kenyal yang sedikit berbeda.

Ini adalah akhir dari pembahasan 75 makanan pertama. Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda ingin melanjutkan di kesempatan berikutnya.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan. Kita akan kembali ke dunia jenang atau bubur manis yang lembut dan sangat populer sebagai hidangan sarapan atau camilan sore.

**76. Jenang Sumsum (Bubur Sumsum)**

Jenang Sumsum, atau yang lebih dikenal secara nasional sebagai **Bubur Sumsum**, adalah bubur lembut yang terbuat dari tepung beras. Namanya yang unik, "Sumsum", merujuk pada penampilannya yang putih bersih, lembut, dan lumer di mulut, yang diibaratkan seperti sumsum tulang. Ini adalah salah satu hidangan bubur paling dasar dan paling dicintai dalam kuliner Jawa, dikenal sebagai *comfort food* yang menenangkan.

**Bahan-Bahan**

Bahan-bahannya sangat sederhana dan terbagi menjadi dua komponen utama: bubur yang gurih dan saus yang manis.

* **Bahan Jenang/Bubur:**
  + Tepung Beras.
  + Santan kelapa.
  + Garam secukupnya.
  + Daun Pandan untuk memberi aroma wangi.
* **Bahan Kuah Kinca (Saus Gula Merah):**
  + Gula Merah (gula jawa).
  + Air.
  + Selembar Daun Pandan.

**Pembuatan**

Kunci untuk membuat Jenang Sumsum yang sempurna adalah teknik mengaduk yang tepat untuk menghasilkan tekstur yang licin dan lembut.

1. **Membuat Kuah Kinca:** Gula merah disisir halus, lalu direbus bersama air dan daun pandan hingga gula larut sepenuhnya dan saus sedikit mengental. Setelah itu, saus disaring dan disisihkan.
2. **Membuat Jenang:**
   * Tepung beras dilarutkan terlebih dahulu dengan sebagian santan di dalam sebuah mangkuk, aduk hingga menjadi adonan cair yang licin tanpa gumpalan.
   * Sisa santan direbus di dalam panci bersama garam dan daun pandan hingga hangat.
   * Larutan tepung beras tadi dituangkan ke dalam panci berisi santan hangat.
   * Api diatur menjadi kecil-sedang, dan adonan harus **diaduk secara terus-menerus dan cepat**. Ini adalah tahap krusial untuk mencegah adonan menggumpal dan gosong.
   * Diaduk terus hingga adonan mengental, meletup-letup, dan terasa berat serta licin. Ini menandakan jenang sudah matang.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan dalam sebuah mangkuk selagi masih hangat.
* Beberapa sendok bubur sumsum yang putih dan gurih diletakkan di mangkuk.
* Kemudian disiram dengan kuah kinca gula merah yang manis dan berwarna gelap.
* Perpaduan rasa gurih dari bubur dan manis dari kuah kinca menciptakan harmoni yang lezat. Sangat populer sebagai menu sarapan, takjil saat bulan puasa, atau makanan untuk orang yang sedang sakit karena teksturnya yang lembut dan mudah dicerna.

**Inovasi Penyajian**

* **Bubur Sumsum dalam Gelas/Jar:** Disajikan secara berlapis dalam wadah transparan, seringkali diselang-seling dengan saus kinca atau pelengkap lain untuk penampilan yang lebih modern.
* **Bar Bubur:** Kafe atau gerai modern yang menyediakan bubur sumsum sebagai dasar, lalu pelanggan bisa memilih sendiri aneka *topping* modern.
* **Bubuk Bubur Sumsum Instan:** Menjual tepung siap pakai yang sudah dicampur dengan santan bubuk. Pelanggan hanya perlu menambahkan air dan memasaknya.

**Improvisasi**

* **Penambahan Topping Tradisional:** Seringkali disajikan dengan tambahan isian lain, seperti:
  + Biji Salak atau Candil (bola-bola dari ubi).
  + Sagu Mutiara.
  + Potongan buah nangka.
* **Jenang Sumsum Pandan:** Memberi tambahan pasta pandan pada adonan bubur sehingga menghasilkan bubur berwarna hijau yang wangi.
* **Versi Gurih:** Menyajikan bubur sumsum tanpa kuah kinca, tetapi dengan taburan lauk gurih seperti abon sapi, suwiran ayam opor, dan bawang goreng.
* **Kuah Alternatif:** Menggunakan kuah selain kinca, misalnya kuah santan durian atau sirup cocopandan.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 77.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu saja, mari kita lanjutkan. Setelah membahas jenang yang lembut dan gurih, kita beralih ke jenang lain yang memiliki isian berupa bola-bola kenyal yang manis.

**77. Jenang Grendul (atau Jenang Candil)**

Jenang Grendul, yang juga sangat populer dengan nama **Jenang Candil** atau **Bubur Candil**, adalah bubur manis tradisional Jawa yang isiannya adalah bola-bola (grendul/candil) kenyal yang terbuat dari ubi atau tepung ketan. Bola-bola ini dimasak langsung di dalam kuah gula merah yang kental, lalu disajikan dengan siraman saus santan yang gurih.

**Bahan-Bahan**

Hidangan ini terdiri dari bola-bola kenyal, kuah gula merah, dan saus santan.

* **Bahan Bola Grendul/Candil:**
  + Bahan utamanya adalah Ubi Jalar (biasanya ubi oranye atau ungu) yang dikukus dan dihaluskan.
  + Tepung Tapioka (tepung kanji) sebagai bahan pengikat dan pemberi tekstur kenyal. Beberapa resep lain menggunakan tepung beras ketan.
  + Sejumput garam.
* **Bahan Kuah Gula Merah:**
  + Gula Merah (gula jawa).
  + Air.
  + Daun Pandan.
  + Terkadang ditambahkan sedikit larutan tepung tapioka untuk mengentalkan kuah.
* **Bahan Saus Santan:**
  + Santan kental.
  + Garam dan daun pandan.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah membuat bola-bola kenyal dan memasaknya langsung di dalam kuah manisnya.

1. **Membuat Bola Grendul:** Ubi jalar yang sudah dihaluskan dicampur dengan tepung tapioka dan garam. Diuleni hingga menjadi adonan yang kalis dan bisa dibentuk. Adonan kemudian dipulung dan dibentuk menjadi bola-bola kecil seukuran kelereng.
2. **Memasak Kuah:** Di dalam panci, air, gula merah yang sudah disisir, dan daun pandan direbus hingga gula larut sepenuhnya.
3. **Memasak Grendul:** Bola-bola grendul mentah dimasukkan satu per satu ke dalam kuah gula merah yang sedang mendidih.
4. **Pematangan:** Dimasak terus hingga bola-bola grendul mengapung, yang menandakan ia sudah matang. Kuah gula merah juga akan sedikit mengental karena sebagian pati dari adonan larut ke dalamnya.
5. **Membuat Saus Santan:** Secara terpisah, santan kental dimasak bersama garam dan daun pandan dengan api kecil hingga mendidih (namun jangan sampai pecah).

**Penyajian Konvensional**

* Jenang Grendul (bola-bola beserta kuah manisnya) diambil dan diletakkan di dalam mangkuk.
* Kemudian, disiram dengan satu atau dua sendok saus santan yang kental dan gurih. Perpaduan antara manisnya jenang dan gurihnya saus santan ini adalah kunci kenikmatannya.
* Disajikan hangat sebagai kudapan sore atau menu takjil yang sangat populer.
* Seringkali disajikan bersama dengan **Jenang Sumsum** (No. 76) dalam satu mangkuk. Kombinasi ini dikenal sebagai *Bubur Campur* atau *Bubur Srintil*.

**Inovasi Penyajian**

* **Grendul Beku (*Frozen*):** Menjual bola-bola grendul mentah dalam kemasan beku, lengkap dengan gula merah batok, sehingga pelanggan bisa memasaknya sendiri dengan mudah.
* **Grendul sebagai *Topping* Minuman:** Bola-bola grendul yang kenyal digunakan sebagai alternatif *boba* atau *pearl* dalam minuman modern seperti *milk tea* atau es kopi susu.
* **Parfait Grendul:** Disajikan secara berlapis dalam gelas tinggi: lapisan grendul, lapisan saus santan (yang dibuat lebih kental seperti vla), lalu lapisan lain seperti remahan biskuit atau buah.

**Improvisasi**

* **Grendul Ubi Ungu:** Menggunakan ubi jalar ungu sebagai bahan dasar, menghasilkan grendul dengan warna ungu alami yang sangat cantik.
* **Grendul Pelangi:** Membuat adonan grendul dengan aneka warna.
* **Penambahan Buah:** Menambahkan potongan buah nangka atau durian ke dalam kuah gula merahnya untuk aroma dan rasa yang lebih kaya.
* **Grendul Isi:** Mengisi bagian dalam bola grendul dengan isian seperti potongan kecil gula merah atau kacang.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 78.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan ke kudapan berikutnya. Ini adalah salah satu jajanan pasar yang paling cantik dan berwarna-warni, dengan nama yang terinspirasi dari bentuknya yang unik.

**78. Mata Roda (atau Mata Kebo)**

Mata Roda, yang di beberapa daerah juga dikenal sebagai **Mata Kebo** (Mata Kerbau), adalah kue basah tradisional yang dibuat dari singkong parut dengan isian pisang. Nama "Mata Roda" atau "Mata Kebo" merujuk pada penampilannya saat kue ini diiris: akan terlihat lingkaran berwarna-warni dari adonan singkong yang mengelilingi sebuah bulatan pisang di tengahnya, persis seperti mata pada roda atau mata seekor kerbau.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Adonan Kulit:**
  + Singkong (ketela pohon), yang diparut halus lalu terkadang sedikit diperas airnya.
  + Tepung Tapioka atau Tepung Sagu sebagai bahan pengikat agar adonan lebih set.
  + Gula Pasir.
  + Santan untuk rasa gurih.
  + Sejumput garam.
  + Pewarna makanan, biasanya merah dan hijau.
* **Bahan Isian:** Pisang utuh. Jenis yang paling sering digunakan adalah Pisang Raja atau Pisang Tanduk karena rasanya manis dan tidak hancur saat dikukus.
* **Bahan Taburan:** Kelapa Parut yang dikukus dengan sedikit garam.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah membuat adonan singkong berwarna-warni untuk menggulung pisang, lalu mengukusnya.

1. **Membuat Adonan:** Singkong parut dicampur dengan tepung tapioka, gula, garam, dan santan. Diaduk hingga menjadi adonan yang bisa dibentuk.
2. **Mewarnai Adonan:** Adonan dibagi menjadi tiga bagian. Satu bagian dibiarkan berwarna putih, satu bagian diberi warna merah, dan satu bagian lagi diberi warna hijau.
3. **Membentuk Gulungan:** Di atas selembar daun pisang atau plastik, adonan pertama (misalnya hijau) dipipihkan membentuk persegi panjang. Adonan kedua (putih) ditumpuk dan diratakan di atasnya, lalu disusul adonan ketiga (merah).
4. **Mengisi dan Menggulung:** Satu buah pisang utuh (yang terkadang sudah dikukus sebentar) diletakkan di salah satu ujung adonan. Kemudian, adonan digulung dengan rapi dan padat hingga pisang berada tepat di tengah gulungan.
5. **Mengukus:** Gulungan besar tersebut dibungkus rapat dengan daun pisang (seperti membungkus lontong), lalu dikukus selama sekitar 30-40 menit hingga adonan singkong matang (berubah menjadi sedikit bening dan kenyal).
6. **Pendinginan dan Pemotongan:** Gulungan Mata Roda dibiarkan hingga benar-benar dingin agar padat dan mudah diiris. Setelah dingin, kue diiris melintang menjadi beberapa bagian tebal.

**Penyajian Konvensional**

* Irisan-irisan Mata Roda yang sudah dingin digulingkan ke dalam parutan kelapa kukus yang gurih hingga seluruh permukaannya terbalut.
* Disajikan pada suhu ruang sebagai jajanan pasar atau kudapan untuk acara.
* Penampilannya yang sangat ceria dan berwarna-warni membuatnya sangat menarik.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Modern:** Irisan Mata Roda ditata dengan cantik di dalam kotak mika transparan untuk memperlihatkan keindahan polanya, cocok untuk dijual sebagai isian *snack box*.
* **Mata Roda Loli:** Setiap irisan ditusuk dengan stik es krim untuk menjadikannya seperti kue loli yang mudah dinikmati anak-anak.

**Improvisasi**

* **Varian Isian:** Mengganti pisang dengan isian lain, misalnya gulungan pasta kacang hijau, pasta cokelat, atau barisan buah nangka.
* **Varian Adonan:** Menggunakan ubi jalar atau talas parut sebagai pengganti singkong untuk menciptakan rasa dan tekstur yang berbeda.
* **Adonan Berperasa:** Menambahkan perasa seperti pasta pandan atau moka ke dalam masing-masing lapisan warna adonan.
* **Penyajian Tanpa Kelapa:** Menyajikan irisan Mata Roda dengan siraman saus santan manis, mirip seperti saus pada hidangan bubur.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 79.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Kali ini kita akan membahas sebuah kue kering atau bolu jadul yang sangat bersejarah dan menjadi ikon dari sebuah kawasan legendaris di Yogyakarta.

**79. Kembang Waru (Kue Khas Kotagede)**

Kembang Waru adalah kue bolu tradisional yang merupakan warisan kuliner khas dari Kotagede, Yogyakarta. Nama "Kembang Waru" berarti "Bunga Waru", yang merujuk langsung pada bentuknya yang sangat spesifik. Kue ini dicetak menggunakan cetakan khusus dari kuningan atau logam yang berbentuk seperti bunga waru dengan delapan kelopak. Kembang Waru adalah kue bersejarah yang konon sudah ada sejak zaman Kerajaan Mataram Islam.

**Bahan-Bahan**

Resepnya sangat sederhana, khas kue zaman dulu yang belum menggunakan bahan pengembang kimia.

* **Bahan Utama:** Tepung Terigu atau campuran tepung terigu dengan sedikit tepung beras.
* Telur Ayam.
* Gula Pasir.
* Terkadang ditambahkan sedikit santan atau air untuk kelembaban. Pengembangan kue ini murni mengandalkan dari kocokan telur dan gula yang sempurna.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah perpaduan antara teknik membuat bolu klasik dengan cara memanggang yang sangat tradisional.

1. **Membuat Adonan:** Telur dan gula pasir dikocok dengan tangan atau mixer dengan kecepatan tinggi dalam waktu yang sangat lama. Proses ini dilanjutkan hingga adonan menjadi putih pucat, sangat kental, mengembang, dan berjejak (jika diangkat, adonan akan jatuh perlahan membentuk pita). Ini adalah kunci agar kue bisa mengembang tanpa pengembang kimia.
2. **Mencampur Tepung:** Tepung terigu (dan/atau tepung beras) yang sudah diayak dimasukkan secara bertahap ke dalam adonan telur. Diaduk dengan teknik aduk lipat secara perlahan agar volume adonan tidak turun.
3. **Proses Memanggang:**
   * Cetakan khusus berbentuk Kembang Waru yang terbuat dari logam tebal dipanaskan di atas bara api arang.
   * Cetakan diolesi dengan minyak atau margarin.
   * Adonan dituang ke dalam cetakan panas.
   * Cetakan ditutup dan dipanggang di atas bara api, dibolak-balik secara berkala agar kedua sisinya matang merata. Proses ini mirip seperti membuat wafel atau kue pukis.
   * Dipanggang hingga kue berwarna kuning keemasan dan matang sempurna.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang sebagai kue kering atau teman minum teh.
* Teksturnya unik, tidak selembut bolu modern. Bagian luarnya sedikit renyah dan kering, sementara bagian dalamnya padat namun tetap empuk.
* Secara historis, Kembang Waru adalah kue untuk acara-acara istimewa dan suguhan bagi tamu terhormat.
* Saat ini, Kembang Waru menjadi oleh-oleh khas premium yang hanya bisa ditemukan di beberapa produsen generasi penerus di Kotagede.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Premium:** Dikemas dalam kotak-kotak cantik dengan desain yang menceritakan sejarah dan keistimewaan kue ini, menjadikannya oleh-oleh yang sangat berkelas.
* **Wisata Pengalaman:** Beberapa produsen membuka dapurnya untuk wisatawan, memperlihatkan proses pembuatan Kembang Waru secara langsung dengan metode tradisional menggunakan api arang.

**Improvisasi**

Resep dan bentuk Kembang Waru sangat dijaga keasliannya karena nilai historisnya yang tinggi, sehingga improvisasi sangat jarang dilakukan.

* **Varian Rasa:** Beberapa produsen modern mungkin mencoba menambahkan perasa seperti pasta pandan atau bubuk cokelat ke dalam adonan, namun ini akan menghilangkan karakter rasa otentiknya.
* **Glasir:** Menambahkan lapisan glasir gula atau lelehan cokelat di atasnya, namun ini tidak lazim dilakukan. Esensi Kembang Waru terletak pada kesederhanaan rasa dan bentuknya yang ikonik.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 80.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan. Kali ini kita akan membahas sebuah kue tradisional yang terbuat dari beras ketan, sangat manis, legit, dan memiliki makna filosofis yang dalam.

**80. Wajik**

Wajik adalah kue basah tradisional Jawa yang terbuat dari beras ketan yang dimasak dengan gula merah dan santan. Kue ini memiliki tekstur yang sangat lengket, kenyal, dan berminyak, dengan butiran-butiran ketan yang masih utuh. Rasanya sangat manis dan legit dengan aroma khas gula merah dan pandan. Dalam budaya Jawa, Wajik sering menjadi simbol; teksturnya yang lengket melambangkan harapan agar hubungan antar manusia selalu erat dan tak terpisahkan.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Beras Ketan Putih, yang direndam selama beberapa jam lalu dikukus.
* **Pemanis:** Gula Merah (gula jawa) yang berkualitas baik, disisir halus.
* **Cairan:** Santan kental dari kelapa segar.
* **Bumbu Aromatik:** Daun Pandan untuk memberikan aroma wangi yang khas, dan sejumput garam untuk menyeimbangkan rasa manis.

**Pembuatan**

Proses pembuatan Wajik membutuhkan kesabaran dan tenaga untuk mengaduk.

1. **Mengukus Ketan:** Beras ketan yang sudah direndam, ditiriskan, lalu dikukus hingga setengah matang.
2. **Membuat Sirup Gula:** Dalam sebuah wajan besar dan tebal, santan, gula merah, garam, dan daun pandan dimasak dengan api kecil sambil terus diaduk hingga gula larut dan larutan menjadi kental, berminyak, dan beraroma.
3. **Memasak Wajik (*Nggongso*):** Ketan yang masih setengah matang dimasukkan ke dalam larutan sirup gula yang panas.
4. **Proses Mengaduk:** Ini adalah tahap yang paling penting dan melelahkan. Campuran ketan dan sirup gula harus diaduk secara terus-menerus di atas api kecil. Proses ini memastikan setiap butir ketan matang sempurna dan terlapisi rata oleh gula. Diaduk terus hingga adonan menjadi sangat berat, sangat lengket, dan tidak lagi menempel di wajan.
5. **Pendinginan dan Pemotongan:** Adonan wajik yang sudah matang dan panas langsung dituangkan ke dalam sebuah loyang atau nampan yang sudah dialasi daun pisang. Adonan diratakan dan dipadatkan dengan kuat. Dibiarkan hingga benar-benar dingin selama beberapa jam. Setelah dingin dan padat, wajik dipotong-potong dengan bentuk khasnya yaitu **wajik** (jajaran genjang atau belah ketupat).

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang setelah dipotong-potong.
* Karena rasanya yang sangat manis dan teksturnya yang padat, wajik biasanya dinikmati dalam porsi kecil.
* Merupakan kue yang wajib ada dalam berbagai upacara adat Jawa seperti pernikahan, syukuran, atau sebagai hantaran (bingkisan).
* Dijual di pasar-pasar tradisional atau toko oleh-oleh, seringkali setiap potongnya dibungkus dengan kertas minyak.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Modern:** Mengemas potongan-potongan wajik dalam kotak mika atau boks kertas dengan desain modern, menjadikannya hantaran yang lebih praktis dan menarik.
* **Wajik dalam Cetakan:** Mencetak wajik dalam cetakan-cetakan kecil dengan bentuk yang lucu seperti bunga atau hati.

**Improvisasi**

* **Wajik Pandan:** Varian yang sangat populer, di mana gula merah diganti dengan gula pasir dan ditambahkan pasta atau jus pandan, menghasilkan wajik berwarna hijau yang sangat wangi.
* **Wajik Durian:** Menambahkan daging buah durian yang sudah dihaluskan ke dalam adonan saat dimasak, menciptakan wajik dengan aroma dan rasa durian yang kuat.
* **Wajik Kletik:** Varian dari daerah Blitar, di mana wajik dimasak lebih lama hingga lebih kering, lalu dijemur dan dibungkus kulit jagung kering. Teksturnya lebih keras dan alot.
* **Penambahan Bahan Lain:** Mencampurkan potongan buah nangka ke dalam adonan wajik untuk menambah variasi rasa dan tekstur.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 81.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu saja, mari kita lanjutkan. Dari dunia kudapan manis, kita beralih ke hidangan utama berkuah yang segar, asam, dan sangat menggugah selera.

**81. Asem-asem Daging**

Asem-asem Daging adalah hidangan sejenis sup atau semur daging sapi berkuah bening yang memiliki cita rasa dominan **asam** dan **segar**. Jika banyak masakan Jawa lain (seperti semur atau tongseng) cenderung manis dan pekat, Asem-asem Daging justru menawarkan sensasi ringan yang menyegarkan. Ini adalah hidangan rumahan klasik yang sangat populer di Jawa Tengah dan Yogyakarta.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Daging Sapi, khususnya bagian yang cocok untuk dimasak lama seperti sandung lamur (brisket) atau sengkel, yang dipotong bentuk dadu.
* **Sayuran:** Buncis adalah sayuran yang paling identik dengan Asem-asem Daging. Terkadang ditambahkan juga wortel atau kentang.
* **Sumber Rasa Asam (Kunci):** Kombinasi dari air asam jawa dan irisan belimbing wuluh. Belimbing wuluh memberikan rasa asam yang sangat segar dan khas. Tomat hijau juga sering ditambahkan.
* **Bumbu Iris (Tidak dihaluskan):** Bawang merah dan bawang putih cukup diiris tipis. Ini memberikan tekstur dan aroma yang berbeda dari bumbu yang dihaluskan.
* **Bumbu Aromatik & Pedas:** Lengkuas geprek, daun salam, irisan cabai merah besar dan cabai hijau besar (untuk warna dan aroma, bukan pedas menyengat), serta cabai rawit utuh bagi yang suka pedas.
* **Perasa & Cairan:** Kecap Manis (memberi sedikit rasa manis dan warna kecoklatan), garam, sedikit gula, dan air atau kaldu sapi.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah menumis bumbu iris dan merebus semua bahan hingga matang dan rasanya menyatu.

1. **Mengempukkan Daging:** Daging sapi direbus terlebih dahulu hingga cukup empuk. Air rebusan pertama bisa dibuang, lalu direbus lagi dengan air baru yang akan menjadi kaldu.
2. **Menumis Bumbu:** Irisan bawang merah dan bawang putih ditumis hingga harum. Daun salam dan lengkuas dimasukkan dan ditumis sebentar.
3. **Memasak Kuah:** Tumisan bumbu dimasukkan ke dalam panci berisi kaldu dan potongan daging. Dididihkan.
4. **Memasukkan Bahan Lain:** Masukkan potongan buncis dan wortel. Bumbui dengan kecap manis, air asam jawa, garam, dan gula. Masak hingga sayuran setengah matang.
5. **Tahap Akhir:** Terakhir, masukkan irisan belimbing wuluh, tomat hijau, cabai besar, dan cabai rawit utuh. Masak sebentar saja agar bahan-bahan ini tidak hancur dan tetap segar saat disajikan.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas dalam sebuah mangkuk sup.
* Dinikmati sebagai hidangan utama bersama nasi putih hangat.
* Merupakan hidangan komplet yang sudah berisi daging dan sayuran dalam satu mangkuk.
* Biasanya diberi taburan bawang merah goreng di atasnya.

**Inovasi Penyajian**

* **Bumbu Asem-asem Instan:** Menjual bumbu jadi dalam bentuk pasta atau bumbu kering yang memudahkan proses memasak di rumah.
* **Asem-asem dalam *Hot Pot*:** Disajikan dalam mangkuk gerabah atau *hot pot* personal yang diberi pemanas agar tetap mendidih di meja makan.
* **Asem-asem Beku:** Menjual hidangan Asem-asem Daging yang sudah matang dalam kemasan vakum beku.

**Improvisasi**

* **Varian Protein:** Ini adalah improvisasi yang paling umum.
  + Asem-asem Iga Sapi.
  + Asem-asem Ayam.
  + Asem-asem Ikan (menggunakan ikan berdaging tebal seperti patin atau gurame).
  + Asem-asem Buncis (versi vegetarian yang hanya berisi sayuran).
* **Asem-asem Bening:** Versi yang tidak menggunakan kecap manis sama sekali, menghasilkan kuah yang lebih pucat dan rasa yang murni asam-gurih.
* **Penambahan Tahu/Tempe:** Menambahkan potongan tahu atau tempe goreng ke dalam masakan.
* **Tingkat Kepedasan:** Menggerus atau mengiris cabai rawitnya (bukan dimasukkan utuh) untuk rasa pedas yang lebih kuat dan menyatu dengan kuah.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 82.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan. Dari hidangan sup daging yang asam, kita kembali ke dunia sayur lodeh, namun dengan satu varian yang sangat spesifik dan digemari.

**82. Lodeh Kluwih**

Lodeh Kluwih adalah salah satu varian dari **Sayur Lodeh** (No. 31) yang menjadikan **Kluwih** sebagai bahan utamanya. Kluwih (*Artocarpus camansi*) adalah sejenis buah sukun atau *breadfruit* yang penampilannya mirip dengan nangka muda (*gori*). Namun, saat dimasak, kluwih memiliki tekstur yang jauh lebih empuk, lembut, dan tidak berserat seperti nangka muda, sehingga sangat nikmat saat menyerap kuah santan yang gurih.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Buah Kluwih yang masih muda, dikupas, dibuang bagian tengahnya, lalu dipotong-potong.
* **Sayuran Pelengkap:** Biasanya tidak terlalu banyak. Pendamping yang paling umum adalah potongan kacang panjang dan terkadang daun melinjo (daun so).
* **Bumbu Halus:** Bawang merah, bawang putih, kemiri, dan sedikit ketumbar. Terkadang ditambahkan sedikit terasi untuk rasa yang lebih dalam.
* **Bumbu Aromatik:** Lengkuas (digeprek) dan daun salam adalah bumbu wajibnya.
* **Cairan:** Santan kelapa.
* **Perasa:** Garam dan sedikit gula merah.
* **Tambahan:** Seringkali ditambahkan irisan cabai merah atau cabai hijau untuk warna dan sedikit rasa pedas.

**Pembuatan**

Prosesnya mirip dengan memasak sayur lodeh pada umumnya, dengan fokus pada pengolahan kluwih.

1. **Menyiapkan Kluwih:** Potongan kluwih seringkali direbus sebentar terlebih dahulu di dalam air biasa. Proses ini bertujuan untuk membuatnya lebih empuk dan menghilangkan getahnya. Setelah itu, airnya dibuang dan kluwih ditiriskan.
2. **Menumis Bumbu:** Bumbu yang sudah dihaluskan ditumis hingga matang dan harum, lalu masukkan lengkuas dan daun salam.
3. **Memasak Kuah:** Tumisan bumbu dimasukkan ke dalam panci. Santan (biasanya santan encer terlebih dahulu) dan potongan kluwih dimasukkan.
4. **Pematangan:** Dimasak dengan api sedang hingga kluwih menjadi sangat empuk. Setelah itu, masukkan potongan kacang panjang.
5. **Tahap Akhir:** Setelah semua sayuran empuk, santan kental dituangkan untuk membuat kuah lebih gurih. Dibumbui dengan garam dan gula merah, lalu masak sebentar dengan api kecil hingga mendidih.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas dalam sebuah mangkuk sebagai sayur utama atau pendamping.
* Sangat nikmat disantap dengan nasi putih hangat dan lauk sederhana seperti ikan asin goreng atau tempe goreng dan sambal.
* Tekstur kluwih yang sangat lembut dan mudah hancur di mulut menjadi daya tarik utama dari sayur lodeh ini.

**Inovasi Penyajian**

Sebagai masakan rumahan yang sangat klasik, inovasi modern pada Lodeh Kluwih sangat jarang. Inovasi lebih banyak terjadi pada bumbunya.

* **Bumbu Lodeh Instan:** Banyak produsen bumbu yang menjual bumbu lodeh siap pakai, yang bisa digunakan untuk memasak aneka jenis lodeh, termasuk Lodeh Kluwih.
* **Lodeh Kluwih dalam Kemasan:** Beberapa usaha katering atau makanan siap saji mungkin mengemasnya dalam wadah modern untuk layanan pesan-antar.

**Improvisasi**

* **Lodeh Kluwih Pedas:** Membuat versi yang sangat pedas dengan menambahkan banyak ulekan cabai rawit ke dalam bumbu halusnya.
* **Penambahan Protein:** Menjadikan lodeh lebih kaya dengan menambahkan tetelan sapi, ceker ayam, atau udang.
* **Substitusi dengan Nangka Muda:** Jika kluwih sulit ditemukan, bahan utamanya bisa diganti dengan nangka muda. Namun, hasilnya akan menjadi **Lodeh Nangka** biasa, dengan tekstur yang lebih kenyal dan berserat.
* **Lodeh Kluwih Kuah Kuning:** Menambahkan kunyit pada bumbu halus untuk menghasilkan kuah lodeh yang berwarna kuning.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 83.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan. Dari hidangan sayur, kita kembali ke dunia minuman hangat tradisional yang kaya akan rempah dan khasiat.

**83. Wedang Secang**

Wedang Secang adalah minuman herbal tradisional Jawa yang sangat populer, terkenal karena warnanya yang merah delima yang khas dan rasanya yang hangat-pedas menyegarkan. "Secang" merujuk pada bahan utamanya, yaitu serutan kayu secang, yang menjadi sumber warna merah alami pada minuman ini. Meskipun sama-sama berwarna merah seperti Wedang Uwuh, Wedang Secang memiliki karakter dan penyajian yang berbeda.

**Bahan-Bahan**

Komposisi rempahnya lebih sederhana dibandingkan Wedang Uwuh.

* **Bahan Utama & Pewarna:** Kayu Secang kering dalam bentuk serutan tipis.
* **Bahan Penghangat:** Jahe yang dibakar lalu digeprek.
* **Bahan Aromatik:** Campuran rempah seperti serai (sereh), batang kayu manis, beberapa butir cengkeh, dan terkadang kapulaga.
* **Pemanis:** Gula Batu atau gula pasir. Gula batu lebih disukai karena memberikan rasa manis yang bersih dan tidak mengubah rasa asli rempah.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah merebus semua rempah lalu menyaringnya untuk mendapatkan minuman yang jernih.

1. **Merebus Rempah:** Semua bahan (serutan kayu secang, jahe geprek, serai, kayu manis, cengkeh, dan gula batu) dimasukkan ke dalam panci berisi air.
2. **Proses Infusi:** Campuran tersebut direbus hingga mendidih, kemudian apinya dikecilkan. Dimasak perlahan selama sekitar 15-20 menit agar semua sari, warna, dan aroma rempah larut sempurna ke dalam air.
3. **Penyaringan:** Ini adalah tahap kunci yang membedakannya dari Wedang Uwuh. Setelah matang, air rebusan **disaring** untuk memisahkan semua ampas rempahnya. Hasil akhirnya adalah minuman berwarna merah jernih yang siap diminum.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas dalam sebuah gelas atau cangkir bening untuk menonjolkan warnanya yang cantik.
* Disajikan dalam keadaan **bersih tanpa ampas**, memberikan pengalaman minum yang lebih nyaman.
* Dinikmati sebagai minuman kesehatan untuk menghangatkan badan, melancarkan peredaran darah, atau sebagai teman bersantai di malam hari.

**Inovasi Penyajian**

* **Wedang Secang Celup (*Teabag*):** Semua bahan rempah kering dicacah lalu dimasukkan ke dalam kantong teh, menjadikannya sangat praktis untuk diseduh.
* **Sirup Secang:** Membuat konsentrat atau sirup dari rebusan Wedang Secang yang dikemas dalam botol. Pelanggan hanya perlu mencampurnya dengan air panas atau dingin.
* **Es Secang:** Inovasi yang sangat populer, di mana seduhan Wedang Secang yang sudah disaring didinginkan lalu disajikan dengan es batu. Rasanya seperti es teh rempah yang sangat menyegarkan.

**Improvisasi**

* **Penambahan Jeruk Nipis:** Menambahkan beberapa tetes perasan jeruk nipis ke dalam sajian Wedang Secang (panas atau dingin) untuk memberikan sentuhan rasa asam yang segar.
* **Susu Secang:** Mencampur seduhan Wedang Secang dengan susu kental manis, menghasilkan minuman susu rempah berwarna merah muda yang unik.
* **Jeli Secang:** Menggunakan air seduhan Wedang Secang sebagai bahan dasar untuk membuat agar-agar atau jeli berwarna merah dengan aroma rempah.
* **Mocktail Secang:** Menjadikan Es Secang sebagai dasar untuk minuman campuran non-alkohol, dipadukan dengan air soda, daun mint, dan irisan buah.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 84.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan. Dari minuman rempah tradisional yang diracik di rumah, kita beralih ke sebuah produk minuman komersial yang legendaris dan sarat akan nostalgia.

**84. Minuman Sarsaparilla (Saparella / Cap Badak)**

Minuman Sarsaparilla, yang sering dilafalkan sebagai **Saparella**, adalah minuman ringan berkarbonasi (soda) legendaris di Indonesia. Ini adalah "sodanya orang zaman dulu", populer jauh sebelum merek-merek soda internasional mendominasi pasar. Meskipun merupakan produk pabrikan (salah satu merek paling ikonik adalah **Cap Badak** dari Pematangsiantar), minuman ini memiliki tempat yang sangat istimewa di Yogyakarta, menjadi minuman khas yang disajikan di banyak rumah makan Jawa klasik dan menjadi simbol nostalgia.

**Bahan-Bahan**

Sebagai produk komersial, bahan-bahannya adalah bahan standar minuman ringan.

* **Bahan Utama:** Air berkarbonasi (air yang diberi gas karbon dioksida).
* **Pemanis:** Gula.
* **Perasa Kunci:** Ekstrak atau perisa dari tanaman **Sarsaparilla** (*Smilax ornata*). Inilah yang memberikan cita rasa yang sangat unik, yang sering dideskripsikan seperti *root beer*, namun dengan aroma herbal yang khas. Banyak orang menggambarkannya memiliki wangi seperti "balsem" atau mint yang unik dan menyegarkan.
* **Pewarna:** Pewarna karamel untuk memberikan warna coklat gelap seperti minuman kola.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah proses manufaktur minuman ringan di pabrik.

1. **Pembuatan Sirup:** Gula, air, dan ekstrak perisa sarsaparilla dicampur untuk membuat sebuah sirup konsentrat.
2. **Karbonasi:** Air didinginkan lalu diberi tekanan gas karbon dioksida untuk membuatnya bersoda.
3. **Pencampuran dan Pembotolan:** Sirup konsentrat dicampur dengan air berkarbonasi dalam takaran yang pas, lalu langsung dimasukkan ke dalam botol-botol kaca.
4. **Pengemasan:** Botol ditutup rapat dengan tutup logam (tutup botol sodanya) dan diberi label. Botol kaca adalah kemasan ikonik yang tidak terpisahkan dari pengalaman meminum Sarsaparilla.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan dalam keadaan **dingin**, seringkali dengan gelas yang sudah diisi es batu.
* Selalu disajikan dalam **botol kaca klasiknya**. Penjual akan memberikan botol yang masih tertutup beserta gelas kosong dan pembuka botol kepada pelanggan.
* Sensasi membuka tutup botol dan mendengar desisan sodanya adalah bagian dari ritual menikmati minuman ini.
* Biasanya ditemukan di rumah makan atau restoran legendaris yang mempertahankan nuansa tempo dulu. Menemukan Sarsaparilla di menu sebuah restoran seringkali menjadi pertanda bahwa tempat tersebut adalah tempat yang otentik.

**Inovasi Penyajian**

Sebagai produk nostalgia, keasliannya adalah nilai jual utama. Namun, ada satu inovasi penyajian yang sangat populer.

* **Sarsaparilla Float:** Ini adalah inovasi yang paling digemari. Segelas Sarsaparilla ditambahkan satu atau dua sendok es krim vanila di atasnya. Buih soda akan bereaksi dengan es krim, menciptakan minuman *float* yang *creamy* dan lezat, mirip seperti *root beer float*.
* **Bahan *Mocktail*:** Beberapa bar modern menggunakan Sarsaparilla sebagai bahan campuran untuk membuat *mocktail* (koktail non-alkohol) yang unik karena profil rasanya yang kompleks.

**Improvisasi**

Improvisasi biasanya dilakukan oleh konsumen saat akan meminumnya.

* **Dicampur Susu:** Menambahkan susu kental manis ke dalam segelas Sarsaparilla, menciptakan versi "Soda Gembira" dengan rasa yang unik.
* **Tambahan Jeruk Nipis:** Menambahkan perasan jeruk nipis untuk memberikan rasa asam segar yang memotong rasa manis dan aroma "berat" dari Sarsaparilla.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 85.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan. Dari minuman, kita kembali ke dunia jenang atau bubur. Jika sebelumnya kita membahas jenang yang disajikan manis, kali ini adalah "kembarannya" yang disajikan sebagai hidangan utama yang gurih.

**85. Jenang Lemu**

Jenang Lemu pada dasarnya adalah **Jenang Sumsum** (No. 76) atau bubur nasi putih yang lembut dan gurih. Perbedaan fundamentalnya tidak terletak pada buburnya itu sendiri, melainkan pada **cara penyajian dan lauk pendampingnya**. Kata "Lemu" dalam bahasa Jawa berarti gemuk atau berlemak, yang dalam konteks ini merujuk pada sifatnya yang kaya dan gurih (*savoury*), bukan manis. Jenang Lemu adalah bubur gurih yang berfungsi sebagai pengganti nasi atau lontong, disajikan dengan aneka lauk pauk yang pedas dan kaya rasa.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Jenang:** Sama persis dengan Jenang Sumsum, yaitu:
  + Tepung Beras.
  + Santan (seringkali dibuat lebih kental dan gurih).
  + Garam dan Daun Pandan.
* **Bahan Lauk Pendamping (Khas):** Inilah yang mendefinisikan Jenang Lemu.
  + Lauk utama yang paling klasik adalah Sambal Goreng Krecek (sambal goreng kulit sapi yang pedas) atau Sambal Goreng Ati.
  + Suwiran Opor Ayam yang gurih (seringkali versi opor yang lebih pedas, bukan opor lebaran yang lembut).
  + Potongan Telur Pindang atau tahu bacem.
  + Taburan Bubuk Kedelai gurih.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah membuat bubur sumsum gurih, lalu menyajikannya dengan lauk pauk yang sudah dimasak terpisah.

1. **Membuat Jenang:** Tepung beras dilarutkan dengan sebagian santan. Sisa santan dipanaskan dengan garam dan pandan. Larutan tepung kemudian dimasukkan dan dimasak sambil terus diaduk hingga menjadi bubur yang kental, licin, dan matang.
2. **Menyiapkan Lauk:** Semua lauk pendamping seperti opor ayam dan sambal goreng krecek dimasak secara terpisah sesuai resepnya masing-masing.
3. **Peracikan:** Di dalam sebuah mangkuk atau piring yang dasarnya dalam (seringkali beralaskan daun pisang *pincuk*), beberapa sendok besar jenang yang masih hangat diletakkan sebagai dasar.
4. **Penyiraman:** Lauk-pauk yang berkuah seperti sambal goreng krecek dan kuah opor disiramkan di atas jenang, beserta suwiran ayam dan potongan telurnya.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan hangat dalam satu mangkuk sebagai hidangan utama yang komplet dan mengenyangkan, populer untuk sarapan atau makan malam ringan.
* Perpaduan antara bubur yang lembut dan gurih dengan lauk yang pedas, manis, dan kaya rempah menciptakan sensasi rasa yang sangat memuaskan.
* Diakhiri dengan taburan bawang merah goreng di atasnya.

**Inovasi Penyajian**

* **Bubur Lemu dalam Kotak:** Mengemas bubur dan aneka lauknya secara terpisah dalam satu kotak makan modern untuk layanan pesan-antar, menjaga agar tekstur tidak tercampur.
* **Bar Bubur Gurih:** Konsep prasmanan di mana pelanggan bisa memilih dasar bubur (misalnya bubur beras putih, bubur beras merah) dan aneka pilihan topping lauk gurih.

**Improvisasi**

* **Varian Lauk Topping:** Menggunakan aneka lauk berkuah lainnya sebagai topping, misalnya Brongkos, Gudeg, atau Asem-asem Daging.
* **Jenang Lemu Super Pedas:** Menambahkan sambal atau ulekan cabai langsung ke atas hidangan untuk menambah tingkat kepedasan secara signifikan.
* **Dasar Bubur Berbeda:** Menggunakan bubur lain sebagai dasar, misalnya bubur jagung atau bubur singkong yang dimasak gurih.

Ini adalah akhir dari pembahasan 85 makanan pertama. Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda ingin melanjutkan di kesempatan berikutnya.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu saja, mari kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Ini bukan sekadar makanan sehari-hari, melainkan sebuah sajian nasi komplet yang sarat akan makna ritual dan budaya agraris Jawa.

**86. Sego Wiwit**

Sego Wiwit adalah hidangan selamatan (syukuran) khas masyarakat petani di Jawa, termasuk Yogyakarta. "Sego" berarti nasi, dan "Wiwit" berasal dari kata *wiwitan* yang berarti "permulaan". Hidangan ini secara khusus dibuat sebagai bagian dari upacara adat **Wiwitan**, yaitu sebuah ritual yang dilaksanakan sesaat sebelum musim panen padi dimulai. Tujuannya adalah sebagai ungkapan rasa syukur kepada Dewi Sri (Dewi Padi dan Kesuburan) dan sebagai doa agar proses panen berjalan lancar dan aman.

**Bahan-Bahan**

Komposisi lauk pauk dalam Sego Wiwit sangat khas dan penuh dengan simbol-simbol filosofis.

* **Nasi:** Menggunakan Nasi Gurih yang dimasak dengan santan dan bumbu aromatik (mirip nasi uduk).
* **Lauk Utama:** Ayam Ingkung, yaitu seekor ayam kampung utuh yang dimasak dengan bumbu opor atau bumbu gurih lainnya. Ayam ingkung yang menunduk melambangkan sikap pasrah dan bersyukur kepada Tuhan.
* **Sayuran:** Gudangan atau Urap (No. 64), yaitu aneka sayuran rebus yang dicampur dengan bumbu kelapa parut. Ini melambangkan hasil bumi yang beragam.
* **Pelengkap Wajib:**
  + Telur Rebus utuh, sebagai simbol awal kehidupan atau bibit.
  + Ikan Asin goreng, melambangkan hasil dari perairan.
  + Sambal Gepeng, yaitu sambal unik yang terbuat dari biji nangka muda yang direbus lalu ditumbuk.
  + Peyek atau kerupuk sebagai pelengkap renyah.

**Pembuatan**

Pembuatannya melibatkan persiapan komunal dari setiap komponen hidangan.

1. **Memasak Komponen:** Setiap hidangan—nasi gurih, ayam ingkung, gudangan, sambal, dan lainnya—dimasak secara terpisah. Proses ini seringkali dilakukan secara gotong royong oleh keluarga petani.
2. **Penataan (*Peracikan*):** Setelah semua matang, hidangan ditata di atas sebuah wadah besar. Secara tradisional, penataannya dilakukan di atas tampah (nampan bambu bundar besar) yang sudah dialasi daun pisang.
3. **Tata Letak:** Nasi gurih diletakkan di tengah, dengan ayam ingkung utuh di atasnya. Kemudian semua lauk pauk dan sayuran pelengkap ditata dengan rapi mengelilingi nasi dan ayam tersebut.

**Penyajian Konvensional**

Penyajian Sego Wiwit adalah sebuah ritual itu sendiri.

* Tampah berisi hidangan lengkap dibawa ke sawah, biasanya diletakkan di pinggir pematang sawah yang akan dipanen.
* Diadakan doa bersama yang dipimpin oleh tetua adat untuk mengucap syukur dan meminta izin untuk memulai panen.
* Setelah doa selesai, Sego Wiwit dinikmati bersama-sama secara komunal (*kembul bujono*) oleh para petani dan keluarga yang hadir, seringkali makan langsung dari tampah yang sama menggunakan tangan. Momen ini melambangkan kebersamaan dan rasa syukur.

**Inovasi Penyajian**

Sebagai hidangan ritual, inovasi modern lebih berfokus pada cara memperkenalkan pengalaman ini kepada masyarakat luas.

* **Paket Restoran:** Beberapa restoran bertema masakan Jawa kini menawarkan "Paket Sego Wiwit" yang disajikan di atas piring atau tampah kecil untuk porsi personal atau grup, memungkinkan orang merasakan hidangan ini di luar konteks panen.
* **Paket Wisata Desa:** Beberapa desa wisata di Yogyakarta menawarkan paket pengalaman "Upacara Wiwitan", di mana wisatawan bisa ikut dalam prosesi ritual dan menikmati Sego Wiwit otentik langsung di sawah.
* **Tumpeng Wiwit:** Mengadaptasi penyajiannya menjadi bentuk tumpeng untuk acara-acara syukuran atau perayaan lain yang tidak terkait langsung dengan panen.

**Improvisasi**

Karena sifatnya yang sakral, improvisasi pada resep aslinya jarang dilakukan dalam konteks upacara. Namun, untuk versi komersial, beberapa penyesuaian sering terjadi.

* **Penyederhanaan Lauk:** Mengganti ayam ingkung utuh dengan potongan ayam opor biasa. Sambal gepeng yang sulit dibuat sering diganti dengan sambal terasi yang lebih umum.
* **Nasi Putih Biasa:** Menggunakan nasi putih biasa sebagai pengganti nasi gurih untuk kepraktisan.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 87.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Ini adalah sebuah hidangan lauk utama yang kaya dan gurih, merupakan varian dari salah satu masakan paling terkenal di Jawa.

**87. Opor Bebek**

Opor Bebek adalah versi yang lebih kaya dan "mewah" dari Opor Ayam. Hidangan ini menggunakan daging bebek yang dimasak dalam kuah opor yang gurih, lembut, dan tidak pedas. Jika Aceh sangat terkenal dengan Gulai Bebeknya yang kaya rempah dan pedas, maka Jawa (termasuk Yogyakarta) memiliki versinya sendiri yang disebut Opor Bebek, dengan karakter yang sama sekali berbeda: gurih, *creamy*, dan aromatik tanpa rasa pedas yang menyengat.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Daging Bebek, dipotong sesuai selera. Daging bebek memiliki rasa yang lebih kuat dan kandungan lemak yang lebih tinggi dibandingkan ayam.
* **Bumbu Halus:** Bawang merah, bawang putih, kemiri sangrai (untuk kekentalan), ketumbar sangrai (aroma khas opor), merica, dan jahe. Sedikit kunyit bisa ditambahkan untuk versi Opor Kuning.
* **Bumbu Aromatik:** Daun salam, daun jeruk, lengkuas, dan serai.
* **Cairan:** Santan kelapa, dari perasan pertama (kental) dan perasan kedua (encer).
* **Perasa:** Garam dan sejumput gula untuk menyeimbangkan rasa gurih.

**Pembuatan**

Kunci memasak Opor Bebek adalah memastikan daging bebek menjadi empuk dan tidak berbau amis.

1. **Menyiapkan Bebek:** Daging bebek dicuci bersih, seringkali dilumuri dengan air jeruk nipis untuk menghilangkan bau amisnya. Beberapa resep merebus bebek terlebih dahulu dalam air mendidih sebentar lalu membuang airnya.
2. **Menumis Bumbu:** Bumbu yang sudah dihaluskan ditumis hingga benar-benar matang dan harum. Bumbu aromatik dimasukkan dan ditumis hingga layu.
3. **Memasak Bebek:** Potongan daging bebek dimasukkan ke dalam tumisan bumbu, diaduk hingga terbalut rata dan berubah warna.
4. **Proses Mengempukkan (*Ungkep*):** Santan encer dituangkan ke dalam panci. Bebek dimasak dengan api kecil dalam keadaan panci tertutup selama waktu yang cukup lama (bisa 1,5 - 2 jam) hingga dagingnya menjadi sangat empuk.
5. **Tahap Akhir:** Setelah bebek empuk, santan kental dimasukkan untuk membuat kuah menjadi lebih kaya dan *creamy*. Dibumbui dengan garam dan gula, lalu dimasak sebentar dengan api kecil hingga kuah sedikit mengental.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas dalam sebuah mangkuk sebagai lauk utama.
* Sangat nikmat disantap bersama nasi putih hangat.
* Wajib diberi taburan bawang merah goreng yang melimpah sebelum dihidangkan.
* Karena proses memasaknya yang lebih lama dan harga bebek yang lebih mahal, Opor Bebek sering dianggap sebagai hidangan untuk acara atau hari istimewa, tidak seumum Opor Ayam.

**Inovasi Penyajian**

* **Opor Bebek Kemasan Beku:** Menjual masakan Opor Bebek yang sudah matang dalam kemasan vakum beku, memudahkan konsumen untuk menyantapnya di rumah.
* **Suwiran Opor Bebek:** Daging bebek opor yang sudah empuk disuwir-suwir dan dijadikan isian untuk lemper, arem-arem, atau bahkan topping untuk bubur gurih.

**Improvisasi**

* **Opor Bebek Pedas:** Menambahkan cabai rawit utuh atau ulekan cabai ke dalam bumbu opor untuk memberikan rasa pedas, membuatnya sedikit mirip dengan gulai.
* **Bebek Opor Bakar:** Bebek yang sudah matang di dalam kuah opor diangkat, lalu dibakar di atas bara api sambil terus diolesi dengan kuah opornya yang kental, menghasilkan hidangan bebek bakar dengan bumbu opor yang meresap.
* **Opor Bebek Kering:** Memasak opor hingga kuahnya sangat menyusut dan kental, hampir seperti bumbu rendang, sehingga bumbunya menempel pekat pada daging bebek.
* **Penambahan Sayuran:** Menambahkan potongan kentang atau labu siam ke dalam masakan opor.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 88.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, kita lanjutkan. Dari hidangan bebek yang kaya, kita beralih ke hidangan ikan berkuah yang ringan, segar, dan menggugah selera.

**88. Pindang Koyong**

Pindang Koyong adalah hidangan sup ikan khas Jawa dengan kuah bening berwarna kekuningan. Kata "Pindang" merujuk pada metode memasak dengan cara merebus bahan dalam larutan garam dan bumbu-bumbu tertentu. Cita rasa utama dari Pindang Koyong adalah perpaduan yang seimbang antara **asam, gurih, dan pedas segar**, menjadikannya hidangan yang sangat cocok untuk disantap saat cuaca panas atau untuk membangkitkan nafsu makan.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Ikan segar. Jenis ikan laut seperti Kakap (terutama bagian kepala), Kembung, atau Tenggiri sangat umum digunakan. Ikan air tawar seperti Patin juga bisa diolah menjadi pindang.
* **Sumber Rasa Asam:** Air Asam Jawa dan potongan Tomat (seringkali tomat hijau atau merah yang masih agak keras). Belimbing Wuluh juga sering menjadi bahan kunci untuk rasa asam yang lebih tajam dan segar.
* **Sumber Warna & Aroma:** Kunyit yang dibakar lalu digeprek. Inilah yang memberikan warna kuning khas pada kuahnya.
* **Bumbu Iris dan Geprek:** Bumbunya tidak dihaluskan, melainkan diiris atau digeprek untuk menjaga kuah tetap bening. Terdiri dari irisan bawang merah, bawang putih, jahe geprek, lengkuas geprek, dan serai geprek.
* **Bumbu Aromatik Lainnya:** Daun Salam dan daun jeruk.
* **Sumber Rasa Pedas:** Cabai Rawit utuh yang dibiarkan "mengambang" di dalam kuah.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah merebus semua bahan dalam satu panci hingga matang.

1. **Menyiapkan Ikan:** Ikan dibersihkan, dipotong-potong, lalu biasanya dilumuri dengan perasan jeruk nipis dan garam untuk menghilangkan bau amis.
2. **Menumis Bumbu (Opsional):** Untuk aroma yang lebih kuat, bumbu iris dan bumbu geprek (bawang, jahe, lengkuas, kunyit, serai) bisa ditumis sebentar hingga harum.
3. **Merebus Kuah:** Air dididihkan di dalam panci. Bumbu yang sudah ditumis (atau bumbu mentah jika tidak ditumis) dan daun salam dimasukkan.
4. **Memasukkan Ikan:** Setelah kuah mendidih dan wangi, potongan ikan dimasukkan dengan hati-hati.
5. **Tahap Akhir:** Tambahkan air asam jawa, garam, dan sedikit gula. Masak dengan api sedang hingga ikan matang (proses ini cepat). Terakhir, masukkan potongan tomat dan cabai rawit utuh, masak sebentar lagi lalu angkat.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas dalam sebuah mangkuk besar.
* Disantap sebagai hidangan utama berkuah bersama nasi putih hangat.
* Kuahnya yang segar, asam, dan gurih sangat nikmat diseruput dan disiramkan ke nasi.
* Terkadang diberi taburan daun bawang atau daun kemangi sesaat sebelum disajikan.

**Inovasi Penyajian**

* **Pindang dalam *Claypot*:** Disajikan dalam mangkuk gerabah personal yang bisa menjaga suhu tetap panas.
* **Bumbu Pindang Instan:** Menjual bumbu jadi untuk Pindang Koyong dalam bentuk pasta atau bubuk.
* **Pindang Kepala Salmon:** Restoran modern mengadaptasi resep ini menggunakan kepala ikan salmon yang kaya lemak untuk rasa yang lebih mewah.

**Improvisasi**

* **Penambahan Santan:** Beberapa versi menambahkan sedikit santan encer untuk kuah yang sedikit lebih keruh dan *creamy*, meskipun ini membuatnya sedikit mirip gulai. Versi klasik tidak menggunakan santan.
* **Pindang Daging:** Menggunakan resep bumbu pindang yang asam-gurih untuk memasak daging sapi, menghasilkan hidangan Pindang Daging.
* **Penambahan Sayuran:** Menambahkan sayuran lain seperti irisan mentimun atau nanas untuk rasa asam-manis yang lebih kompleks.
* **Versi Lebih Pedas:** Cabai rawitnya diulek kasar atau diiris sebelum dimasukkan ke dalam kuah agar rasa pedasnya lebih menyatu.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 89.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Ini adalah hidangan sup bening yang ringan dan menyegarkan, dengan isian yang sangat khas dan beragam.

**89. Timlo**

Timlo adalah hidangan sup bening khas Solo yang juga sangat populer dan mudah ditemukan di Yogyakarta. Sekilas, Timlo tampak seperti soto bening, namun ia memiliki identitas yang sama sekali berbeda karena komposisi isiannya yang unik dan sangat spesifik. Hidangan ini merupakan contoh lain dari perpaduan kuliner Tionghoa-Jawa, yang menyajikan kuah kaldu ringan dengan aneka isian yang kaya tekstur.

**Bahan-Bahan**

Keistimewaan Timlo terletak pada kelengkapan isiannya.

* **Bahan Kuah Kaldu:** Kuahnya sangat sederhana, berupa kaldu ayam bening yang gurih. Bumbunya hanya bawang putih geprek, merica, sedikit pala, dan garam.
* **Bahan Isian (Komponen Kunci):**
  + **Sosis Solo:** Ini adalah isian yang paling khas dan wajib ada. Sosis Solo bukanlah sosis daging ala Eropa, melainkan dadar telur tipis yang diisi dengan adonan daging ayam giling berbumbu, lalu digulung dan dikukus/digoreng. Kemudian diiris-iris.
  + Suwiran Daging Ayam Goreng.
  + Potongan Ati dan Ampela Ayam yang sudah direbus.
  + Irisan Telur Pindang.
  + Jamur Kuping kering yang sudah direndam dan diiris.
  + Soon (soun) atau bihun.
  + Terkadang ditambahkan irisan wortel.
* **Bahan Taburan:** Bawang Merah Goreng dan irisan daun seledri.

**Pembuatan**

Prosesnya cukup rumit karena harus menyiapkan setiap komponen isian secara terpisah.

1. **Membuat Kaldu:** Ayam direbus untuk membuat kaldu bening yang gurih. Ayamnya kemudian diangkat, digoreng, dan disuwir-suwir.
2. **Menyiapkan Isian:** Ini adalah bagian yang paling memakan waktu. Sosis Solo dibuat dari awal, ati ampela direbus dan dipotong-potong, telur pindang dibuat, jamur dan soun direndam hingga lunak.
3. **Peracikan:** Penyajian Timlo dilakukan per mangkuk saat ada pesanan.
   * Penjual akan menata dengan rapi semua komponen isian di dalam sebuah mangkuk: beberapa potong sosis solo, suwiran ayam, potongan ati ampela, irisan telur pindang, jamur kuping, dan soun.
   * Campuran isian yang sudah tertata ini kemudian disiram dengan kuah kaldu ayam yang panas mengepul.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas dalam sebuah mangkuk sup.
* Diberi taburan bawang goreng dan irisan seledri yang melimpah.
* Dinikmati sebagai hidangan utama yang ringan, disantap bersama nasi putih yang disajikan terpisah.
* Seringkali disajikan dengan sambal kecap (kecap manis dengan irisan cabai dan bawang) sebagai pendamping.

**Inovasi Penyajian**

* **Paket Timlo Beku (*Frozen*):** Menjual paket berisi semua komponen isian matang (sosis solo, suwiran ayam, dll.) dalam kemasan beku, dengan kaldu dalam kantong terpisah. Pelanggan hanya perlu merebus kuah dan memasukkan isiannya.
* **Timlo dalam Kotak:** Mengemas Timlo untuk layanan pesan-antar dengan memisahkan kuah dan isian kering dalam satu kotak makan modern.

**Improvisasi**

* **Versi Sederhana:** Banyak warung yang menyajikan versi Timlo yang lebih sederhana, mungkin hanya berisi suwiran ayam, soun, dan jamur, tanpa sosis solo atau telur pindang yang pembuatannya lebih rumit.
* **Penambahan Bakso:** Menambahkan beberapa butir bakso sapi atau bakso ikan ke dalam isiannya.
* **Kuah Lebih Kaya:** Membuat kuah yang lebih berbumbu seperti kuah soto, meskipun ini akan menghilangkan karakter asli Timlo yang ringan dan bening.
* **Timlo Goreng:** Improvisasi yang sangat jarang, di mana isian timlo (soun, suwiran ayam, irisan sosis solo) ditumis bersama bumbu dan sedikit kuah hingga menjadi hidangan mie goreng.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 90.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Ini adalah sebuah kudapan yang sangat sederhana dan otentik dari pedesaan Jawa, yang menonjolkan bahan dasar singkong.

**90. Lempeng Juruh**

Lempeng Juruh adalah jajanan pasar tradisional yang sangat bersahaja. Nama ini terdiri dari dua bagian: "**Lempeng**", yang dalam konteks ini merujuk pada kue padat berbentuk lempengan yang terbuat dari singkong, dan "**Juruh**", yang merupakan istilah dalam bahasa Jawa untuk saus gula merah yang kental dan manis (sinonim dari *kinca*). Jadi, Lempeng Juruh adalah kue singkong gurih yang disajikan dengan saus gula merah.

**Bahan-Bahan**

Bahan-bahannya sangat minimalis, mencerminkan kesederhanaan kuliner pedesaan.

* **Bahan Lempeng (Kue Singkong):**
  + Singkong (ketela pohon) yang diparut halus. Airnya terkadang sedikit diperas untuk mengurangi kadar patinya.
  + Garam secukupnya untuk memberikan rasa gurih.
  + Beberapa resep menambahkan sedikit kelapa parut ke dalam adonan.
* **Bahan Juruh (Saus Gula Merah):**
  + Gula Merah (gula jawa).
  + Air.
  + Selembar Daun Pandan untuk aroma.

**Pembuatan**

Prosesnya terdiri dari mengukus lempeng singkong dan membuat saus gula secara terpisah.

1. **Membuat Lempeng:**
   * Singkong yang sudah diparut dicampur rata dengan garam (dan kelapa parut jika pakai).
   * Adonan singkong ini kemudian diletakkan di dalam sebuah loyang atau wadah tahan panas, lalu dipadatkan hingga membentuk sebuah lempengan tebal.
   * Loyang berisi adonan kemudian dikukus di dalam dandang panas selama sekitar 30-40 menit hingga singkong matang sempurna. Lempeng yang matang akan terlihat sedikit bening dan terasa kenyal.
   * Lempeng dibiarkan hingga benar-benar dingin agar bisa dipotong dengan rapi.
2. **Membuat Juruh:** Gula merah, air, dan daun pandan direbus bersamaan dengan api kecil hingga gula larut sepenuhnya dan saus menjadi sedikit kental.

**Penyajian Konvensional**

* Lempeng singkong yang sudah dingin dipotong-potong berbentuk kotak atau persegi panjang.
* Potongan lempeng yang gurih dan kenyal ini disajikan di atas piring.
* Saus gula merah (juruh) disajikan dalam wadah terpisah sebagai saus cocolan, atau terkadang disiramkan langsung di atas potongan lempeng.
* Merupakan jajanan sederhana yang cocok untuk sarapan atau teman minum teh di sore hari.

**Inovasi Penyajian**

* **Lempeng Goreng:** Potongan lempeng yang sudah dikukus digoreng kembali hingga bagian luarnya berwarna keemasan dan sedikit renyah.
* **Lempeng Stik:** Lempeng dipotong berbentuk stik seperti kentang goreng, lalu disajikan dengan aneka saus cocol modern seperti saus keju atau cokelat.
* **Kemasan Juruh Modern:** Menjual saus juruh atau kinca dalam kemasan botol yang higienis.

**Improvisasi**

* **Lempeng Pelangi:** Adonan singkong mentah dibagi menjadi beberapa bagian dan diberi pewarna berbeda sebelum dikukus, menghasilkan lempeng yang berwarna-warni.
* **Penyajian Gurih:** Lempeng yang sudah matang tidak disajikan dengan juruh, melainkan ditaburi dengan serundeng (kelapa sangrai berbumbu) atau abon untuk versi yang sepenuhnya gurih.
* **Variasi Juruh:** Menambahkan irisan buah nangka atau sedikit jahe ke dalam rebusan saus gula merah untuk memberikan aroma dan rasa yang lebih kompleks.
* **Lempeng Ubi:** Mengganti singkong dengan ubi jalar parut untuk membuat lempeng dengan rasa yang lebih manis dan tekstur yang sedikit berbeda.

Ini adalah akhir dari pembahasan 90 makanan pertama. Ini adalah pencapaian yang luar biasa! Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda ingin melanjutkan di kesempatan berikutnya.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Dari jajanan, kita kembali ke hidangan utama yang memiliki kedudukan sangat tinggi dan sakral dalam tradisi kuliner dan budaya Jawa.

**91. Ingkung Ayam**

Ingkung Ayam bukanlah sekadar masakan ayam, melainkan sebuah sajian ritual yang sarat dengan makna filosofis. "Ingkung" berasal dari kata Jawa *manekung* yang berarti berdoa dengan khusyuk dan pasrah. Wujudnya adalah seekor ayam kampung utuh yang dimasak dalam bumbu opor gurih, dengan posisi tubuh yang ditata secara khusus: kepala menunduk dan sayap serta kaki terikat menyatu, melambangkan posisi manusia yang sedang bersujud, menunduk, dan berserah diri kepada Tuhan.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Satu ekor Ayam Kampung utuh, yang dibersihkan bagian dalamnya. Ayam kampung dipilih karena dagingnya yang lebih gurih dan tidak mudah hancur saat dimasak lama.
* **Bumbu Halus:** Bumbu dasar opor putih yang gurih, terdiri dari bawang merah, bawang putih, kemiri sangrai, ketumbar, dan merica.
* **Bumbu Aromatik:** Daun salam, lengkuas, dan serai.
* **Cairan:** Santan kelapa.
* **Pengikat:** Tali bambu atau benang kasur untuk mengikat ayam ke dalam posisi ingkung.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah memasak ayam utuh secara perlahan (*slow cook*) hingga sangat empuk.

1. **Menyiapkan dan Mengikat Ayam:** Ayam utuh yang sudah bersih dibentuk ke dalam posisi "ingkung". Sayap dilipat ke belakang, kaki disilangkan, lalu diikat menjadi satu dengan badan. Kepala ditekuk menunduk ke bawah.
2. **Menumis Bumbu:** Bumbu halus ditumis hingga matang dan harum, lalu dimasukkan bumbu aromatik.
3. **Proses Ungkep:** Ayam ingkung yang sudah terikat diletakkan di dalam panci besar. Tumisan bumbu dan santan dituangkan ke dalamnya hingga ayam terendam.
4. **Pemasakan Lambat:** Panci ditutup dan ayam dimasak dengan api yang sangat kecil selama berjam-jam (bisa 2-3 jam atau lebih). Selama proses ini, ayam sesekali dibalik dengan hati-hati agar matang merata. Proses ini selesai ketika daging ayam menjadi sangat empuk hingga bisa dilepaskan dari tulangnya dengan mudah.

**Penyajian Konvensional**

Secara konvensional, Ingkung Ayam tidak disajikan untuk makan sehari-hari, melainkan sebagai pusat dari sebuah hidangan selamatan atau syukuran (*slametan*).

* **Sebagai Pusat Tumpeng:** Ingkung Ayam diletakkan di bagian tengah atau depan dari Nasi Tumpeng, dikelilingi oleh aneka lauk dan sayuran lain seperti gudangan, perkedel, dan kering tempe.
* **Sebagai Inti Sego Wiwit:** Menjadi lauk utama dalam ritual **Sego Wiwit** (No. 86) sebagai wujud rasa syukur atas panen.
* **Untuk Acara Kehidupan:** Merupakan hidangan wajib dalam selamatan untuk siklus kehidupan seperti kelahiran, ulang tahun, pernikahan, hingga upacara mengenang orang yang telah meninggal.

**Inovasi Penyajian**

* **Warung Spesialis Ingkung:** Inovasi terbesar adalah munculnya banyak warung makan (terutama di daerah Pajangan, Bantul) yang khusus menyajikan Ingkung Ayam sebagai menu utamanya. Hal ini mengubah Ingkung dari hidangan ritual menjadi hidangan kuliner yang bisa dinikmati kapan saja.
* **Paket Ingkung:** Warung-warung tersebut menjual Ingkung Ayam dalam bentuk paket komplet, berisi satu ekor ingkung, nasi, lalapan, dan sambal untuk dinikmati bersama keluarga.
* **Ingkung Goreng atau Bakar:** Di warung-warung ini, setelah ayam dimasak menjadi ingkung yang empuk, seringkali ditawarkan opsi untuk digoreng atau dibakar sesaat sebelum disajikan untuk memberikan tekstur luar yang garing atau aroma *smokey*.

**Improvisasi**

* **Varian Bumbu:** Walaupun bumbu opor putih adalah yang paling klasik dan sakral, beberapa versi komersial memasak ingkung dengan bumbu lain seperti Ingkung Bacem (lebih manis) atau Ingkung Pedas.
* **Ingkung Suwir:** Untuk kepraktisan dalam acara katering, daging ayam ingkung yang sudah matang disuwir-suwir, sehingga kehilangan bentuk utuh filosofisnya namun tetap mempertahankan cita rasanya.
* **Menggunakan Ayam Potong:** Menggunakan ayam broiler untuk menekan biaya dan waktu masak, terutama untuk konsumsi non-ritual.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 92.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, mari kita lanjutkan. Setelah membahas lauk utama dalam upacara adat, sekarang kita membahas bentuk penyajian nasi yang juga memiliki makna sangat mendalam dalam tradisi Jawa.

**92. Nasi Golong (Sego Golong)**

Sego Golong atau Nasi Golong bukanlah sebuah resep masakan, melainkan sebuah **bentuk penyajian nasi** yang sarat akan makna filosofis. "Sego" berarti nasi, dan "Golong" berarti menjadi satu, bulat, atau menyatukan. Nasi Golong adalah nasi yang dibentuk menjadi bola-bola padat yang sempurna. Bentuknya yang bulat utuh tanpa sudut ini merupakan simbol dari *golong gilig*, yang bermakna tekad yang bulat, niat yang utuh, atau persatuan yang solid.

**Bahan-Bahan**

Bahannya sangat sederhana karena fokusnya terletak pada bentuk dan maknanya.

* **Bahan Utama:** Nasi Putih pulen atau Nasi Gurih (nasi uduk). Nasi harus dalam keadaan hangat saat dibentuk agar mudah menyatu dan padat.
* Tidak ada bahan lain yang dicampurkan ke dalam nasinya. Nasi Golong disajikan polos untuk kemudian dinikmati bersama lauk-pauknya.

**Pembuatan**

Proses pembuatannya adalah seni memadatkan nasi menjadi bola yang sempurna.

1. **Memasak Nasi:** Nasi dimasak seperti biasa hingga matang dan pulen.
2. **Proses "Nggolong" (Membentuk Bola):**
   * Selagi nasi masih hangat, diambil satu porsi secukupnya dengan tangan yang bersih (seringkali tangan dibasahi sedikit air agar nasi tidak lengket).
   * Nasi tersebut kemudian dikepal-kepal dan digulung-gulung di antara kedua telapak tangan.
   * Proses ini dilakukan terus menerus dengan tekanan yang pas hingga butiran nasi menyatu dengan solid, membentuk sebuah bola yang padat, licin, dan tidak mudah pecah.

**Penyajian Konvensional**

Nasi Golong hampir tidak pernah disajikan sendirian. Ia adalah bagian tak terpisahkan dari sebuah sajian upacara adat atau selamatan.

* **Pelengkap Tumpeng:** Bola-bola Nasi Golong seringkali ditata mengelilingi Nasi Tumpeng utama sebagai bagian dari kelengkapan hidangan.
* **Pelengkap Ingkung Ayam:** Disajikan bersama **Ingkung Ayam** (No. 91) dan lauk pauk lainnya di atas sebuah tampah (nampan bambu besar) untuk disantap bersama secara komunal (*kembul bujono*).
* **Isian Berkat:** Satu atau beberapa buah Nasi Golong menjadi komponen wajib dalam berkat, yaitu paket makanan yang dibagikan kepada para tamu untuk dibawa pulang setelah acara selamatan selesai.

**Inovasi Penyajian**

Sebagai sajian yang sangat terikat pada ritual, inovasi modern lebih berfokus pada pengenalan konsepnya ke masyarakat luas.

* **Menu Katering Tumpeng:** Jasa katering yang menyediakan paket tumpeng atau selamatan akan menyertakan Nasi Golong sebagai salah satu pilihan wajib, lengkap dengan penjelasan filosofinya.
* **Penggunaan Cetakan:** Untuk kepraktisan dan keseragaman bentuk dalam produksi massal, beberapa penyedia katering menggunakan cetakan nasi berbentuk bola untuk menggantikan proses membentuk dengan tangan.

**Improvisasi**

Improvisasi jarang dilakukan karena akan mengurangi makna sakralnya. Namun beberapa penyesuaian bisa saja terjadi dalam konteks non-ritual.

* **Nasi Golong Warna-warni:** Menggunakan nasi kuning atau nasi merah untuk membuat bola-bola nasi yang lebih berwarna untuk acara yang lebih meriah.
* **Nasi Golong Isi:** Improvisasi modern di mana bagian tengah bola nasi diisi dengan isian seperti abon atau suwiran ayam, menjadikannya mirip seperti *arancini* (bola nasi Italia) atau *onigiri* (bola nasi Jepang) versi lokal.
* **Nasi Golong Goreng:** Bola-bola nasi yang sudah padat dilapisi dengan telur atau adonan tepung lalu digoreng hingga renyah di luar.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 93.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, kita lanjutkan. Dari hidangan ritual yang sederhana, kita beralih ke puncak dari segala hidangan selamatan dalam budaya Jawa, sebuah sajian yang bukan hanya makanan tetapi juga sebuah karya seni dan doa.

**93. Tumpeng**

Tumpeng adalah hidangan selamatan yang paling agung dan ikonik dalam tradisi kuliner Indonesia, khususnya Jawa. Tumpeng bukanlah sekadar nasi dan lauk, melainkan sebuah representasi filosofis yang mendalam. Ciri utamanya adalah **nasi yang dibentuk menjadi kerucut besar**, yang melambangkan gunung suci sebagai tempat bersemayamnya para dewa atau sebagai simbol hubungan manusia dengan Tuhan. Tumpeng disajikan sebagai wujud rasa syukur dan permohonan atas suatu perayaan atau kejadian penting.

**Bahan-Bahan**

Sebuah tumpeng komplet terdiri dari nasi berbentuk kerucut yang dikelilingi oleh aneka lauk-pauk yang masing-masing memiliki makna simbolis.

* **Nasi Kerucut:**
  + Nasi Kuning: Paling umum digunakan untuk acara yang bersifat suka cita seperti ulang tahun atau peresmian. Warnanya melambangkan kemuliaan dan kekayaan.
  + Nasi Uduk atau Nasi Gurih: Sering digunakan untuk acara yang lebih sakral atau formal.
* **Lauk Pauk Pendamping (Klasik dan Simbolis):**
  + Ayam Ingkung (No. 91): Seekor ayam utuh yang dimasak opor, melambangkan rasa syukur dan kepasrahan diri.
  + Gudangan atau Urap (No. 64): Aneka sayuran rebus dengan bumbu kelapa, melambangkan hasil bumi dan keharmonisan.
  + Perkedel Kentang: Melambangkan hasil bumi yang terpendam di dalam tanah.
  + Ikan Asin goreng: Melambangkan hasil dari perairan.
  + Telur Rebus Pindang: Telur utuh melambangkan awal mula kehidupan atau kelahiran kembali.
  + Kering Tempe, Sambal Goreng Ati, dan Peyek.
* **Hiasan (*Garnishes*):** Dihias dengan sangat indah menggunakan janur (daun kelapa muda) yang dibentuk, serta ukiran dari cabai merah, tomat, dan timun.

**Pembuatan**

Pembuatan tumpeng adalah sebuah prosesi yang membutuhkan kerja sama dan perencanaan.

1. **Membuat Nasi Kerucut:** Nasi (kuning atau uduk) dimasak setengah matang. Kemudian, nasi yang masih panas dimasukkan dan dipadatkan ke dalam sebuah cetakan bambu berbentuk kerucut yang disebut *kukusan tumpeng*. Nasi lalu dikukus hingga matang sempurna dan padat sehingga bisa berdiri kokoh saat cetakan dilepas.
2. **Memasak Lauk Pauk:** Semua lauk pendamping yang beragam dimasak secara terpisah sesuai resepnya masing-masing.
3. **Menata Tumpeng:** Di atas sebuah tampah (nampan bambu bundar besar) yang sudah dialasi daun pisang, kerucut nasi diletakkan di tengah. Semua lauk pauk kemudian ditata dengan artistik dan simetris mengelilingi kaki gunung nasi tersebut. Terakhir, hiasan-hiasan ditambahkan untuk mempercantik.

**Penyajian Konvensional**

* Tumpeng disajikan sebagai pusat dari sebuah acara selamatan (*syukuran*), seperti ulang tahun, peresmian kantor, kelulusan, atau pencapaian lainnya.
* Terdapat ritual **potong tumpeng**, di mana pucuk kerucut nasi dipotong oleh orang yang sedang merayakan atau orang yang paling dihormati. Potongan pucuk ini kemudian diberikan kepada orang yang paling dituakan atau dihormati sebagai tanda bakti dan penghargaan.
* Setelah prosesi selesai, tumpeng disantap bersama-sama oleh semua tamu yang hadir.

**Inovasi Penyajian**

* **Tumpeng Mini:** Ini adalah inovasi yang paling populer. Tumpeng dibuat dalam porsi personal dengan kerucut nasi yang kecil dan porsi lauk yang mini, ditata di atas piring atau wadah kecil. Sangat digemari sebagai pengganti kue ulang tahun atau untuk hantaran perorangan.
* **Tumpeng Karakter:** Membuat tumpeng dengan tema-tema modern untuk ulang tahun anak, misalnya dengan nasi berwarna pink untuk tema Barbie atau dihias dengan karakter superhero.
* **Tumpeng Jajanan Pasar:** Improvisasi di mana kerucutnya tidak dikelilingi lauk pauk, melainkan aneka jajanan pasar tradisional.

**Improvisasi**

* **Varian Lauk Modern:** Mengganti atau menambahkan lauk-pauk klasik dengan hidangan yang lebih modern dan populer seperti ayam goreng, sate, rolade, mie goreng, atau rendang untuk menyesuaikan dengan selera masa kini.
* **Varian Nasi:** Menggunakan jenis nasi lain seperti nasi liwet atau nasi hijau pandan untuk kerucutnya.
* **Tumpeng Buah:** Kerucut dibuat dari buah besar seperti semangka, lalu dikelilingi oleh aneka potongan buah segar.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 94.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan. Dari hidangan ritual yang megah, kita beralih ke camilan rakyat yang renyah, gurih, dan sangat khas dari daerah perbatasan Yogyakarta dan Jawa Tengah.

**94. Slondok**

Slondok adalah sejenis kerupuk atau keripik renyah yang terbuat dari singkong (ketela pohon). Camilan ini sangat populer dan menjadi oleh-oleh khas dari daerah Magelang dan Kulon Progo. Meskipun sama-sama terbuat dari singkong dan berasal dari daerah yang berdekatan dengan Geblek, Slondok memiliki proses pembuatan dan hasil akhir yang sama sekali berbeda.

**Bahan-Bahan**

Bahan-bahan untuk membuat Slondok sangatlah sederhana.

* **Bahan Utama:** Singkong atau Tepung Singkong (tepung tapioka/kanji).
* **Bumbu:** Bumbu dasar yang sangat simpel, biasanya hanya bawang putih dan garam.

**Pembuatan**

Proses pembuatan Slondok cukup panjang karena melibatkan tahap pengeringan, yang membedakannya dari Geblek.

1. **Membuat Adonan:** Singkong diparut atau digiling menjadi tepung, lalu dicampur dengan bumbu (bawang putih dan garam) dan sedikit air hingga menjadi adonan yang padat dan bisa dibentuk.
2. **Mengukus:** Adonan yang sudah jadi kemudian dibentuk menjadi lonjong-lonjong besar lalu dikukus hingga matang dan warnanya menjadi sedikit bening.
3. **Mengiris dan Membentuk:** Setelah adonan matang dan agak dingin, adonan diiris tipis-tipis. Irisan ini kemudian bisa dibentuk menjadi cincin atau dibiarkan seperti keripik biasa.
4. **Penjemuran (Tahap Kunci):** Ini adalah tahap yang paling membedakannya dari Geblek. Irisan-irisan slondok mentah ini kemudian dijemur di bawah terik matahari selama berhari-hari hingga menjadi benar-benar kering, keras, dan ringan. Hasilnya adalah kerupuk mentah.
5. **Menggoreng:** Kerupuk slondok yang sudah kering ini kemudian digoreng dalam minyak panas yang banyak. Saat digoreng, ia akan mekar dan mengembang menjadi kerupuk yang sangat renyah dan garing.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang sebagai kerupuk atau camilan renyah.
* Teksturnya garing merata, tidak ada bagian yang kenyal seperti Geblek.
* Dimakan sebagai camilan langsung atau sebagai kerupuk pendamping untuk hidangan berkuah seperti soto atau bakso.
* Dijual dalam kemasan kantong plastik besar di pasar tradisional atau pusat oleh-oleh.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Modern:** Menggunakan kemasan plastik tebal atau *standing pouch* dengan merek dan desain yang menarik untuk meningkatkan daya jual dan menjaga kerenyahannya.
* **Penjualan Kerupuk Mentah:** Menjual slondok dalam bentuk kerupuk mentah yang sudah kering, sehingga pelanggan bisa menggorengnya sendiri di rumah agar lebih segar.

**Improvisasi**

Improvisasi terbesar terletak pada penambahan aneka rasa setelah proses penggorengan.

* **Varian Rasa:** Slondok yang sudah matang diberi bumbu tabur dengan aneka rasa, seperti:
  + Rasa Pedas atau Balado
  + Rasa Keju Asin
  + Rasa Jagung Bakar
  + Rasa Barbekiu
* **Slondok Berwarna:** Menambahkan pewarna makanan pada adonan singkong mentah untuk menghasilkan kerupuk slondok yang berwarna-warni.
* **Bentuk Berbeda:** Menciptakan bentuk-bentuk lain selain cincin, misalnya stik atau lembaran keripik yang bergelombang.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 95.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu saja, mari kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Ini adalah satu lagi camilan renyah dari dunia singkong, dengan bentuk yang sangat ikonik dan tidak ada duanya.

**95. Lanting**

Lanting adalah salah satu camilan atau keripik tradisional yang sangat populer di Jawa Tengah dan Yogyakarta. Makanan ringan ini terbuat dari singkong dan sangat mudah dikenali karena bentuknya yang khas, yaitu menyerupai **angka delapan (8)** atau lingkaran kecil yang diplintir. Lanting memiliki tekstur yang keras dan sangat renyah, serta rasa yang dominan gurih dari bawang.

**Bahan-Bahan**

Bahan-bahannya sangat sederhana, mirip dengan kerupuk singkong lainnya.

* **Bahan Utama:** Singkong.
* **Bumbu:** Bumbu dasar yang simpel, yaitu Bawang Putih yang dihaluskan, Ketumbar, dan Garam. Rasa bawang putihnya cukup menonjol dan menjadi ciri khas.
* **Minyak Goreng:** Untuk menggoreng.

**Pembuatan**

Proses pembuatan Lanting membutuhkan ketelatenan dan keterampilan tangan, terutama saat membentuknya.

1. **Membuat Adonan:** Singkong dikupas, dicuci, lalu diparut halus. Parutan singkong kemudian diperas untuk memisahkan sari patinya. Ampas singkong ini kemudian dikukus hingga matang.
2. **Menguleni:** Selagi masih panas, ampas singkong kukus tersebut ditumbuk hingga halus sambil dicampur dengan bumbu (bawang putih, ketumbar, garam yang sudah dihaluskan). Diuleni terus hingga menjadi adonan yang padat, licin, dan kalis.
3. **Membentuk (Tahap Khas):** Ini adalah proses yang paling rumit. Adonan diambil sedikit demi sedikit, lalu dipilin dengan tangan hingga menjadi untaian tali yang sangat kecil dan tipis. Tali tipis ini kemudian dibentuk secara manual menjadi seperti angka delapan, lalu ujungnya disatukan.
4. **Penjemuran (Opsional):** Lanting yang sudah dibentuk ini kemudian dijemur di bawah matahari selama beberapa waktu hingga agak kering. Proses ini akan membuat lanting lebih renyah saat digoreng.
5. **Menggoreng:** Lanting mentah digoreng dalam minyak panas yang banyak hingga mekar, berwarna kuning keemasan, dan menjadi sangat renyah dan keras.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang sebagai camilan kering yang gurih dan renyah.
* Dimakan langsung sebagai teman bersantai atau teman nonton TV.
* Dijual dalam kemasan kantong plastik berbagai ukuran di pasar, warung, terminal, dan pusat oleh-oleh.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Modern:** Mengemas Lanting dalam wadah yang lebih modern seperti *standing pouch* atau toples bermerek untuk meningkatkan penampilan dan menjaga kualitas kerenyahannya.
* **Lanting sebagai Pelengkap:** Disajikan sebagai pelengkap atau *side dish* untuk hidangan lain, misalnya dihancurkan kasar sebagai taburan pada hidangan soto atau bakso untuk menambah tekstur.

**Improvisasi**

Improvisasi terbesar pada Lanting adalah penambahan aneka varian rasa melalui bumbu tabur.

* **Varian Rasa:** Lanting yang sudah digoreng dicampur dengan bumbu bubuk aneka rasa, seperti:
  + Rasa Pedas Manis atau Balado
  + Rasa Keju
  + Rasa Jagung Bakar
  + Rasa Barbekiu
* **Lanting Berwarna:** Memberi pewarna pada adonan singkong untuk menghasilkan lanting dengan warna-warni yang menarik.
* **Varian Bahan:** Mencoba membuat lanting dari bahan dasar umbi-umbian lain seperti ubi jalar atau talas, meskipun ini akan menghasilkan produk yang berbeda dari lanting otentik.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 96.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Baik, mari kita lanjutkan. Dari camilan tradisional yang berbahan dasar singkong, kita beralih ke camilan gurih modern yang telah menjadi salah satu oleh-oleh populer dari Yogyakarta.

**96. Keripik Jamur**

Keripik Jamur adalah camilan renyah yang dibuat dari jamur segar yang dibalut dengan adonan tepung berbumbu lalu digoreng hingga kering. Meskipun bisa ditemukan di banyak daerah, Keripik Jamur menjadi salah satu oleh-oleh yang sangat populer dari Yogyakarta, khususnya dari kawasan agrowisata di lereng Gunung Merapi seperti Kaliurang, di mana budidaya jamur banyak dilakukan.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Jamur Tiram segar. Jamur tiram paling sering digunakan karena bentuknya yang lebar, tipis, dan teksturnya yang sedikit kenyal sangat cocok untuk dibuat menjadi keripik.
* **Bahan Adonan Tepung:**
  + Campuran dari beberapa jenis tepung untuk menghasilkan kerenyahan maksimal, biasanya tepung terigu, tepung beras, dan sedikit tepung maizena atau tapioka.
  + **Bumbu Halus untuk Adonan:** Bawang putih, ketumbar, merica, garam, dan kaldu bubuk.
  + Air dingin.

**Pembuatan**

Kunci untuk membuat keripik jamur yang renyah tahan lama adalah memastikan semua kadar air pada jamur hilang saat proses penggorengan.

1. **Menyiapkan Jamur:** Jamur tiram segar dibersihkan (cukup dilap, jangan dicuci dengan banyak air agar tidak menyerap air). Jamur kemudian disuwir-suwir atau dipotong-potong sesuai selera.
2. **Membuat Adonan:** Semua jenis tepung dan bumbu halus dicampur jadi satu. Air dingin dituang sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan pelapis yang licin dan tidak terlalu kental.
3. **Melapisi Jamur:** Potongan jamur dicelupkan satu per satu ke dalam adonan hingga seluruh permukaannya terlapisi rata.
4. **Menggoreng:** Jamur yang sudah berbalut adonan digoreng rendam (*deep fry*) dalam minyak yang sangat panas. Digoreng hingga berwarna kuning keemasan, kering, dan benar-benar renyah.
5. **Meniriskan Minyak:** Ini adalah tahap yang sangat penting. Keripik yang sudah matang harus ditiriskan dengan saksama untuk menghilangkan semua sisa minyak. Produsen komersial biasanya menggunakan mesin peniris minyak (*spinner*) untuk hasil yang maksimal dan tidak mudah tengik.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang sebagai camilan gurih yang renyah.
* Dimakan langsung seperti keripik kentang. Rasanya gurih dengan aroma dan rasa khas umami dari jamur.
* Dijual dalam kemasan kantong plastik atau toples kedap udara sebagai oleh-oleh.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Modern:** Menggunakan kemasan premium seperti *standing pouch* dari bahan *aluminium foil* yang dilengkapi *zip lock* untuk menjaga kualitas dan daya tarik produk.
* **Versi Sehat:** Membuat keripik jamur dengan metode memanggang di oven atau menggunakan *air fryer* untuk mengurangi kandungan minyak.
* **Sebagai Taburan:** Keripik jamur yang diremukkan bisa dijadikan taburan gurih untuk hidangan lain seperti sup krim, salad, atau nasi.

**Improvisasi**

* **Aneka Varian Rasa:** Ini adalah improvisasi yang paling umum. Keripik jamur yang sudah matang dicampur dengan bumbu tabur aneka rasa, seperti:
  + Balado atau Pedas
  + Keju Asin
  + Barbekiu
  + Sapi Panggang
  + Rumput Laut
* **Varian Jenis Jamur:** Menggunakan jenis jamur lain seperti jamur kancing (diiris tipis), jamur enoki (digoreng dalam satu rumpun), atau jamur kuping.
* **Adonan Pedas:** Menambahkan bubuk cabai langsung ke dalam adonan tepungnya sehingga rasa pedasnya sudah ada sejak awal.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 97.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu saja, mari kita lanjutkan. Setelah membahas keripik dari bahan nabati, sekarang kita beralih ke keripik dari bahan hewani yang juga menjadi andalan oleh-oleh dari Yogyakarta.

**97. Keripik Belut**

Keripik Belut adalah camilan renyah dan gurih yang terbuat dari daging belut. Sama seperti **Sambel Welut** (No. 32), penganan ini juga merupakan ikon kuliner dari daerah Godean, Sleman, yang dikenal sebagai pusatnya olahan belut di Yogyakarta. Bedanya, jika Sambel Welut adalah lauk basah yang disantap dengan nasi, Keripik Belut adalah versi keringnya yang diolah menjadi camilan renyah tahan lama.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Belut Sawah, biasanya dipilih yang ukurannya tidak terlalu besar agar lebih mudah renyah.
* **Bumbu Marinasi:** Bumbu sederhana untuk menghilangkan bau amis dan memberi rasa dasar yang gurih, terdiri dari bawang putih, ketumbar, dan garam yang dihaluskan.
* **Bahan Pelapis:** Adonan pelapis tipis yang biasanya terbuat dari tepung beras, terkadang dicampur sedikit tepung tapioka untuk menambah kerenyahan.

**Pembuatan**

Kunci dari pembuatan keripik ini adalah proses penggorengan yang bisa menghilangkan seluruh kadar air dari belut.

1. **Membersihkan Belut:** Ini adalah tahap yang paling vital. Belut dibersihkan, kepalanya dibuang, dan isi perutnya dikeluarkan. Belut kemudian seringkali dibelah dan dipukul-pukul sedikit agar pipih. Proses ini dicuci bersih berkali-kali, seringkali dengan air jeruk nipis atau air asam untuk menghilangkan lendir dan bau amisnya.
2. **Pembumbuan:** Belut yang sudah bersih direndam dalam larutan bumbu marinasi selama beberapa waktu.
3. **Pelapisan Tepung:** Setelah dimarinasi, belut ditiriskan lalu dibalut tipis-tipis dengan adonan tepung pelapis yang sudah dibumbui.
4. **Penggorengan:** Belut yang sudah berbalut tepung digoreng rendam (*deep fry*) dalam minyak yang sangat panas. Proses penggorengan bisa dilakukan dua kali: penggorengan pertama untuk mematangkan, dan penggorengan kedua untuk mengeringkan dan membuatnya super renyah.
5. **Penirisan Minyak:** Keripik yang sudah matang harus ditiriskan secara maksimal untuk menghilangkan sisa minyak. Produsen komersial menggunakan mesin peniris (*spinner*) agar keripik benar-benar kering, tidak berminyak, dan renyah tahan lama.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang sebagai camilan gurih.
* Bisa juga dijadikan lauk atau kerupuk pendamping nasi, terutama untuk hidangan seperti soto atau rawon.
* Dijual dalam kemasan kantong plastik atau toples kedap udara di pusat oleh-oleh, terutama di sepanjang Jalan Godean.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Modern:** Menggunakan kemasan *aluminium foil* atau *standing pouch* yang kedap udara dan dilengkapi *zip lock* untuk menjaga kualitas produk.
* **Pemasaran *Online*:** Menjual Keripik Belut melalui platform *e-commerce* untuk menjangkau pasar yang lebih luas di luar Yogyakarta.

**Improvisasi**

* **Aneka Varian Rasa:** Seperti keripik lainnya, improvisasi utamanya adalah penambahan bumbu tabur aneka rasa setelah keripik digoreng. Varian populer antara lain:
  + Rasa Balado atau Pedas
  + Rasa Keju
  + Rasa Barbekiu
* **Keripik Belut Tanpa Tepung:** Beberapa versi dibuat tanpa lapisan tepung sama sekali. Belut yang sudah dibumbui langsung digoreng kering. Versi ini memiliki rasa belut yang lebih kuat namun mungkin tidak serenyah versi yang bertepung.
* **Remukan Keripik Belut:** Menjual remahan atau potongan kecil keripik belut sebagai bahan taburan untuk bubur ayam atau nasi goreng.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 98.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan. Dari dunia camilan renyah, kita beralih ke dunia minuman tradisional yang menyehatkan, yaitu Jamu. Ini adalah varian jamu yang paling populer dan disukai semua kalangan.

**98. Jamu Beras Kencur**

Jamu Beras Kencur adalah minuman herbal tradisional Jawa yang paling terkenal dan digemari. Berbeda dari jamu lain yang identik dengan rasa pahit, Beras Kencur justru memiliki cita rasa yang **manis, sedikit pedas-hangat, dan sangat menyegarkan**. Karena rasanya yang nikmat inilah, Beras Kencur sering dianggap sebagai "jamu-nya pemula" atau jamu yang cocok untuk anak-anak, serta menjadi minuman kesehatan sehari-hari.

**Bahan-Bahan**

Namanya secara langsung menggambarkan dua komponen utamanya.

* **Bahan Utama:**
  + Beras Putih, yang dicuci bersih lalu direndam selama beberapa jam.
  + Kencur (*Kaempferia galanga*), yaitu sejenis temu-temuan dengan aroma yang sangat khas, segar, dan sedikit pedas.
* **Bahan Tambahan (opsional):** Jahe untuk menambah rasa hangat, asam jawa untuk sedikit rasa asam, dan biji kedawung sangrai untuk menambah khasiat.
* **Pemanis & Cairan:** Gula Merah (gula jawa) atau gula pasir, dan air matang.

**Pembuatan**

Proses tradisionalnya melibatkan penggilingan dan pemerasan.

1. **Membuat Larutan Gula:** Air direbus bersama gula merah dan asam jawa hingga gula larut sepenuhnya. Larutan ini kemudian disaring dan didinginkan.
2. **Menghaluskan Bahan:** Beras yang sudah direndam ditiriskan. Bersama dengan kencur dan jahe yang sudah dicuci bersih, semua bahan digiling atau ditumbuk hingga benar-benar halus. Secara modern, proses ini menggunakan blender yang kuat.
3. **Memeras Sari:** Bahan yang sudah halus tadi dicampur dengan larutan air gula. Campuran ini kemudian diperas dengan kuat menggunakan saringan kain yang sangat halus untuk mengambil sarinya. Ampasnya dibuang.
4. **Pendinginan:** Jamu yang sudah jadi siap untuk disajikan, biasanya dalam keadaan dingin.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan dalam keadaan **dingin** atau pada suhu ruang. Jamu Beras Kencur jarang sekali disajikan panas.
* Dituang dalam sebuah gelas kecil atau sloki.
* Cara penjualan yang paling ikonik adalah oleh Mbakyu Jamu Gendong, yaitu ibu-ibu penjual jamu yang berkeliling dari rumah ke rumah dengan menggendong bakul berisi botol-botol jamu.
* Diminum sebagai tonik kesehatan untuk menambah nafsu makan, meredakan batuk dan pegal-pegal, atau sekadar sebagai minuman penyegar.

**Inovasi Penyajian**

* **Jamu dalam Kemasan Botol:** Ini adalah inovasi terbesar yang membuat jamu, terutama Beras Kencur, naik kelas. Jamu diproduksi secara massal dengan standar higienis dan dikemas dalam botol-botol modern yang dijual di kafe, restoran, dan supermarket.
* **Bubuk Beras Kencur Instan:** Menjual Beras Kencur dalam bentuk bubuk instan yang tinggal diseduh dengan air dingin.
* **Kafe Jamu (*Jamu Bar*):** Munculnya kafe-kafe modern yang khusus menyajikan aneka jamu dengan suasana yang nyaman dan presentasi yang menarik.

**Improvisasi**

* **Penambahan Susu:** Mencampurkan jamu beras kencur dengan susu segar atau susu kental manis, menciptakan minuman yang lebih *creamy*.
* **Beras Kencur Soda:** Menambahkan air soda ke dalam sajian jamu beras kencur dingin untuk sensasi *sparkling* yang menyegarkan.
* **Permen Beras Kencur:** Membuat permen atau lozenges dengan rasa khas beras kencur yang menyegarkan tenggorokan.
* **Penyesuaian Rasa:** Membuat versi yang lebih pedas dengan menambah porsi kencur dan jahe, atau versi yang kurang manis dengan mengurangi takaran gula.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 99.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, kita lanjutkan ke minuman jamu populer berikutnya, yang menjadi pasangan sejati dari Beras Kencur.

**99. Jamu Kunyit Asam**

Jamu Kunyit Asam (atau sering disebut **Kunir Asem**) adalah salah satu varian jamu yang paling fundamental dan dikenal luas di seluruh Indonesia. Jika Beras Kencur menawarkan rasa manis dan segar, maka Kunyit Asam memberikan profil rasa yang sama sekali berbeda: **asam (kecut) yang menyegarkan**, dengan rasa dan aroma tanah (*earthy*) yang khas dari kunyit, serta diimbangi dengan rasa manis dari gula jawa. Jamu ini secara tradisional sangat identik sebagai minuman kesehatan bagi kaum wanita.

**Bahan-Bahan**

Namanya secara akurat menggambarkan dua bahan utamanya.

* **Bahan Utama:**
  + Kunyit atau Kunir, terutama *biang* atau empu kunyit yang usianya lebih tua karena warnanya lebih pekat dan khasiatnya lebih banyak.
  + Asam Jawa (daging buah asam yang sudah dibuang bijinya).
* **Pemanis:** Gula Merah (gula jawa).
* **Cairan dan Perasa:** Air dan sejumput garam untuk menyeimbangkan rasa.
* **Bahan Tambahan (Tradisional):** Seringkali ditambahkan beberapa lembar daun sirih (untuk khasiat kewanitaan) atau irisan temulawak.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah merebus semua bahan untuk mengekstrak sarinya, lalu menyaringnya.

1. **Menyiapkan Kunyit:** Kunyit dicuci bersih, bisa diparut, diiris tipis, atau digeprek untuk mengeluarkan sarinya secara maksimal.
2. **Merebus Bahan:** Air, parutan atau irisan kunyit, asam jawa, dan gula merah dimasukkan ke dalam panci.
3. **Proses Ekstraksi:** Campuran tersebut direbus dengan api sedang hingga mendidih, lalu apinya dikecilkan. Dimasak perlahan selama sekitar 15-20 menit hingga airnya berwarna oranye pekat dan semua sari dari bahan-bahan telah larut.
4. **Penyaringan:** Setelah matang, air jamu disaring dengan saringan kain yang halus untuk memisahkan cairan dari ampas kunyit dan asam. Hasilnya adalah minuman jamu yang jernih.
5. **Pendinginan:** Jamu dibiarkan dingin sebelum dikemas atau disajikan.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan dalam keadaan dingin atau pada suhu ruang untuk rasa yang paling menyegarkan.
* Dituang ke dalam gelas dan diminum sebagai minuman kesehatan.
* Merupakan salah satu menu wajib yang selalu ada pada penjual Jamu Gendong, berdampingan dengan Beras Kencur.
* Secara tradisional, jamu ini sangat populer di kalangan wanita karena dipercaya dapat membantu melancarkan dan meredakan nyeri saat haid, serta menyegarkan badan.

**Inovasi Penyajian**

* **Jamu Kunyit Asam dalam Kemasan Botol:** Ini adalah inovasi terbesar yang membuat Kunyit Asam tersedia secara luas. Diproduksi secara modern dan higienis, jamu ini dijual dalam kemasan botol di berbagai supermarket, kafe, dan toko makanan sehat.
* **Bubuk Kunyit Asam Instan:** Dijual dalam bentuk bubuk atau granul yang tinggal diseduh dengan air.
* **Minuman Kesehatan Modern:** Dipasarkan dengan nama yang lebih modern seperti *"Turmeric Tamarind Juice"* di kafe-kafe, dengan menonjolkan manfaatnya sebagai minuman anti-inflamasi dan detoks.
* ***Wellness Shot*:** Disajikan dalam porsi kecil (satu sloki) dengan konsentrasi yang lebih pekat sebagai minuman peningkat imunitas.

**Improvisasi**

* **Kunyit Asam Sirih:** Ini adalah varian yang sangat umum, di mana daun sirih ikut direbus bersama bahan lain untuk menambah khasiat, terutama untuk area kewanitaan dan mengurangi bau badan.
* **Penggunaan Pemanis Alternatif:** Mengganti gula merah dengan madu atau pemanis alami lainnya untuk versi yang dianggap lebih sehat.
* **Kunyit Asam Soda:** Mencampurkan sari kunyit asam dingin dengan air soda untuk menciptakan minuman *sparkling* yang segar.
* **Permen Kunyit Asam:** Membuat permen pelega tenggorokan dengan rasa khas kunyit asam.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 100.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Ini menandai makanan ke-100 dalam daftar kita, sebuah hidangan yang sangat mendasar dan merupakan akar dari banyak kuliner Jawa.

**100. Ubi-ubian Rebus (Contoh: Gembili, Uwi, Ganyong)**

Ini bukanlah sebuah hidangan dengan resep yang rumit, melainkan sebuah kategori makanan pokok atau camilan yang paling dasar dan otentik. Ubi-ubian Rebus atau *pala kependhem* (hasil bumi yang terpendam) merujuk pada aneka umbi-umbian lokal yang diolah dengan cara paling sederhana: direbus atau dikukus. Makanan ini adalah warisan dari zaman sebelum nasi menjadi dominan, merepresentasikan ketahanan pangan dan kekayaan alam pedesaan Jawa.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Aneka jenis umbi-umbian, di antaranya:
  + Gembili: Sejenis umbi yang bentuknya bulat-bulat kecil, dengan tekstur yang empuk dan sedikit berair saat direbus.
  + Uwi: Umbi yang berukuran lebih besar, terkadang berwarna ungu, dengan tekstur yang lebih padat dan sedikit berserat.
  + Ganyong: Umbi dari tanaman kana yang memiliki serat yang sangat jelas dan rasa yang khas.
  + Umbi lain yang lebih umum seperti Singkong (ketela pohon), Ubi Jalar (ketela rambat), dan Talas.
* **Bahan Pelengkap:** Biasanya hanya disajikan dengan taburan Kelapa Parut yang sudah dikukus dan diberi sedikit garam.

**Pembuatan**

Metode pembuatannya adalah yang paling sederhana dalam dunia kuliner.

1. **Pembersihan:** Semua umbi-umbian dicuci bersih dari sisa-sisa tanah.
2. **Pengupasan:** Umbi dikupas kulitnya, lalu dipotong-potong menjadi ukuran yang lebih kecil agar matang merata.
3. **Memasak:** Ada dua cara utama:
   * **Direbus:** Potongan umbi dimasukkan ke dalam air dan direbus hingga teksturnya menjadi empuk (bisa ditusuk dengan garpu).
   * **Dikukus:** Potongan umbi diletakkan di dalam dandang atau panci pengukus dan dikukus hingga empuk. Metode mengukus lebih disukai karena tidak membuat umbi menjadi terlalu berair dan rasa manis alaminya lebih terjaga.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan hangat-hangat langsung setelah matang.
* Ditata di atas sebuah piring atau nampan, seringkali bersama-sama (sepiring berisi campuran uwi, gembili, dan singkong).
* Disajikan bersama kelapa parut kukus yang gurih sebagai cocolan atau taburan.
* Merupakan menu sarapan atau camilan sore yang sangat sehat, alami, dan mengenyangkan di daerah pedesaan. Sering dijual sebagai satu paket "pala kependhem" di pasar-pasar tradisional.

**Inovasi Penyajian**

* **Platter Umbi Sehat:** Kafe-kafe bertema makanan sehat terkadang menyajikan sepiring aneka umbi rebus yang berwarna-warni dengan cocolan modern seperti saus yoghurt, madu, atau hummus.
* **Kemasan Beku Siap Kukus:** Menjual aneka umbi yang sudah dikupas dan dipotong dalam kemasan vakum beku, memudahkan konsumen di perkotaan untuk menikmatinya.
* **Isian *Snack Box* Sehat:** Menjadikan potongan ubi rebus sebagai salah satu komponen dalam kotak camilan sehat.

**Improvisasi**

Improvisasi pada umbi rebus pada dasarnya adalah mengolahnya lebih lanjut menjadi hidangan lain.

* **Digoreng:** Umbi yang sudah direbus diiris lalu digoreng menjadi keripik atau gorengan.
* **Dihaluskan:** Umbi rebus yang dihaluskan menjadi bahan dasar untuk aneka kue, seperti **Gethuk**.
* **Dibakar:** Umbi rebus dibakar sebentar di atas bara api untuk mendapatkan aroma *smokey*.
* **Dibuat Kolak:** Umbi rebus dimasak kembali dengan kuah santan dan gula merah menjadi hidangan **Kolak**.

Ini adalah akhir dari pembahasan 100 makanan pertama! Sebuah pencapaian yang luar biasa. Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk melanjutkan petualangan kuliner kita ke makanan nomor 101.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Selamat pagi! Tentu, kita mulai kembali petualangan kuliner kita. Dari aneka olahan umbi-umbian, kita beralih ke sebuah hidangan nasi yang sangat khas, sehat, dan menjadi representasi dari sebuah daerah di Yogyakarta.

**101. Sega Abang (Nasi Merah Khas Gunungkidul)**

Sega Abang (atau Sego Abang dalam dialek lain) secara harfiah berarti "Nasi Merah". Ini adalah hidangan khas dari daerah Gunungkidul, Yogyakarta, yang tidak hanya merujuk pada jenis nasinya saja, tetapi pada sebuah set hidangan komplet. Hidangan ini merupakan cerminan dari kekayaan agraria lokal, menggunakan beras merah yang tumbuh subur di tanah Gunungkidul yang khas, dan disajikan dengan lauk pauk pedesaan yang otentik.

**Bahan-Bahan**

Satu porsi Sega Abang yang komplet terdiri dari beberapa komponen:

* **Nasi:** Beras Merah lokal Gunungkidul yang dimasak menjadi nasi. Beras ini memiliki tekstur yang lebih pera (tidak lengket) dan rasa yang lebih khas dan sedikit pedas dibandingkan beras merah biasa.
* **Sayur Pendamping Wajib:** Jangan Lombok Ijo (Sayur Cabai Hijau) atau Sayur Tempe. Ini adalah sayur berkuah santan yang pedas dan gurih, dengan isian utama tempe dan irisan cabai hijau dalam jumlah banyak (telah dibahas pada No. 33, Jangan Ndeso).
* **Lauk Pauk Pelengkap:**
  + Ikan Asin goreng.
  + Tempe dan/atau Tahu Goreng.
  + Terkadang disajikan juga dengan Gudangan atau Trancam sebagai tambahan sayuran.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah memasak nasi merah dan lauk pauknya secara terpisah.

1. **Memasak Nasi Merah:** Beras merah dicuci bersih lalu dimasak. Memasak beras merah membutuhkan lebih banyak air dan waktu yang lebih lama dibandingkan beras putih agar hasilnya bisa pulen dan tidak keras.
2. **Memasak Sayur Lombok Ijo:** Tempe dan cabai hijau dimasak dalam kuah santan berbumbu sederhana (bawang, lengkuas, daun salam) hingga matang dan kuahnya menjadi pedas gurih.
3. **Menyiapkan Lauk Lain:** Ikan asin, tahu, dan tempe digoreng secara terpisah.
4. **Peracikan:** Nasi merah hangat diletakkan di atas piring, lalu disiram atau disajikan berdampingan dengan sayur lombok ijo yang panas. Lauk pelengkap lainnya ditata di sekelilingnya.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan sebagai hidangan utama yang sangat mengenyangkan dan bernutrisi untuk sarapan atau makan siang.
* Penyajian yang paling otentik adalah dengan menggunakan alas daun jati, yang juga merupakan ciri khas Gunungkidul. Daun jati akan memberikan sedikit warna dan aroma khas pada nasi panas.
* Sensasi utamanya adalah perpaduan antara nasi merah yang bertekstur unik dengan kuah sayur yang pedas dan gurih, ditambah rasa asin dari ikan asin.

**Inovasi Penyajian**

* **Paket di Restoran Kota:** Banyak restoran di pusat kota Yogyakarta yang kini mengadopsi menu ini, menyajikannya dengan tatanan yang lebih modern dan terkadang dengan lauk tambahan seperti ayam goreng kampung untuk menarik wisatawan.
* **Kemasan *Rice Box*:** Mengemas Sega Abang komplet dalam kotak makan modern untuk layanan pesan-antar.
* **Penjualan Beras Merah Organik:** Memasarkan beras merah asli Gunungkidul dalam kemasan modern, dengan menonjolkan keunggulan nutrisi dan asal geografisnya.

**Improvisasi**

* **Varian Sayur:** Memasangkan nasi merah dengan sayur berkuah santan lainnya seperti Sayur Lodeh atau Brongkos.
* **Nasi Goreng Abang:** Mengolah nasi merah yang sudah matang menjadi nasi goreng dengan bumbu khas.
* **Dicampur Nasi Putih:** Untuk orang yang tidak terbiasa dengan tekstur beras merah yang agak keras, seringkali disajikan dalam bentuk campuran nasi merah dan nasi putih.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 102.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Pagi! Tentu saja, mari kita lanjutkan petualangan kuliner kita. Hidangan ini merupakan pasangan jiwa dari Sega Abang yang telah kita bahas sebelumnya.

**102. Sayur Lombok Ijo**

Sayur Lombok Ijo, yang juga dikenal luas dengan nama **Jangan Ndeso** (No. 33), adalah hidangan sayur berkuah santan khas Jawa yang menjadikan cabai hijau sebagai bintang utamanya. "Lombok Ijo" secara harfiah berarti "Cabai Hijau". Berbeda dari sambal, dalam masakan ini, cabai hijau tidak hanya berfungsi sebagai bumbu, tetapi sebagai salah satu komponen sayuran utama yang memberikan aroma segar dan rasa pedas yang khas namun tidak menyengat.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Bintang:** Lombok Ijo Keriting (Cabai Hijau Keriting) dalam jumlah yang sangat banyak, diiris serong tebal-tebal.
* **Bahan Pendukung:** Potongan Tempe. Untuk rasa yang paling otentik dan "ndeso", sering digunakan **tempe semangit** (tempe yang difermentasi lebih lama).
* **Bumbu Iris:** Bawang merah dan bawang putih yang diiris tipis.
* **Bumbu Aromatik:** Lengkuas (digeprek) dan Daun Salam.
* **Cairan:** Santan dengan kekentalan ringan hingga sedang.
* **Tambahan Populer:** Pete (petai) sering ditambahkan untuk menambah aroma dan rasa.
* **Perasa:** Garam dan sedikit gula jawa.

**Pembuatan**

Metode memasaknya sangat sederhana dan cepat, dengan kunci pada waktu memasukkan cabai hijaunya.

1. **Merebus Bumbu:** Santan dimasukkan ke dalam panci bersama irisan bawang, lengkuas, dan daun salam. Dimasak hingga mendidih sambil diaduk.
2. **Memasukkan Tempe:** Potongan tempe (dan pete jika pakai) dimasukkan ke dalam kuah santan dan dimasak hingga bumbu meresap dan tempe matang.
3. **Tahap Akhir (Kunci):** Setelah tempe matang dan kuah terasa pas, irisan cabai hijau yang melimpah dimasukkan terakhir. Masak hanya selama beberapa menit hingga cabai layu namun warnanya masih hijau cerah dan teksturnya masih sedikit renyah. Ini penting untuk mempertahankan aroma segar dari cabai hijau.
4. **Koreksi Rasa:** Tambahkan garam dan gula jawa, aduk sebentar, lalu angkat.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas sebagai sayur berkuah.
* Merupakan pasangan yang tidak terpisahkan untuk **Sega Abang** (No. 101), nasi merah khas Gunungkidul.
* Juga sangat umum disajikan sebagai salah satu pilihan sayur di warung nasi rames, dinikmati bersama nasi putih.
* Rasanya gurih dari santan, dengan aroma khas tempe semangit dan wangi segar dari cabai hijau yang dominan.

**Inovasi Penyajian**

* **Bumbu Instan:** Munculnya produk bumbu instan "Sayur Lombok Ijo" yang memudahkan proses memasak.
* **Versi Kering (*Oseng*):** Beberapa warung makan mengimprovisasinya menjadi versi tumis tanpa kuah santan, yang lebih dikenal sebagai Oseng Tempe Lombok Ijo.

**Improvisasi**

* **Penambahan Protein:** Menambahkan bahan lain seperti kulit sapi (krecek), tetelan sapi, atau udang untuk membuatnya lebih kaya.
* **Versi Lebih Pedas:** Menambahkan cabai rawit hijau utuh atau diiris bersama dengan cabai hijau keriting.
* **Menggunakan Cabai Merah:** Jika cabai hijau diganti dengan cabai merah, maka hidangan ini pada dasarnya akan berubah menjadi Jangan Lombok Abang atau sejenis sambal goreng.
* **Penambahan Tahu:** Mencampurkan potongan tahu goreng ke dalam sayur bersama dengan tempe.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 103.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Siang! Tentu, mari kita lanjutkan pembahasan kuliner kita. Kali ini kita akan membahas sebuah bahan makanan yang sangat spesifik dan tradisional, yang kemudian diolah menjadi hidangan pendamping yang ikonik.

**103. Tempe Koro Benguk**

Tempe Koro Benguk sejatinya bukanlah nama sebuah hidangan matang, melainkan nama untuk **jenis tempe** yang bahan dasarnya bukan dari kacang kedelai. Tempe ini terbuat dari fermentasi Kacang Koro Benguk (*Velvet bean*), sejenis kacang polong yang berukuran lebih besar. Tempe ini merupakan bahan pangan khas dari daerah Bantul dan Kulon Progo. Dibandingkan tempe kedelai, Tempe Koro Benguk memiliki warna yang lebih gelap, tekstur yang lebih kasar, serta aroma dan rasa yang jauh lebih kuat, khas, dan *earthy*.

Tempe ini jarang dimakan hanya dengan digoreng biasa. Ia hampir selalu diolah menjadi sebuah masakan spesifik yang disebut **Besengek**.

**Bahan-Bahan (untuk olahan Besengek Tempe Koro Benguk)**

* **Bahan Utama:** Tempe Koro Benguk, dipotong tebal-tebal.
* **Bahan Kuah Besengek:**
  + Santan kental.
  + **Bumbu Halus:** Bawang merah, bawang putih, kemiri, dan ketumbar.
  + **Bumbu Aromatik:** Daun salam dan lengkuas.
  + **Perasa:** Gula Merah dan garam. Cita rasa Besengek adalah gurih dengan sentuhan manis yang seimbang.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah mengolah tempe yang sudah jadi menjadi sebuah sayur atau semur yang kental.

1. **Pembuatan Tempe:** Kacang koro benguk direbus, dikupas kulitnya, lalu difermentasi dengan ragi tempe hingga jamur miselium putih menyatukan kacang-kacang tersebut menjadi sebuah balok tempe. Proses ini biasanya dilakukan oleh perajin tempe khusus.
2. **Memasak Besengek:**
   * Bumbu halus ditumis hingga harum bersama daun salam dan lengkuas.
   * Santan dimasukkan, lalu diaduk hingga mendidih.
   * Potongan Tempe Koro Benguk dimasukkan ke dalam kuah.
   * Dibumbui dengan gula merah dan garam.
   * Dimasak dengan api kecil dalam waktu yang cukup lama hingga kuah santan menyusut, mengental, dan mengeluarkan minyak. Bumbunya meresap sempurna ke dalam tempe, membuatnya sangat empuk dan kaya rasa.

**Penyajian Konvensional**

* Hidangan **Besengek Tempe Koro Benguk** ini disajikan hangat sebagai lauk pendamping.
* Peranannya yang paling ikonik dan tidak terpisahkan adalah sebagai **saus cocolan atau teman makan untuk Geblek (No. 37)**. Rasa Geblek yang gurih dan kenyal dianggap sangat sempurna jika dipadukan dengan Besengek yang gurih-manis dan *creamy*.
* Bisa juga dimakan sebagai lauk untuk nasi putih atau nasi tiwul.

**Inovasi Penyajian**

* **Besengek Kemasan:** Menjual hidangan Besengek Tempe Koro Benguk yang sudah matang dalam kemasan vakum atau kaleng sebagai oleh-oleh khas.
* **Keripik Tempe Koro Benguk:** Mengiris tipis-tipis tempe koro benguk mentah, lalu menggorengnya hingga menjadi keripik dengan rasa yang sangat khas dan unik.

**Improvisasi**

* **Besengek Pedas:** Menambahkan ulekan atau irisan cabai ke dalam bumbu besengek untuk menciptakan versi yang pedas.
* **Menggunakan Tempe Lain:** Teknik memasak "Besengek" bisa diterapkan pada tempe kedelai biasa atau tempe gembus, meskipun rasa dan aromanya tidak akan se-khas jika menggunakan Tempe Koro Benguk.
* **Isian Jajanan:** Besengek Tempe Koro Benguk yang sudah matang dihancurkan dan dijadikan isian gurih untuk penganan lain seperti arem-arem atau roti.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 104.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Ini adalah satu lagi camilan renyah dari keluarga kerupuk singkong, dengan bentuk dan tekstur yang sangat khas.

**104. Pothil**

Pothil adalah kerupuk atau camilan renyah tradisional yang terbuat dari singkong. Jajanan ini sangat populer di daerah Jawa Tengah, khususnya Magelang, dan juga banyak ditemukan di wilayah Yogyakarta, terutama Kulon Progo. Pothil memiliki ciri khas pada bentuknya yang seperti cincin kecil yang tidak beraturan, serta teksturnya yang sangat keras dan renyah.

**Bahan-Bahan**

Bahan-bahannya sangat sederhana, menonjolkan rasa asli dari singkong dan bumbu dasar.

* **Bahan Utama:** Ampas Singkong, yaitu singkong parut yang sudah diperas dan dibuang sebagian air patinya.
* **Bumbu:** Bawang Putih dan Garam.
* **Bumbu Aromatik Khas:** Irisan halus Daun Kucai atau Daun Seledri. Aroma dari daun kucai inilah yang sering menjadi ciri khas rasa Pothil.

**Pembuatan**

Prosesnya panjang dan mirip dengan pembuatan kerupuk singkong lainnya, melibatkan pengukusan, pengeringan, dan penggorengan.

1. **Membuat Adonan:** Ampas singkong dicampur dengan bumbu yang sudah dihaluskan (bawang putih, garam) dan irisan daun kucai. Diuleni hingga menjadi adonan yang bisa dibentuk.
2. **Mengukus:** Adonan dibentuk menjadi lonjong-lonjong besar lalu dikukus hingga matang dan padat.
3. **Menghaluskan dan Membentuk:** Adonan yang sudah dikukus tersebut kemudian ditumbuk kembali hingga menjadi lebih halus dan liat. Adonan ini lalu dipilin menjadi tali-tali kecil, kemudian disambungkan ujungnya hingga membentuk cincin-cincin kecil.
4. **Penjemuran:** Cincin-cincin pothil mentah ini dijemur di bawah sinar matahari selama beberapa hari hingga benar-benar kering kerontang dan keras.
5. **Menggoreng:** Pothil yang sudah kering ini kemudian digoreng dalam minyak panas yang banyak hingga mekar dan menjadi sangat renyah.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang sebagai camilan atau kerupuk.
* Teksturnya yang sangat renyah dan keras memberikan sensasi tersendiri saat digigit.
* Dijual dalam kemasan kantong plastik besar di pasar-pasar tradisional atau toko oleh-oleh.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Modern:** Mengemas Pothil dalam kemasan yang lebih menarik dan kedap udara untuk menjaga kerenyahannya dan memperluas pasar.
* **Pothil sebagai Pelengkap:** Dihancurkan kasar dan dijadikan taburan untuk hidangan seperti bakso atau mi ayam untuk menambah tekstur.

**Improvisasi**

* **Aneka Varian Rasa:** Improvisasi yang paling umum adalah menambahkan bumbu tabur aneka rasa setelah Pothil digoreng, seperti:
  + Rasa Pedas atau Balado
  + Rasa Keju
  + Rasa Jagung Manis
* **Pothil Berwarna:** Memberi sedikit pewarna pada adonan mentah untuk menghasilkan Pothil dengan warna yang lebih menarik.
* **Improvisasi Bumbu Adonan:** Menambahkan rempah lain seperti ketumbar atau merica pada adonan mentahnya untuk profil rasa yang sedikit berbeda.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 105.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan. Malam ini kita akan membahas sebuah kue basah tradisional yang lembut, wangi, dan memiliki lapisan-lapisan cantik dengan tekstur yang berbeda.

**105. Kue Lapis Jongkong**

Kue Lapis Jongkong adalah salah satu jenis kue lapis tradisional Jawa. Berbeda dari kue lapis pada umumnya yang setiap lapisannya memiliki tekstur yang sama, keunikan Lapis Jongkong terletak pada lapisan-lapisannya yang memiliki karakter dan tekstur yang berbeda. Secara klasik, kue ini terdiri dari lapisan hijau yang kenyal di bagian bawah dan lapisan putih yang lembut dan gurih di bagian atas.

**Bahan-Bahan**

Bahan-bahannya dibagi menjadi dua adonan utama untuk setiap lapisan.

* **Bahan Lapisan Hijau (Lapisan Bawah):**
  + Tepung Beras.
  + Tepung Sagu atau Tepung Tapioka (untuk memberikan tekstur kenyal).
  + Gula Pasir.
  + Santan.
  + Jus Daun Suji atau Pasta Pandan sebagai pewarna hijau alami dan pemberi aroma wangi.
* **Bahan Lapisan Putih (Lapisan Atas):**
  + Tepung Beras.
  + Santan Kental. Lapisan ini menggunakan santan yang lebih kental untuk rasa yang lebih kaya dan *creamy*.
  + Garam. Lapisan ini sengaja dibuat dominan gurih untuk menyeimbangkan rasa manis dari lapisan hijau.
  + Daun pandan.

**Pembuatan**

Proses pembuatannya adalah dengan mengukus adonan secara berlapis.

1. **Menyiapkan Adonan:** Dua adonan disiapkan secara terpisah. Adonan hijau dibuat dengan mencampur semua bahan untuk lapisan hijau. Begitu pula adonan putih dibuat dengan mencampur semua bahannya.
2. **Mengukus Lapisan Pertama:** Loyang atau wadah tahan panas disiapkan dan diolesi sedikit minyak. Adonan hijau dituang ke dalam loyang. Loyang kemudian dimasukkan ke dalam panci pengukus yang sudah panas. Dikukus selama sekitar 15-20 menit hingga lapisan hijau setengah matang dan permukaannya cukup kokoh.
3. **Mengukus Lapisan Kedua:** Setelah lapisan hijau set, adonan putih dituangkan dengan hati-hati di atasnya.
4. **Pematangan Akhir:** Kue dikukus kembali selama sekitar 20-30 menit hingga seluruh bagiannya matang sempurna.
5. **Pendinginan (Tahap Krusial):** Kue Lapis Jongkong yang sudah matang harus dibiarkan hingga **benar-benar dingin** di dalam loyang selama beberapa jam. Proses ini sangat penting agar kue menjadi padat dan mudah dipotong. Jika dipotong saat masih hangat, kue akan hancur.

**Penyajian Konvensional**

* Setelah benar-benar dingin, kue dikeluarkan dari loyang dan dipotong-potong berbentuk wajik (jajaran genjang) atau persegi.
* Disajikan pada suhu ruang sebagai jajanan pasar atau isian *snack box*.
* Sensasi rasanya adalah perpaduan antara kenyal dan manis dari lapisan hijau dengan lembut dan gurih dari lapisan putih di atasnya.

**Inovasi Penyajian**

* **Disajikan dalam Wadah Personal:** Adonan dikukus langsung di dalam wadah-wadah kecil seperti cup aluminium foil, mangkuk keramik, atau gelas tahan panas untuk porsi individual yang lebih modern.
* **Penyajian Dingin:** Kue Lapis Jongkong yang sudah dipotong disajikan dalam keadaan dingin (dari kulkas), memberikan sensasi yang berbeda dan lebih menyegarkan.

**Improvisasi**

* **Penambahan Lapisan Gula Merah:** Ini adalah improvisasi yang sangat umum dan populer. Ditambahkan satu lapisan lagi di tengah (antara lapisan hijau dan putih) yang terbuat dari adonan gula merah dan tepung tapioka. Versi tiga lapis ini seringkali disebut sebagai **Kue Jongkong**.
* **Varian Warna dan Rasa:** Mengganti lapisan hijau dengan warna dan rasa lain, misalnya merah muda dari sirup cocopandan, atau ungu dari campuran ubi ungu.
* **Penambahan Isian:** Menaburkan potongan buah nangka atau sagu mutiara di atas lapisan hijau sebelum menuangkan lapisan putih.

Ini adalah akhir dari pembahasan 105 makanan pertama. Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda ingin melanjutkan di kesempatan berikutnya.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Malam. Tentu, mari kita lanjutkan. Kali ini kita akan masuk ke dalam lingkungan keraton untuk membahas sebuah hidangan penutup yang sangat unik, bersejarah, dan jarang ditemui.

**106. Manuk Nom**

Manuk Nom adalah hidangan penutup atau sejenis puding-minuman khas dari Keraton Yogyakarta. Namanya sangat puitis dan metaforis; dalam bahasa Jawa, "**Manuk**" berarti burung dan "**Nom**" (dari kata *anom*) berarti muda. Jadi, Manuk Nom berarti "Burung Muda". Nama ini **sama sekali tidak ada hubungannya dengan daging burung**. Nama ini konon terinspirasi dari warnanya yang kehijauan dan teksturnya yang sangat lembut, seperti makanan untuk anak burung.

**Bahan-Bahan**

Bahan-bahannya sangat unik dan menghasilkan perpaduan rasa yang kompleks.

* **Bahan Utama Kunci:** Tape Ketan Hijau. Ini adalah beras ketan yang difermentasi dan diberi warna hijau dari daun suji/pandan. Tape inilah yang memberikan rasa manis, sedikit asam, dan aroma fermentasi yang khas pada Manuk Nom.
* **Bahan Cairan & Pengikat:**
  + Santan kental untuk rasa gurih dan *creamy*.
  + Telur Ayam yang dikocok lepas, berfungsi untuk mengentalkan dan memberikan tekstur yang kaya seperti *custard*.
* **Pemanis:** Gula Pasir.
* **Aroma:** Daun pandan.
* **Taburan (Khas):** Bawang Merah Goreng.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah memasak semua bahan menjadi satu adonan kental yang lembut.

1. **Mencampur Bahan:** Di dalam sebuah panci, tape ketan hijau sedikit dilumatkan. Kemudian dicampur dengan kocokan telur, santan, dan gula pasir. Diaduk hingga rata.
2. **Memasak Adonan:** Selembar daun pandan dimasukkan ke dalam adonan. Campuran ini kemudian dimasak di atas api yang sangat kecil sambil terus diaduk perlahan.
3. **Pematangan:** Proses mengaduk harus terus dilakukan untuk mencegah santan pecah dan telur menggumpal. Dimasak hingga adonan mengental, meletup-letup, dan menjadi seperti puding atau vla yang sangat kental dan lembut.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan hangat dalam mangkuk atau cangkir kecil sebagai hidangan penutup.
* Ciri khas penyajiannya yang paling unik adalah pemberian taburan **bawang merah goreng** yang renyah dan gurih di atasnya.
* Kombinasi rasa dari hidangan ini sangat mengejutkan namun nikmat: manis dari gula, asam-wangi dari tape, *creamy* dari santan, kaya dari telur, dan diimbangi dengan sensasi gurih-renyah dari bawang goreng.

**Inovasi Penyajian**

Sebagai hidangan keraton yang langka, inovasinya lebih berupa pengenalan kembali ke publik.

* **Menu Restoran Premium:** Beberapa restoran yang fokus pada masakan warisan budaya atau *fine dining* Jawa menyajikan kembali Manuk Nom dengan presentasi yang lebih modern.
* **Manuk Nom Panna Cotta:** Mengadaptasi resepnya dengan menambahkan gelatin atau agar-agar, lalu disajikan dingin seperti panna cotta, seringkali tanpa taburan bawang goreng.
* **Es Krim Manuk Nom:** Membuat es krim dengan rasa yang terinspirasi dari Manuk Nom (rasa tape ketan dan santan).

**Improvisasi**

Resep aslinya sangat dijaga, namun beberapa penyesuaian bisa dilakukan.

* **Mengganti Tape:** Menggunakan tape singkong sebagai pengganti tape ketan, yang akan menghasilkan tekstur dan aroma yang sedikit berbeda.
* **Menghilangkan Bawang Goreng:** Untuk menyesuaikan dengan selera modern atau selera orang yang tidak terbiasa, taburan bawang goreng seringkali dihilangkan.
* **Penambahan Buah:** Menambahkan potongan buah nangka atau kelapa muda ke dalam adonan untuk variasi tekstur.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 107.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Malam. Tentu, mari kita lanjutkan. Dari hidangan penutup keraton, kita beralih ke sebuah hidangan lauk pauk yang juga berasal dari lingkungan keraton, yang menunjukkan tingkat kerumitan dan kehalusan dalam mengolah bahan.

**107. Bebek Suwar-suwir**

Bebek Suwar-suwir adalah hidangan lauk kering khas dari Keraton Yogyakarta. "Suwar-suwir" atau suwir-suwir berarti dicabik-cabik atau diserat-serat halus. Hidangan ini adalah olahan daging bebek yang dimasak dengan bumbu kaya rempah hingga sangat empuk, lalu disuwir halus dan dimasak kembali hingga agak kering. Jika Aceh terkenal dengan Gulai Bebeknya yang pedas dan berkuah melimpah, maka Bebek Suwar-suwir adalah antitesisnya, yaitu hidangan bebek yang kering, tidak pedas, dan memiliki rasa manis-gurih yang kompleks.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Daging Bebek. Biasanya menggunakan satu ekor bebek utuh yang diolah untuk diambil dagingnya.
* **Bumbu Halus:** Perpaduan bumbu yang kaya, terdiri dari bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, merica, jahe, lengkuas, dan sedikit kunyit.
* **Bumbu Aromatik:** Daun salam dan serai.
* **Cairan & Perasa:** Santan kelapa, air asam jawa (untuk menghilangkan bau amis dan memberi kesegaran), gula merah, dan garam.

**Pembuatan**

Prosesnya sangat telaten dan melalui beberapa tahapan untuk mencapai tekstur dan rasa yang sempurna.

1. **Proses Ungkep (Perebusan dengan Bumbu):** Daging bebek utuh atau dalam potongan besar dimasak dengan bumbu halus, bumbu aromatik, dan santan. Proses ini dilakukan dengan api kecil (*slow cook*) dalam waktu yang sangat lama hingga daging bebek menjadi luar biasa empuk dan bisa lepas dari tulangnya dengan mudah.
2. **Proses Menyuwir:** Setelah bebek empuk dan dingin, dagingnya dipisahkan dari tulang dan kulit. Daging ini kemudian disuwir atau dicabik-cabik dengan tangan hingga menjadi serat-serat yang sangat halus dan panjang.
3. **Proses Memasak Akhir (*Nggongso*):** Suwiran daging bebek kemudian dimasukkan kembali ke dalam wajan bersama sedikit sisa bumbu ungkep yang kental. Dimasak kembali dengan api kecil sambil terus diaduk. Proses ini bertujuan untuk mengeringkan sisa santan, mengaramelkan bumbu, dan membuat rasa meresap lebih pekat ke dalam setiap serat daging. Dimasak hingga suwiran bebek menjadi kering namun tetap lembab dan tidak keras.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang sebagai salah satu lauk kering yang mewah dalam sajian nasi campur atau nasi rames gaya keraton.
* Karena rasanya yang kaya, porsinya tidak perlu banyak. Sedikit Bebek Suwar-suwir sudah cukup untuk menjadi teman nasi yang sangat nikmat.
* Sering disajikan bersama hidangan lain seperti Gudeg, Sambal Goreng Krecek, atau hidangan keraton lainnya.
* Biasanya diberi taburan bawang merah goreng di atasnya.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Oleh-Oleh Premium:** Bebek suwar-suwir yang sudah matang dikemas dalam toples kaca atau kemasan vakum kedap udara, menjadikannya oleh-oleh premium yang siap santap, mirip seperti abon kelas atas.
* **Isian Modern:** Dijadikan isian mewah untuk roti lapis (*sandwich*), *taco*, atau bahkan sebagai saus untuk pasta.
* **Menu *Fine Dining*:** Ditampilkan sebagai salah satu hidangan utama dalam menu *rijsttafel* atau degustasi masakan Indonesia di restoran-restoran mewah.

**Improvisasi**

* **Varian Daging:** Teknik "suwar-suwir" ini paling umum diaplikasikan pada daging ayam, menghasilkan Ayam Suwir Bumbu Jawa.
* **Versi Pedas:** Menambahkan banyak ulekan cabai pada saat proses memasak akhir (*nggongso*) untuk menciptakan Bebek Suwir Pedas.
* **Bumbu Berbeda:** Mengolah suwiran bebek dengan bumbu lain, misalnya Bumbu Bali yang lebih pedas dan kaya rempah, atau Bumbu Rica-Rica.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 108.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Malam. Tentu saja, mari kita lanjutkan. Dari hidangan bebek yang kaya bumbu Jawa, kita akan mencicipi sebuah hidangan berkuah yang menunjukkan jejak pengaruh Eropa dalam dapur Keraton Yogyakarta.

**108. Setup Macaroni**

Setup Macaroni adalah hidangan sup klasik yang berasal dari lingkungan Keraton Yogyakarta. Nama "Setup" merupakan adaptasi dari kata dalam Bahasa Belanda, "*stoof*" atau "*stoven*", yang berarti merebus atau menyemur. Hidangan ini adalah contoh sempurna dari akulturasi budaya, di mana bahan-bahan Eropa seperti makaroni dipadukan dengan cita rasa Jawa, menghasilkan sebuah sup dengan karakter yang sangat unik: gurih dan manis.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Macaroni jenis elbow, yang direbus hingga matang.
* **Bahan Isian:**
  + Bakso Sapi atau Daging Ayam rebus yang dipotong dadu.
  + Wortel yang dipotong dadu.
  + Terkadang ditambahkan sayuran lain seperti kacang polong.
* **Bahan Kuah:**
  + Kaldu Ayam atau Kaldu Sapi yang bening dan gurih.
  + **Bumbu:** Bawang Bombay (diiris), Bawang Putih (digeprek), bubuk pala (sangat khas), dan merica.
  + **Perasa Kunci:** Gula Pasir (dalam jumlah yang cukup banyak untuk memberikan rasa manis yang jelas), garam, dan kaldu bubuk.
* **Taburan:** Irisan daun bawang dan seledri.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah membuat sup bening dengan rasa manis-gurih.

1. **Menyiapkan Bahan:** Makaroni direbus terpisah hingga *al dente*, lalu ditiriskan. Wortel dipotong dadu.
2. **Membuat Kuah:** Bawang bombay dan bawang putih ditumis dengan sedikit mentega atau minyak hingga harum dan layu.
3. Kaldu ayam/sapi yang sudah disiapkan dituangkan ke dalam tumisan.
4. Masukkan bumbu-bumbu (pala, merica, garam, dan gula pasir). Masak hingga mendidih.
5. **Memasak Isian:** Masukkan potongan wortel dan bakso ke dalam kuah yang mendidih. Masak hingga wortel menjadi empuk.
6. **Penyatuan:** Terakhir, masukkan makaroni yang sudah direbus dan irisan daun bawang/seledri. Aduk sebentar, koreksi rasa, lalu angkat.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas dalam sebuah mangkuk sup.
* Merupakan hidangan pembuka atau hidangan utama yang ringan. Karena rasanya yang cenderung manis, sup ini sangat disukai oleh anak-anak.
* Sering disajikan dalam acara-acara keluarga, pesta, atau pertemuan di kalangan masyarakat Yogyakarta sebagai hidangan yang bernuansa "ningrat" atau tempo dulu.

**Inovasi Penyajian**

* **Setup Macaroni dalam Jar:** Disajikan berlapis dalam toples kaca untuk acara atau sebagai produk katering modern.
* **Paket Instan:** Menjual paket berisi makaroni kering, bumbu bubuk, dan sayuran kering, yang tinggal direbus oleh konsumen.

**Improvisasi**

* **Versi *Creamy*:** Ini adalah improvisasi yang paling umum. Menambahkan susu cair atau krim masak ke dalam kuah, mengubahnya dari sup bening menjadi sup krim yang kental, membuatnya lebih mirip dengan sup makaroni gaya barat.
* **Penambahan Protein Lain:** Menambahkan potongan sosis sapi atau ayam ke dalam sup.
* **Versi Panggang (*Schotel*):** Setup Macaroni yang sudah matang dituang ke dalam pinggan tahan panas, ditaburi keju parut, lalu dipanggang di oven hingga menjadi **Macaroni Schotel** versi manis.
* **Penggunaan Pasta Lain:** Mengganti makaroni dengan jenis pasta lain seperti fusilli atau penne.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 109.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Malam. Tentu, mari kita lanjutkan. Dari hidangan keraton yang kompleks, kita kembali ke jajanan pasar yang sangat sederhana, merakyat, dan menyehatkan.

**109. Grontol Jagung**

Grontol Jagung adalah salah satu penganan atau jajanan tradisional Jawa yang paling dasar. Hidangan ini terbuat dari biji jagung yang direbus hingga empuk, lalu disajikan dengan taburan kelapa parut. Ini adalah camilan nostalgia yang mengingatkan banyak orang pada masa kecil, menonjolkan rasa asli jagung yang berpadu dengan gurihnya kelapa.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Secara tradisional menggunakan biji jagung kering (jagung pipil yang sudah dikeringkan), bukan jagung manis segar. Penggunaan jagung kering ini menghasilkan tekstur yang lebih kenyal dan padat.
* **Bahan Perebus:** Sedikit air kapur sirih sering ditambahkan saat merebus untuk membantu proses pelunakan biji jagung.
* **Bahan Taburan:** Kelapa Parut segar yang dikukus dengan sedikit garam. Terkadang ditambahkan gula pasir sesuai selera.

**Pembuatan**

Prosesnya membutuhkan kesabaran, terutama pada tahap perebusan jagung kering.

1. **Perendaman:** Biji jagung kering dicuci bersih lalu direndam dalam air selama semalaman agar kembali mengembang dan lebih cepat empuk saat direbus.
2. **Perebusan:** Jagung yang sudah direndam kemudian direbus dalam air bersih (seringkali ditambah sedikit air kapur sirih) selama berjam-jam. Proses perebusan yang lama ini sangat penting hingga biji jagung menjadi benar-benar empuk, mekar, dan pecah-pecah sedikit.
3. **Menyiapkan Taburan:** Kelapa diparut, dicampur dengan sedikit garam, lalu dikukus selama sekitar 15 menit agar tidak cepat basi dan rasanya lebih gurih.
4. **Penirisan:** Jagung yang sudah matang sempurna diangkat dan ditiriskan hingga tidak ada sisa air rebusan.

**Penyajian Konvensional**

* Grontol Jagung disajikan dalam keadaan hangat.
* Diletakkan di atas piring atau *pincuk* daun pisang, lalu dicampur atau ditaburi dengan kelapa parut kukus secara merata.
* Bagi yang suka manis, bisa ditambahkan taburan gula pasir di atasnya.
* Merupakan jajanan pasar yang populer untuk sarapan atau camilan sore, sering dijual bersama jajanan rebusan lainnya seperti cenil dan gatot.

**Inovasi Penyajian**

* **Menggunakan Jagung Manis:** Ini adalah inovasi paling umum untuk mempersingkat waktu. Penjual modern sering menggunakan jagung manis segar yang dipipil lalu dikukus. Prosesnya jauh lebih cepat, namun tekstur dan rasanya berbeda dari Grontol asli (lebih empuk dan manis).
* **Grontol dalam Gelas (*Cup*):** Disajikan dalam gelas plastik dengan tutup untuk kemudahan dibawa pulang.
* **Prasmanan Topping:** Menyediakan aneka pilihan taburan selain kelapa, seperti keju parut atau meises.

**Improvisasi**

* **Jasuke (Jagung Susu Keju):** Hidangan ini bisa dibilang merupakan evolusi atau improvisasi modern dari Grontol. Jasuke menggunakan jagung manis kukus sebagai dasar, lalu diberi topping susu kental manis dan parutan keju, menggantikan kelapa parut dan garam.
* **Grontol Pedas Gurih:** Mencampur grontol jagung dengan bumbu-bumbu gurih dan pedas, seperti bumbu balado bubuk atau dioseng kembali dengan sambal.
* **Bahan Salad:** Menggunakan grontol jagung sebagai salah satu komponen dalam hidangan salad modern untuk memberikan tekstur kenyal.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 110.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Malam. Tentu, mari kita lanjutkan. Dari hidangan keraton, kita kembali ke kudapan yang sangat merakyat, yang lahir dari filosofi masyarakat Jawa untuk tidak membuang-buang makanan.

**110. Gendar Puli (Kerupuk Gendar)**

Gendar Puli, atau lebih sering dikenal dengan nama **Kerupuk Gendar**, adalah kerupuk tradisional khas Jawa yang bahan utamanya adalah nasi. Ini adalah wujud evolusi dari **Puli** (No. 68). Jika Puli adalah kue nasi padat yang kenyal, maka Kerupuk Gendar adalah lempengan Puli yang diiris tipis, dijemur hingga kering, lalu digoreng hingga mekar menjadi kerupuk yang besar dan super renyah. Secara tradisional, kerupuk ini adalah cara cerdas untuk mengolah nasi sisa agar tidak terbuang.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Nasi Putih, bisa nasi sisa kemarin yang masih bagus atau nasi baru.
* **Bahan Pengenyal:** Bleng atau Obat Puli (secara tradisional) atau alternatifnya yang lebih aman. Bahan ini berfungsi untuk membuat adonan puli menjadi kenyal dan tidak mudah hancur saat diiris, serta membuatnya lebih mekar saat digoreng.
* **Bumbu:** Bawang putih, ketumbar, dan garam.
* **Minyak Goreng:** Untuk menggoreng.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah mengubah nasi menjadi Puli, lalu mengeringkannya menjadi kerupuk mentah.

1. **Membuat Adonan Puli:** Nasi yang masih hangat dicampur dengan bumbu yang sudah dihaluskan dan larutan bahan pengenyal (*bleng*). Campuran ini kemudian ditumbuk dengan kuat di dalam lumpang hingga butiran nasi hancur dan menyatu menjadi adonan kue yang padat dan kenyal.
2. **Mendinginkan dan Mengiris:** Adonan puli yang sudah jadi dipadatkan dalam sebuah wadah dan dibiarkan hingga benar-benar dingin dan mengeras. Setelah keras, puli diiris setipis mungkin. Ketipisan irisan akan menentukan seberapa baik kerupuk akan mekar.
3. **Penjemuran:** Ini adalah tahap krusial. Irisan-irisan tipis tersebut (disebut *gendar mentah*) dijemur di bawah terik matahari selama 2-3 hari hingga benar-benar kering kerontang, keras, dan ringan.
4. **Menggoreng:** Kerupuk gendar mentah yang sudah kering ini digoreng dalam minyak yang sangat panas. Saat masuk ke minyak, ia akan langsung mengembang menjadi kerupuk yang besar, putih, dan sangat renyah.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang sebagai kerupuk pendamping makan.
* Merupakan teman makan yang sangat umum untuk hidangan seperti Pecel, Gado-gado, atau hidangan berkuah lainnya.
* Bisa juga dimakan langsung sebagai camilan gurih.
* Dijual di pasar-pasar tradisional dalam dua bentuk: mentah (untuk digoreng sendiri) atau matang (sudah digoreng dan dikemas dalam plastik besar).

**Inovasi Penyajian**

* **Kerupuk Gendar Aneka Warna:** Menambahkan pewarna makanan pada adonan puli untuk menghasilkan kerupuk yang berwarna-warni.
* **Kemasan Modern:** Mengemas kerupuk gendar matang dalam kemasan plastik modern dengan merek yang menarik.

**Improvisasi**

* **Varian Bumbu:** Menambahkan bumbu lain pada adonan pulinya untuk menciptakan rasa yang berbeda, misalnya terasi (terasi udang), kencur, atau ebi (udang kering).
* **Kerupuk Gendar Pedas:** Menambahkan bubuk cabai atau ulekan cabai ke dalam adonan nasi.
* **Bahan Dasar Berbeda:** Mencoba membuat gendar dari nasi merah atau nasi jagung.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 111.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Siang! Tentu, mari kita lanjutkan. Dari dunia kerupuk, kita beralih ke hidangan sayur berkuah santan yang sangat lembut, ringan, dan menenangkan, sebuah menu klasik dari dapur rumahan Jawa.

**111. Jangan Bobor**

Jangan Bobor adalah sejenis sayur berkuah santan bening yang memiliki cita rasa yang sangat ringan, gurih, dan tidak pedas. "Jangan" adalah istilah Jawa untuk sayur berkuah. Berbeda dengan Sayur Lodeh yang kaya akan aneka sayuran dan bumbu, atau Jangan Lombok Ijo yang pedas oleh cabai hijau, karakter utama dari Jangan Bobor adalah kelembutan rasanya dan aroma wangi segar dari bumbu kuncinya, yaitu **kencur**.

**Bahan-Bahan**

* **Sayuran Utama:** Secara klasik, sayuran yang paling identik dengan Bobor adalah Bayam. Alternatif lain yang sangat umum adalah Daun Singkong (direbus empuk terlebih dahulu) atau Labu Siam (jipang).
* **Bumbu Halus:** Bumbunya sangat sederhana, yaitu Bawang Merah, Bawang Putih, dan Kencur. Kencur adalah bumbu yang wajib ada dan menjadi penentu aroma khasnya.
* **Bumbu Aromatik:** Daun Salam dan Lengkuas yang digeprek.
* **Cairan:** Santan kelapa, biasanya menggunakan santan yang tidak terlalu kental agar kuahnya terasa ringan.
* **Perasa:** Garam dan sedikit gula pasir atau gula merah untuk menyeimbangkan rasa.

**Pembuatan**

Proses memasaknya sangat cepat dan sederhana.

1. **Menyiapkan Sayuran:** Sayuran (misalnya bayam) disiangi dan dicuci bersih. Jika menggunakan labu siam, dipotong-potong dadu.
2. **Merebus Bumbu dan Kuah:** Santan dimasukkan ke dalam panci bersama dengan bumbu halus, daun salam, dan lengkuas. Dimasak dengan api sedang sambil diaduk hingga mendidih.
3. **Memasukkan Sayuran:** Setelah kuah mendidih dan wangi, sayuran dimasukkan. Jika menggunakan bayam, proses memasaknya sangat singkat, cukup sampai bayam layu saja agar tidak terlalu lembek dan warnanya tetap hijau segar.
4. **Koreksi Rasa:** Bumbui dengan garam dan gula. Aduk sebentar, lalu angkat.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas dalam sebuah mangkuk sebagai sayur pendamping nasi.
* Karena rasanya yang sangat ringan dan tidak pedas, Jangan Bobor menjadi hidangan yang sangat disukai anak-anak dan orang tua.
* Merupakan pasangan yang sempurna untuk lauk pauk yang lebih kuat rasanya, seperti sambal terasi, ikan asin goreng, atau tempe goreng. Kombinasi nasi, jangan bobor, dan sambal adalah menu makan siang rumahan yang sangat klasik.

**Inovasi Penyajian**

Sebagai masakan rumahan yang sangat dasar, inovasi komersialnya tidak banyak.

* **Menu di Restoran Tradisional:** Diangkat menjadi salah satu menu andalan di restoran yang menyajikan masakan Jawa otentik, disajikan sebagai pilihan sayur yang tidak pedas.
* **Bumbu Bobor Instan:** Beberapa produsen bumbu menciptakan bumbu jadi dalam bentuk pasta untuk memudahkan memasak Jangan Bobor.

**Improvisasi**

* **Penambahan Protein:** Menambahkan bahan lain ke dalam sayur untuk membuatnya lebih kaya, seperti bakso, telur puyuh rebus, atau potongan tempe.
* **Bobor Kunci:** Mengganti atau menambahkan kencur dengan rempah lain yang juga beraroma segar yaitu temu kunci.
* **Versi Lebih Kental:** Menggunakan santan yang lebih kental untuk menghasilkan kuah yang lebih *creamy* dan gurih.
* **Penambahan Jagung Manis:** Menambahkan jagung manis pipil ke dalam sayur untuk memberikan rasa manis dan tekstur tambahan.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 112.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Siang! Tentu, mari kita lanjutkan. Dari sayur berkuah yang lembut, kita akan membahas salah satu jenis sambal yang paling unik, otentik, dan lahir dari kearifan lokal masyarakat Jawa.

**112. Sambal Gepeng (dari biji nangka muda)**

Sambal Gepeng adalah sambal tradisional Jawa yang sangat unik karena bahan utamanya bukanlah cabai atau tomat, melainkan **biji dari buah nangka muda** (*gori*). Nama "Gepeng" berarti "pipih", yang merujuk pada proses pembuatannya di mana biji nangka yang sudah direbus dipipihkan atau ditumbuk kasar bersama bumbu-bumbu di atas cobek. Sambal ini adalah contoh sempurna dari filosofi "zero-waste" dalam kuliner Jawa, di mana tidak ada bagian dari bahan makanan yang terbuang.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama Kunci:** Biji Nangka Muda, yaitu biji dari buah nangka yang masih sangat muda.
* **Bahan Pedas:** Cabai Rawit sesuai selera.
* **Bumbu Aromatik:** Bawang Putih, Kencur, dan Daun Jeruk. Aroma segar dari kencur dan daun jeruk sangat dominan dalam sambal ini.
* **Perasa:** Garam dan sedikit gula untuk menyeimbangkan rasa.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah merebus biji nangka hingga empuk lalu menumbuknya bersama bumbu mentah.

1. **Menyiapkan Biji Nangka:** Biji nangka yang diambil dari buah nangka muda dicuci bersih. Biji ini kemudian direbus dalam air hingga benar-benar empuk. Setelah empuk, kulit ari yang tipis dikupas.
2. **Mengulek Bumbu:** Di dalam sebuah cobek (lumpang batu), cabai rawit, bawang putih, kencur, daun jeruk, garam, dan gula diulek hingga cukup halus.
3. **Proses "Nggeleng":** Biji nangka yang sudah direbus dan dikupas dimasukkan ke dalam cobek berisi bumbu.
4. **Penyatuan:** Biji nangka tersebut kemudian ditumbuk dan diulek kasar bersama bumbu. Jangan sampai terlalu halus, cukup hingga biji menjadi pipih (*gepeng*) dan tercampur rata dengan bumbu. Teksturnya akhirya seperti sambal yang padat dan sedikit berbutir.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang sebagai sambal atau lauk pendamping.
* Peranannya yang paling sakral dan tidak tergantikan adalah sebagai salah satu komponen wajib dalam hidangan upacara adat **Sego Wiwit** (No. 86), sebagai simbol dari hasil bumi yang terpendam.
* Dalam hidangan sehari-hari, Sambal Gepeng nikmat disantap bersama nasi hangat, terutama nasi tiwul, dan aneka sayuran rebus (*kuluban*).

**Inovasi Penyajian**

Sebagai sambal yang sangat tradisional dan tidak komersial, inovasi modern pada penyajiannya hampir tidak ada.

* **Edukasi Kuliner:** "Inovasinya" lebih berupa pengenalan kembali sambal ini kepada masyarakat luas melalui lokakarya kuliner, festival makanan pusaka, atau menu-menu khusus di restoran yang mengangkat tema masakan tradisional.
* **Kemasan Modern:** Jika ada yang mengkomersialkannya, bisa dikemas dalam toples kaca kecil yang higienis.

**Improvisasi**

* **Versi Goreng:** Sambal gepeng yang sudah jadi ditumis sebentar dengan sedikit minyak. Proses ini akan mengubah rasanya menjadi lebih matang dan membuatnya sedikit lebih awet.
* **Penambahan Kelapa Parut:** Mencampurkan sedikit kelapa parut ke dalam adonan sambal untuk menambah rasa gurih dan tekstur.
* **Substitusi Bahan:** Karena biji nangka muda tidak selalu tersedia, beberapa orang mungkin mencoba membuat sambal sejenis dengan bahan lain yang bertekstur mirip setelah direbus, seperti biji nangka matang (beton) atau kacang-kacangan, namun hasilnya tentu tidak bisa disebut Sambal Gepeng otentik.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 113.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Siang! Tentu, kita lanjutkan. Dari hidangan yang diolah, kita beralih ke sebuah minuman yang 100% alami, segar, dan dipanen langsung dari pohon.

**113. Legen (Nira dari Pohon Siwalan)**

Legen adalah minuman tradisional yang merupakan **nira** atau **cairan sadapan segar** yang diambil dari tandan bunga pohon palem-paleman. Meskipun bisa berasal dari pohon kelapa, Legen yang paling otentik dan terkenal di wilayah Jawa (termasuk pesisir Yogyakarta) berasal dari **Pohon Siwalan** (atau Lontar). Nama "Legen" berasal dari kata Jawa *legi*, yang berarti manis. Penting untuk dicatat, legen dalam keadaan segar sama sekali **tidak mengandung alkohol** dan memiliki rasa yang sangat khas.

**Bahan-Bahan**

Bahan untuk legen murni hanya ada satu.

* **Bahan Utama:** 100% Nira segar yang baru saja disadap dari tandan bunga Pohon Siwalan. Legen yang asli tidak diberi tambahan air, gula, atau pemanis buatan.

**Pembuatan**

Proses "pembuatan" legen adalah proses panen atau penyadapan yang dilakukan oleh para petani ahli yang disebut *penderes*.

1. **Persiapan:** Seorang *penderes* akan memanjat pohon siwalan yang tinggi.
2. **Penyadapan:** Tandan bunga siwalan yang masih muda dipukul-pukul ringan selama beberapa hari, lalu ujungnya diiris tipis untuk merangsang keluarnya nira.
3. **Penampungan:** Di bawah irisan tandan bunga tersebut, dipasang sebuah wadah penampung, yang secara tradisional berupa tabung bambu yang disebut *bumbung*.
4. **Pengumpulan:** Nira akan menetes perlahan-lahan dan mengisi *bumbung* tersebut, biasanya selama satu malam. Keesokan paginya, *penderes* akan memanjat kembali untuk mengambil *bumbung* yang sudah terisi penuh dengan legen segar.
5. **Penjualan:** Karena legen sangat cepat terfermentasi, ia harus segera dijual dan dikonsumsi pada hari yang sama untuk mendapatkan rasa manis segarnya yang otentik.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan dalam keadaan dingin atau pada suhu ruang.
* Penjual biasanya menuangkan legen langsung dari jeriken atau *bumbung* bambu ke dalam gelas atau mangkuk plastik untuk pembeli.
* Rasanya sangat unik: manis alami dengan sedikit sentuhan rasa sepat dan aroma wangi yang khas, sangat menyegarkan terutama saat diminum di siang hari yang panas.
* Banyak ditemukan dijual oleh pedagang di pinggir-pinggir jalan di daerah pesisir atau daerah di mana pohon siwalan banyak tumbuh.

**Inovasi Penyajian**

Karena sifatnya yang tidak stabil, inovasi pada legen cukup menantang.

* **Pembotolan dengan Pasteurisasi:** Beberapa produsen modern mencoba mengemas legen dalam botol kaca dengan melalui proses pasteurisasi (pemanasan) untuk membunuh ragi alami, sehingga masa simpannya menjadi lebih lama. Namun, proses ini dapat sedikit mengubah rasa segarnya.
* **Es Legen:** Menjajikannya dengan tambahan es batu untuk sensasi yang lebih dingin.
* **Bahan Dasar *Mocktail*:** Menggunakan legen segar sebagai pemanis alami dan bahan dasar untuk minuman campuran non-alkohol di kafe-kafe modern.

**Improvisasi**

Improvisasi pada legen lebih merujuk pada produk turunannya.

* **Menjadi Tuak (Minuman Beralkohol):** Ini adalah "improvisasi" alami. Jika legen segar didiamkan selama lebih dari satu hari, ragi alami di dalamnya akan bekerja dan proses fermentasi akan mengubahnya menjadi minuman yang sedikit asam dan mengandung alkohol, yang disebut **Tuak**.
* **Dimasak menjadi Gula Siwalan/Gula Merah:** Ini adalah pemanfaatan utama legen selain diminum segar. Legen direbus selama berjam-jam hingga airnya menguap dan mengental, lalu dicetak menjadi **gula siwalan** atau gula merah.
* **Dicampur Buah:** Mencampurkan legen segar dengan potongan buah seperti daging kelapa muda atau nangka.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 114.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan. Kali ini kita akan membahas salah satu kue kering tradisional atau *kue jadul* yang memiliki tekstur sangat unik dan mudah dikenali.

**114. Kue Sagon**

Kue Sagon adalah sejenis kue kering tradisional Indonesia yang sangat populer, termasuk di Yogyakarta. Kue ini terkenal karena teksturnya yang sangat khas: rapuh, sedikit berpasir, dan langsung lumer di mulut saat dimakan. Cita rasanya manis dan gurih dengan aroma sangrai yang wangi, berasal dari perpaduan tepung ketan dan kelapa.

**Bahan-Bahan**

Bahan-bahannya sangat sederhana, namun proses persiapannya adalah kunci dari tekstur uniknya.

* **Bahan Utama:**
  + Tepung Beras Ketan.
  + Kelapa Parut kering.
* **Pemanis:** Gula Pasir yang dihaluskan.
* **Bahan Tambahan:** Terkadang ditambahkan sedikit tepung sagu untuk menambah kerenyahan.
* **Perasa:** Sejumput garam dan bubuk vanili untuk aroma.

**Pembuatan**

Proses kunci dalam pembuatan Kue Sagon adalah penyangraian bahan-bahannya.

1. **Proses Menyangrai:** Ini adalah tahap yang paling penting. Tepung beras ketan disangrai (digoreng tanpa minyak) di atas wajan dengan api sangat kecil sambil terus diaduk hingga tepung terasa sangat ringan, kering, dan mengeluarkan aroma wangi. Secara terpisah, kelapa parut juga disangrai hingga kering dan berwarna sedikit kecoklatan. Kedua bahan ini kemudian didinginkan.
2. **Membuat Adonan:** Tepung ketan sangrai, kelapa sangrai, gula halus, garam, dan vanili dicampur menjadi satu dalam sebuah wadah. Diaduk hingga rata. Adonan akhir akan berupa serbuk yang agak lembab dan berpasir.
3. **Mencetak:** Adonan serbuk ini kemudian dimasukkan ke dalam cetakan kue kering (biasanya berbentuk lonjong, bulan sabit, atau bunga). Adonan harus **dipadatkan dengan sangat kuat** di dalam cetakan agar bisa menyatu dan tidak pecah.
4. **Memanggang:** Kue yang sudah dicetak kemudian dipindahkan ke atas loyang. Dipanggang dalam oven dengan suhu yang sangat rendah dalam waktu yang cukup lama. Tujuannya bukan untuk membuat kue mengembang, melainkan untuk mengeringkan dan mematangkannya hingga menjadi padat dan rapuh. Secara tradisional, kue ini dipanggang di atas bara api arang.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang sebagai kue kering.
* Merupakan salah satu kue yang wajib ada di dalam toples saat hari raya seperti Lebaran.
* Sangat nikmat dinikmati sebagai teman minum teh atau kopi. Karena sangat rapuh, kue ini seringkali meninggalkan remahan saat digigit.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Premium:** Dikemas dalam toples kaca atau kaleng dengan desain yang modern dan elegan, menjadikannya hantaran atau oleh-oleh yang berkelas.
* **Sagon Crumbles:** Remahan kue sagon dijual sebagai taburan (*topping*) untuk es krim, yoghurt, atau sebagai dasar untuk *cheesecake*.

**Improvisasi**

* **Sagon Keju:** Menambahkan parutan keju edam atau parmesan kering ke dalam adonan untuk memberikan rasa gurih-asin yang nikmat.
* **Sagon Gula Merah:** Mengganti gula pasir dengan bubuk gula aren (*gula semut*), menghasilkan sagon berwarna kecoklatan dengan rasa karamel yang legit.
* **Varian Rasa Lain:** Menambahkan bubuk perasa lain ke dalam adonan seperti bubuk cokelat, kopi, atau jahe.
* **Bahan Berbeda:** Mengganti tepung ketan dengan tepung lain seperti tepung sagu atau tepung hunkwe untuk menciptakan varian kue kering lumer yang berbeda.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 115.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Tentu saja, mari kita lanjutkan. Dari kue kering, kita kembali ke dunia lauk pauk dan gorengan yang sangat merakyat, yang lahir dari filosofi pemanfaatan bahan secara maksimal.

**115. Tempe Gembus Bacem / Goreng**

Tempe Gembus Bacem adalah olahan dari **Tempe Gembus**, yaitu jenis tempe yang unik karena tidak terbuat dari kacang kedelai, melainkan dari **ampas tahu**. Tempe ini memiliki tekstur yang sangat berbeda: sangat empuk, ringan seperti spons, dan berpori. Karena sifatnya yang seperti spons inilah, Tempe Gembus sangat luar biasa dalam menyerap bumbu, menjadikannya bahan yang ideal untuk dimasak dengan teknik **Bacem**.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Tempe Gembus, dipotong-potong tebal.
* **Bumbu Bacem:** Bumbu manis-gurih yang sama seperti yang digunakan untuk Tahu dan Tempe Bacem (No. 38), terdiri dari:
  + Air Kelapa atau air biasa sebagai cairan perebus.
  + Gula Merah (gula jawa).
  + Bumbu Halus: Bawang Merah, Bawang Putih, dan Ketumbar.
  + Bumbu Aromatik: Daun Salam dan Lengkuas.
  + Garam dan sedikit air asam jawa.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah meresapkan bumbu bacem ke dalam tempe gembus, lalu menggorengnya.

1. **Proses Membacem:** Potongan Tempe Gembus disusun di dalam panci. Semua bumbu halus, bumbu aromatik, gula merah, dan air kelapa dimasukkan.
2. Dimasak dengan api kecil (diungkep) hingga semua cairan meresap habis ke dalam Tempe Gembus. Tempe Gembus yang tadinya putih pucat akan berubah menjadi coklat gelap dan penuh dengan rasa manis-gurih.
3. **Proses Menggoreng:** Setelah proses bacem selesai, Tempe Gembus diangkat dan ditiriskan. Sesaat sebelum disajikan, tempe ini digoreng dalam minyak panas sebentar saja hingga permukaannya sedikit kering dan terkaramelisasi.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan hangat sebagai salah satu jenis gorengan.
* Sangat populer dijual di angkringan atau oleh penjual gorengan keliling.
* Dinikmati sebagai camilan atau lauk pendamping nasi yang sangat murah meriah.
* Biasanya disantap bersama cabai rawit hijau utuh.
* Sensasi utamanya adalah teksturnya yang unik: sedikit garing di luar, namun saat digigit langsung terasa sangat lembut, empuk, dan "juicy" karena melepaskan bumbu bacem yang terserap di dalamnya.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Beku (*Frozen*):** Menjual Tempe Gembus yang sudah dibacem (tapi belum digoreng) dalam kemasan vakum beku, memudahkan pelanggan untuk menyetok dan menggorengnya sendiri di rumah.
* **Menu di Kafe Angkringan Modern:** Menyajikan Gembus Bacem Goreng dengan presentasi yang lebih bersih dan menarik sebagai bagian dari menu angkringan modern.

**Improvisasi**

* **Gembus Bacem Goreng Tepung:** Ini adalah improvisasi yang sangat umum. Setelah dibacem, Tempe Gembus dicelupkan ke dalam adonan tepung beras yang cair dan berbumbu, lalu digoreng. Ini memberikan lapisan luar yang lebih tebal dan renyah.
* **Sate Kere:** Seperti yang telah dibahas pada No. 57, jika Tempe Gembus Bacem ini ditusuk sate lalu dibakar, maka ia akan menjadi **Sate Kere**.
* **Bacem Pedas:** Menambahkan cabai ke dalam bumbu baceman untuk menciptakan rasa manis-pedas.
* **Isian Jajanan:** Tempe Gembus Bacem yang sudah matang dihancurkan dan dijadikan isian untuk arem-arem atau jajanan lainnya.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 116.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan. Dari lauk baceman, kita kembali lagi ke dunia camilan renyah, yaitu sebuah varian peyek yang sangat unik dan khas.

**116. Peyek Jingking**

Peyek Jingking adalah varian dari **Rempeyek** (No. 36) yang menggunakan *topping* atau isian yang sangat tidak biasa, yaitu **Jingking**. "Jingking" adalah sebutan dalam bahasa Jawa untuk kepiting sawah atau yuyu yang berukuran sangat kecil. Jadi, Peyek Jingking adalah keripik adonan tepung beras gurih yang diberi taburan yuyu atau kepiting-kepiting kecil di atasnya. Camilan ini populer di daerah pedesaan Yogyakarta, khususnya Bantul.

**Bahan-Bahan**

Adonan dasarnya sama seperti peyek pada umumnya.

* **Bahan Topping Utama:** Jingking (yuyu atau kepiting sawah kecil) yang masih segar dan sudah dibersihkan.
* **Bahan Adonan Tepung:** Campuran tepung beras dan sedikit tepung tapioka atau sagu.
* **Cairan:** Santan encer.
* **Bumbu Halus untuk Adonan:** Bawang putih, kemiri, ketumbar, kencur, dan garam.
* **Bumbu Aromatik:** Irisan sangat halus dari daun jeruk purut.

**Pembuatan**

Prosesnya sama dengan membuat peyek biasa, dengan penambahan topping jingking.

1. **Menyiapkan Jingking:** Kepiting-kepiting kecil dicuci hingga benar-benar bersih dari lumpur atau kotoran.
2. **Membuat Adonan:** Bumbu halus dicampur dengan duo tepung dan garam. Santan encer dituangkan sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan yang licin dan tidak terlalu kental. Terakhir, irisan daun jeruk dimasukkan.
3. **Proses Menggoreng:**
   * Minyak dalam jumlah banyak dipanaskan di dalam wajan.
   * Satu sendok sayur adonan diambil. Beberapa ekor jingking segar diletakkan di atas adonan dalam sendok tersebut.
   * Adonan kemudian dituang melebar di sisi dalam wajan yang panas, tepat di atas permukaan minyak.
   * Siram-siram adonan dengan minyak panas hingga ia terlepas dari dinding wajan dan masuk ke dalam minyak.
   * Digoreng hingga peyek menjadi kering, kokoh, dan berwarna kuning keemasan. Jingking yang ikut tergoreng akan menjadi sangat renyah.
4. **Meniriskan:** Peyek diangkat dan ditiriskan dalam posisi berdiri agar semua minyak turun.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang sebagai camilan atau kerupuk pendamping makan.
* Rasa peyek ini sangat unik: gurih dari adonan, wangi dari daun jeruk, dan ditambah rasa gurih khas *crustacean* (seperti udang) dari jingking yang renyah.
* Dijual di pasar-pasar tradisional atau warung-warung di daerah pedesaan.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Modern:** Dikemas dalam kantong plastik tebal atau toples dengan label yang menarik untuk dijual sebagai oleh-oleh yang unik dan eksotis.
* **Promosi Kuliner Unik:** Ditampilkan dalam festival kuliner atau diliput oleh media sebagai salah satu kekayaan kuliner lokal yang tidak biasa.

**Improvisasi**

* **Peyek Jingking Pedas:** Menambahkan bubuk cabai atau ulekan cabai ke dalam adonan tepung untuk menghasilkan peyek yang gurih dan pedas.
* **Jingking Goreng Tepung:** Alih-alih dijadikan topping peyek yang lebar, jingking dicelupkan satu per satu ke dalam adonan yang lebih kental lalu digoreng, menjadi seperti "udang goreng tepung" versi kepiting kecil.
* **Kombinasi dengan Teri:** Mencampurkan topping jingking dengan ikan teri kecil dalam satu peyek yang sama.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 117.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan. Hidangan ini pada dasarnya adalah nama yang paling spesifik dan deskriptif untuk sayur desa yang telah kita singgung sebelumnya, dengan menekankan pada dua komponen yang menjadi jiwa dari masakan tersebut.

**117. Jangan Lombok Ijo Tempe Semangit**

Ini adalah nama terlengkap dan paling otentik untuk hidangan yang dikenal sebagai **Jangan Ndeso** (No. 33) atau **Sayur Lombok Ijo** (No. 102). Nama ini secara eksplisit menyebutkan dua bahan yang menjadi nyawa dan pemberi karakter paling kuat pada masakan ini: Lombok Ijo (cabai hijau) dan Tempe Semangit. Ini adalah puncak dari cita rasa kuliner pedesaan Jawa yang bersahaja, lugas, dan sangat aromatik.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Jiwa #1 - Tempe Semangit:** Ini adalah tempe kedelai yang sengaja didiamkan satu atau dua hari melewati masa matangnya. Tempe ini tidak busuk, melainkan terfermentasi lebih lanjut, menghasilkan aroma yang sangat tajam, menyengat (pungent), dan rasa umami yang jauh lebih dalam dibandingkan tempe biasa. Inilah sumber utama dari aroma "ndeso" yang khas.
* **Bahan Jiwa #2 - Lombok Ijo:** Cabai hijau keriting yang diiris serong dalam jumlah banyak. Fungsinya bukan hanya sebagai pemberi rasa pedas yang ringan, tetapi sebagai sayuran utama yang memberikan aroma segar khas cabai hijau.
* **Bahan Lainnya:** Santan, irisan bawang merah dan bawang putih, daun salam, serta lengkuas.

**Pembuatan**

Prosesnya menonjolkan bagaimana kedua bahan utama ini dimasukkan pada waktu yang berbeda untuk hasil yang maksimal.

1. Bumbu iris (bawang, dll.), daun salam, dan lengkuas direbus bersama santan hingga mendidih.
2. Potongan Tempe Semangit dimasukkan di tahap awal. Tujuannya agar aroma dan rasa umami-nya yang kuat sempat larut dan menyatu dengan kuah santan, menciptakan fondasi rasa yang kokoh.
3. Setelah kuah matang dan rasanya pas, irisan Lombok Ijo dimasukkan pada tahap paling akhir.
4. Dimasak hanya beberapa menit hingga cabai layu namun masih berwarna hijau cerah. Ini penting untuk menjaga agar aroma segar cabai tidak hilang dan teksturnya tidak terlalu lembek.
5. Dibumbui garam dan sedikit gula, lalu diangkat.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas sebagai sayur berkuah yang disantap bersama nasi.
* Merupakan pasangan paling otentik untuk **Sega Abang** (No. 101) atau **Nasi Tiwul**, di mana karakter nasi yang kuat mampu mengimbangi rasa sayur yang juga kuat.
* Aroma tempe semangit yang tajam adalah sensasi pertama yang akan tercium, diikuti dengan rasa gurih santan dan kesegaran dari cabai hijau. Bagi para penggemarnya, ini adalah aroma dan rasa "rumah".

**Inovasi Penyajian**

Sebagai hidangan yang sangat otentik dan "jujur", inovasi modern jarang menyentuhnya. Inovasi lebih berupa edukasi.

* **Menu Warisan di Restoran:** Restoran-restoran yang mengangkat kuliner pusaka seringkali menyajikan hidangan ini sambil memberikan penjelasan tentang apa itu tempe semangit dan perannya dalam masakan Jawa.

**Improvisasi**

Improvisasi pada hidangan ini seringkali justru mengurangi karakter otentiknya.

* **Menggunakan Tempe Biasa:** Ini adalah "improvisasi" yang paling sering dilakukan karena tidak semua orang terbiasa atau memiliki akses ke tempe semangit. Hasilnya adalah Sayur Lombok Ijo yang enak, namun kehilangan kedalaman rasa dan aroma "ndeso" yang khas.
* **Penambahan Protein Hewani:** Menambahkan tetelan sapi atau krecek (kulit sapi) untuk membuatnya lebih kaya.
* **Versi Super Pedas:** Menambahkan cabai rawit hijau utuh atau diiris untuk meningkatkan level pedasnya secara drastis.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 118.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Tentu saja, mari kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Ini adalah salah satu varian Bothok yang paling klasik, populer, dan mudah ditemui di warung makan maupun dapur rumahan di Jawa.

**118. Bothok Mlandingan**

Bothok Mlandingan adalah varian spesifik dari **Bothok** (No. 47) yang menggunakan **Mlandingan** sebagai bahan isian utamanya. Mlandingan, yang juga dikenal luas sebagai **Lamtoro** atau **Petai Cina**, adalah biji dari pohon *Leucaena leucocephala*. Biji kecil berwarna hijau ini memiliki tekstur yang sedikit renyah (*crunchy*) dan aroma khas yang sedikit mirip dengan petai namun jauh lebih lembut. Bothok Mlandingan adalah representasi sempurna dari lauk pauk pedesaan (*ndeso*) yang gurih dan kaya rasa.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Isian Utama:** Biji Mlandingan (Lamtoro) segar.
* **Bahan Dasar:** Kelapa Parut segar yang tidak terlalu tua.
* **Pelengkap Rasa Gurih:** Ikan Teri. Biasanya menggunakan teri medan atau teri jenis lain yang berukuran kecil.
* **Bumbu Halus:** Bawang merah, bawang putih, cabai rawit (sesuai selera pedas), kencur, dan daun jeruk.
* **Perasa:** Garam dan sedikit gula jawa atau gula pasir.
* **Pembungkus:** Daun Pisang.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah mencampur semua bahan mentah menjadi satu adonan, lalu membungkus dan mengukusnya.

1. **Mencampur Adonan:** Dalam satu wadah besar, kelapa parut, biji mlandingan, dan ikan teri yang sudah dicuci bersih dicampurkan.
2. **Menambahkan Bumbu:** Bumbu yang sudah dihaluskan dimasukkan ke dalam campuran tersebut. Dibumbui dengan garam dan gula, lalu diaduk hingga benar-benar merata. Adonan akan terasa gurih, sedikit pedas, dengan aroma wangi dari kencur dan daun jeruk.
3. **Membungkus:** Diambil selembar daun pisang, lalu diletakkan 2-3 sendok makan adonan bothok di tengahnya. Daun pisang kemudian dilipat membentuk bungkusan kotak (disebut *tum*) dan disemat dengan lidi agar tidak terbuka.
4. **Mengukus:** Bungkusan-bungkusan bothok disusun di dalam dandang atau panci pengukus yang sudah dipanaskan. Dikukus selama sekitar 25-30 menit hingga matang. Proses pengukusan akan membuat mlandingan menjadi empuk namun masih sedikit bertekstur, dan semua bumbu menyatu dengan sempurna.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan hangat atau pada suhu ruang sebagai lauk pendamping nasi putih.
* Bungkusan daun pisangnya akan dibuka saat akan dimakan, mengeluarkan aroma wangi yang khas.
* Teksturnya lembut dari kelapa parut, dengan sensasi *krenyes-krenyes* kecil saat menggigit biji mlandingan, serta rasa gurih-asin dari ikan teri.

**Inovasi Penyajian**

Sebagai masakan yang sangat tradisional, inovasinya lebih banyak berupa pengemasan.

* **Kemasan Beku:** Menjual bothok mlandingan mentah yang sudah terbungkus rapi dalam kemasan beku. Pelanggan tinggal mengukusnya di rumah.
* **Menu di Restoran:** Disajikan di restoran masakan Jawa sebagai bagian dari paket nasi rames, seringkali dengan tatanan yang lebih cantik.

**Improvisasi**

* **Penambahan Bahan Lain:** Menambahkan potongan tahu atau tempe yang dihancurkan kasar ke dalam adonan untuk menambah volume dan tekstur.
* **Versi Vegetarian:** Membuat bothok mlandingan tanpa menggunakan ikan teri. Rasa gurihnya dimaksimalkan dari bumbu dan kelapa.
* **Bothok Mlandingan Pedas:** Menambah jumlah cabai rawit secara signifikan untuk versi yang lebih pedas.
* **Mengganti Teri dengan Udang:** Menggunakan udang rebon atau udang segar cincang sebagai pengganti ikan teri.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 119.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan. Dari hidangan rumahan, kita beralih ke sebuah ikon kuliner jalanan yang menjadi jantung dan jiwa dari kehidupan malam yang merakyat di Yogyakarta.

**119. Nasi Kucing (Sega Kucing)**

Nasi Kucing, atau dalam bahasa Jawa disebut **Sega Kucing**, adalah hidangan nasi bungkus yang porsinya sangat kecil. Namanya yang unik, "Nasi Kucing", diberikan karena porsinya yang mungil, yang diibaratkan seperti porsi makan untuk seekor kucing. Ini adalah menu utama dan wajib yang mendefinisikan sebuah **Angkringan**, yaitu warung gerobak sederhana di pinggir jalan.

**Bahan-Bahan**

Bahan-bahannya sangat sederhana, fokus pada kepraktisan dan harga yang terjangkau.

* **Bahan Utama:** Nasi Putih dalam porsi yang sangat sedikit (biasanya hanya beberapa sendok makan).
* **Bahan Lauk (Isian):** Isiannya juga sangat sedikit, hanya sekadar menjadi teman nasi di dalam bungkusan. Varian klasik antara lain:
  + Sambal Teri: Ikan teri yang dimasak dengan sambal.
  + Orek Tempe: Potongan tempe kecil yang dimasak kering dengan bumbu manis-gurih.
  + Oseng-oseng: Tumisan sederhana seperti bihun goreng atau oseng buncis.
* **Bahan Pembungkus:** Secara tradisional dibungkus dengan daun pisang, namun kini lebih sering menggunakan kertas nasi yang dialasi sepotong kecil daun pisang untuk aroma.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah perakitan dan pembungkusan dalam jumlah besar.

1. **Memasak Nasi dan Lauk:** Nasi putih dan aneka lauk isian dimasak secara terpisah dalam jumlah banyak.
2. **Membungkus:** Ini adalah proses intinya. Selembar daun pisang atau kertas disiapkan. Diletakkan nasi dalam porsi kecil, lalu diberi sedikit lauk di atasnya. Bungkusan kemudian dilipat menjadi bentuk persegi atau segitiga yang pipih dan rapi, lalu dikunci dengan karet gelang atau lipatan kertas itu sendiri.
3. **Penataan:** Ratusan bungkus nasi kucing dengan aneka isian ini kemudian ditata di dalam gerobak angkringan, siap untuk diambil oleh para pelanggan.

**Penyajian Konvensional**

Penyajian Nasi Kucing tidak bisa dilepaskan dari ekosistem Angkringan.

* **Prasmanan Sederhana:** Pelanggan datang ke angkringan dan mengambil sendiri beberapa bungkus nasi kucing yang mereka inginkan.
* **Didampingi Aneka Sate:** Nasi Kucing berfungsi sebagai sumber karbohidrat. Lauk utamanya justru adalah aneka sate-satean yang juga tersedia di angkringan, seperti **Sate Usus, Sate Telur Puyuh, Sate Ati Ampela** (dibahas berikutnya), serta aneka gorengan.
* **Dibakar:** Pelanggan bisa meminta penjual untuk membakar sebentar bungkusan nasi dan sate pilihannya di atas bara api arang, memberikan aroma *smokey* yang sedap.
* Dinikmati di tempat, duduk di kursi panjang atau lesehan di atas tikar, sambil mengobrol santai hingga larut malam.

**Inovasi Penyajian**

* **Angkringan Modern/Kafe:** Konsep angkringan dan Nasi Kucing diadaptasi ke dalam suasana kafe yang lebih nyaman, bersih, dan modern.
* **Nasi Kucing Beku:** Menjual paket Nasi Kucing dalam kemasan beku untuk dipanaskan di rumah.
* **Katering Nasi Kucing:** Menyajikan Nasi Kucing dalam format katering modern (*bento box*) untuk acara-acara.

**Improvisasi**

* **Varian Isian Modern:** Banyak angkringan modern yang menawarkan isian yang lebih beragam dan tidak tradisional, seperti ayam suwir pedas, sambal cumi, oseng kikil, atau bakso mercon.
* **Varian Nasi:** Menggunakan nasi kuning atau nasi merah (sega abang kucing).
* **Nasi Setan/Nasi Demit:** Sebuah improvisasi populer berupa Nasi Kucing dengan isian sambal yang super pedas.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 120.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Tentu saja, mari kita lanjutkan. Setelah membahas Nasi Kucing, tidak lengkap rasanya jika kita tidak membahas pasangan sejatinya, yaitu aneka sate-satean yang menjadi lauk utamanya.

**120. Sate Usus / Ati / Ampela (Sate khas Angkringan)**

Sate Usus, Sate Ati (hati), dan Sate Ampela (rempela) adalah tiga serangkai sate jeroan ayam yang menjadi jiwa dan pelengkap wajib saat menyantap **Nasi Kucing** (No. 119) di sebuah angkringan. Berbeda dari sate daging pada umumnya yang dibakar dari kondisi mentah, sate-satean angkringan ini semuanya sudah dimasak matang dengan bumbu bacem yang manis dan gurih. Proses pembakaran di angkringan lebih bertujuan untuk memanaskan kembali dan memberikan aroma asap yang khas.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Aneka jeroan ayam yang sudah dibersihkan secara teliti, seperti:
  + Usus Ayam.
  + Ati Ayam.
  + Ampela Ayam.
* **Bumbu Rendaman (Bumbu Bacem):** Bumbu yang digunakan adalah bumbu bacem khas Jawa yang manis dan legit.
  + Cairan: Air Kelapa atau air biasa.
  + Pemanis & Perasa: Gula Merah dan Kecap Manis.
  + Bumbu Halus: Bawang merah, bawang putih, dan ketumbar.
  + Bumbu Aromatik: Daun salam dan lengkuas.

**Pembuatan**

Prosesnya terdiri dari membacem jeroan hingga matang, lalu menusuknya menjadi sate.

1. **Pembersihan:** Ini adalah tahap krusial. Usus ayam harus dicuci berkali-kali hingga benar-benar bersih dan tidak berbau. Ati dan ampela juga dibersihkan dari lemak atau kotoran yang menempel.
2. **Proses Membacem:** Semua jeroan direbus (diungkep) di dalam larutan bumbu bacem dengan api kecil. Dimasak dalam waktu yang cukup lama hingga semua bumbu meresap sempurna, jeroan menjadi empuk, dan warnanya berubah menjadi coklat gelap.
3. **Penusukan:** Setelah dingin, jeroan yang sudah matang diangkat. Usus biasanya dilipat-lipat menyerupai akordeon lalu ditusuk. Ati dan ampela dipotong-potong seukuran sekali gigit lalu ditusuk secara berselang-seling.
4. **Penataan:** Sate-sate yang sudah jadi ini kemudian ditata di atas nampan di gerobak angkringan, siap dipilih pelanggan.

**Penyajian Konvensional**

* Pelanggan mengambil sendiri sate yang diinginkan dari nampan yang tersedia di angkringan.
* **Dibakar Ulang:** Pelanggan kemudian memberikan sate pilihannya kepada penjual untuk dibakar sebentar di atas bara arang hingga hangat dan sedikit beraroma asap.
* Disajikan tanpa saus tambahan, karena rasanya sudah manis dan gurih dari bumbu bacem.
* Dimakan langsung sebagai lauk utama untuk menemani Nasi Kucing, bersama dengan aneka gorengan.

**Inovasi Penyajian**

* **Angkringan Modern:** Sate-sate ini disajikan di lingkungan kafe atau warung yang lebih bersih dan modern, terkadang dengan pilihan bumbu bakar yang lebih beragam.
* **Kemasan Beku:** Menjual aneka sate bacem ini dalam kemasan vakum beku, sehingga pelanggan bisa menyetok dan membakarnya sendiri di rumah.

**Improvisasi**

* **Varian Bumbu:** Selain dibacem, beberapa angkringan menyediakan sate jeroan yang dimasak dengan bumbu kuning (kunyit) yang lebih gurih-asin, atau bumbu pedas.
* **Sate Goreng:** Setelah dibacem, sate tidak dibakar, melainkan digoreng sebentar hingga permukaannya sedikit renyah.
* **Perluasan Varian Sate Angkringan:** Konsep sate bacem ini juga diaplikasikan pada bahan-bahan lain yang terjangkau, melahirkan varian lain seperti:
  + Sate Telur Puyuh
  + Sate Bakso
  + Sate Sosis
  + Sate Kepala atau Ceker Ayam.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 121.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Tentu saja, mari kita lanjutkan. Setelah membahas aneka sate, kita akan mengupas tuntas sebuah hidangan sayur pedas yang menjadi pasangan abadi dari Gudeg.

**121. Sambal Goreng Krecek**

Sambal Goreng Krecek adalah hidangan sayur berkuah santan yang pedas dan gurih, yang merupakan komponen wajib dan tak terpisahkan dalam sajian Nasi Gudeg khas Yogyakarta. "Sambal Goreng" merujuk pada metode memasaknya yang menggunakan bumbu sambal yang ditumis, sedangkan "**Krecek**" (atau *kerupuk kulit*) adalah bahan utamanya yang unik, yaitu kerupuk yang terbuat dari kulit sapi atau kerbau yang dikeringkan.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama Kunci:** Krecek (kerupuk kulit sapi). Kerupuk ini memiliki tekstur yang ringan, berongga, dan akan menjadi sangat lembut, kenyal, serta menyerap kuah saat dimasak.
* **Bahan Pendamping Khas:**
  + Kacang Tolo (kacang tunggak), yang sudah direbus hingga empuk.
  + Cabai Rawit Merah utuh.
* **Bumbu Halus:** Bumbu dasar sambal goreng yang pedas, terdiri dari Cabai Merah Keriting, Bawang Merah, Bawang Putih, Kemiri, dan sedikit Terasi.
* **Bumbu Aromatik:** Daun salam dan lengkuas.
* **Cairan:** Santan kelapa.
* **Perasa:** Garam dan gula merah.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah memasak bumbu sambal goreng yang pekat lalu memasukkan krecek agar menyerap semua kuah.

1. **Menumis Bumbu:** Bumbu yang sudah dihaluskan ditumis dengan sedikit minyak hingga benar-benar matang, harum, dan mengeluarkan minyak. Ini penting agar sambal tidak berbau langu. Masukkan daun salam dan lengkuas.
2. **Memasak Kuah:** Santan dituangkan ke dalam tumisan bumbu, lalu diaduk dan dimasak hingga mendidih.
3. **Memasukkan Bahan:** Masukkan kacang tolo yang sudah empuk dan cabai rawit utuh. Bumbui dengan garam dan gula merah.
4. **Tahap Akhir (Memasukkan Krecek):** Terakhir, masukkan kerupuk krecek. Aduk perlahan. Krecek yang kering akan langsung menyerap kuah santan dan menjadi layu serta lembut. Masak dengan api kecil hingga kuah sedikit menyusut dan bumbunya meresap sempurna ke dalam krecek.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas sebagai lauk pendamping.
* Peran utamanya adalah sebagai **pasangan wajib Gudeg**. Rasa Gudeg yang sangat manis diseimbangkan dengan sempurna oleh rasa Sambal Goreng Krecek yang pedas dan gurih. Sebuah piring Nasi Gudeg komplit tidak akan lengkap tanpanya.
* Bisa juga dijadikan lauk untuk nasi putih biasa atau sebagai topping untuk **Jenang Lemu** (No. 85).
* Sensasi utamanya adalah tekstur krecek yang kenyal dan "meleleh" di mulut, sambil melepaskan kuah pedas yang terserap di dalamnya, ditambah letupan pedas dari cabai rawit utuh yang tergigit.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Kaleng/Retort:** Banyak produsen Gudeg kalengan yang juga menyertakan Sambal Goreng Krecek dalam kaleng terpisah atau dalam satu paket komplet, menjadikannya oleh-oleh yang praktis.
* **Bumbu Instan:** Menjual bumbu jadi Sambal Goreng dalam bentuk pasta atau bubuk.

**Improvisasi**

* **Penambahan Protein:** Menambahkan potongan daging tetelan sapi, ati ampela, atau telur puyuh ke dalam masakan untuk membuatnya lebih kaya.
* **Versi Lebih Kering:** Memasak sambal goreng hingga kuahnya benar-benar menyusut dan hampir kering, membuat bumbunya menempel pekat pada krecek.
* **Mengganti Krecek dengan Tahu/Tempe:** Jika krecek tidak ada, beberapa orang membuat sambal goreng dengan isian tahu dan tempe goreng, meskipun ini akan menjadi hidangan Sambal Goreng biasa.
* **Versi Super Pedas:** Menambah jumlah cabai secara signifikan untuk versi "mercon".

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 122.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan. Dari hidangan rakyat yang pedas, kita kembali masuk ke dalam lingkungan keraton untuk mengenal sebuah olahan daging sapi yang klasik, halus, dan penuh cita rasa.

**122. Dendeng Age**

Dendeng Age adalah salah satu masakan pusaka dari Keraton Yogyakarta. "Dendeng" merujuk pada olahan daging yang diiris tipis, sementara kata "Age" (dibaca *ah-gé*) adalah istilah dalam Bahasa Jawa Kuno yang bermakna "klasik", "luhur", atau "dari zaman dulu". Berbeda dari dendeng pada umumnya (seperti dendeng balado) yang kering dan renyah, Dendeng Age memiliki karakteristik yang sangat unik: teksturnya **empuk, lembut, dan sedikit basah** (*moist*), dengan serat daging yang mudah dipisahkan.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Daging Sapi bagian gandik (topside/silverside), yaitu bagian paha belakang yang padat dan memiliki serat memanjang. Daging diiris tipis mengikuti arah serat.
* **Bumbu Halus:** Bawang merah, bawang putih, dan ketumbar (aroma ketumbar sangat dominan).
* **Bumbu Cairan & Perasa:** Gula Merah (dalam jumlah cukup banyak), Kecap Manis, Air Asam Jawa, dan garam.
* **Bumbu Aromatik:** Daun salam dan lengkuas.

**Pembuatan**

Kunci dari kelembutan Dendeng Age terletak pada proses memasaknya yang lambat dan dua tahap.

1. **Proses Ungkep (Braising):** Irisan daging sapi dimasak bersama bumbu halus, bumbu aromatik, gula merah, kecap, dan air asam jawa di dalam panci tertutup dengan api yang sangat kecil. Proses ini berlangsung lama hingga daging menjadi sangat empuk dan semua bumbu meresap sempurna, sementara kuahnya menyusut menjadi pasta bumbu yang kental.
2. **Memipihkan Daging:** Setelah diungkep, setiap irisan daging diangkat lalu dipukul-pukul atau digepuk perlahan hingga sedikit pipih. Tujuannya untuk membuat seratnya lebih terurai dan semakin empuk.
3. **Memasak Akhir (*Nggongso*):** Daging yang sudah pipih ini kemudian dimasak kembali di wajan bersama sisa bumbu kentalnya dengan sedikit minyak. Daging dioseng perlahan hingga bumbu terkaramelisasi dan menempel pekat pada setiap irisan daging. Proses ini **tidak bertujuan untuk membuat daging menjadi kering atau renyah**, melainkan untuk mematangkan bumbu dan membuatnya berkilau.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang sebagai salah satu lauk kering yang mewah.
* Warnanya coklat gelap mengkilap dan penampilannya sedikit basah oleh bumbu yang mengkaramel.
* Merupakan komponen penting dalam sajian nasi campur atau nasi selamatan gaya keraton, menunjukkan status hidangan yang berkelas.
* Rasanya yang manis-gurih sangat pekat, sehingga sedikit saja sudah cukup untuk menjadi teman makan nasi putih hangat.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Oleh-Oleh Premium:** Dendeng Age yang sudah matang dikemas dalam wadah kedap udara atau kemasan vakum dan dijual sebagai produk oleh-oleh premium siap santap.
* **Isian Lemper atau Roti:** Daging Dendeng Age yang disuwir halus dijadikan isian mewah untuk lemper, roti isi, atau *sandwich*.
* **Menu Restoran Pusaka:** Diangkat kembali oleh restoran-restoran yang fokus pada pelestarian masakan tradisional atau keraton.

**Improvisasi**

* **Dendeng Age Pedas:** Menambahkan ulekan cabai pada bumbu ungkep atau menumis dendeng yang sudah jadi dengan sambal.
* **Ayam Bumbu Age:** Menggunakan teknik memasak dan bumbu yang sama untuk mengolah daging ayam, menghasilkan Ayam Bumbu Age yang juga empuk dan lembut.
* **Penyajian dengan Sambal:** Menyajikan Dendeng Age dengan pendamping sambal mentah seperti sambal bawang untuk memberikan kontras rasa pedas dan segar.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 123.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Tentu saja, mari kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Ini adalah sebuah sayur berkuah khas pedesaan Jawa yang menggunakan bahan dari bagian tanaman yang tidak biasa.

**123. Jangan Lompong (Sayur Batang Talas)**

Jangan Lompong adalah sayur berkuah santan yang bahan utamanya adalah **Lompong**, yaitu sebutan dalam bahasa Jawa untuk **batang atau pelepah dari tanaman talas**. Ini adalah contoh sempurna dari kearifan lokal masyarakat Jawa dalam memanfaatkan semua bagian tanaman menjadi hidangan yang lezat. Jangan Lompong memiliki cita rasa gurih, seringkali sedikit pedas, dengan tekstur lompong yang menjadi sangat empuk dan lumer di mulut setelah dimasak.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama Kunci:** Lompong (batang talas). Tidak bisa menggunakan sembarang batang talas, dan yang terpenting, harus diolah dengan benar terlebih dahulu untuk menghilangkan getahnya yang bisa menyebabkan rasa gatal.
* **Bumbu Halus:** Bumbu dasar sayur lodeh yang gurih, terdiri dari bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, kencur, dan cabai sesuai selera. Sering ditambahkan terasi (terasi udang) untuk memperdalam rasa.
* **Bumbu Aromatik:** Daun salam dan lengkuas.
* **Cairan:** Santan kelapa.
* **Pelengkap Rasa:** Seringkali dimasak bersama ikan teri atau udang rebon untuk menambah rasa gurih dan asin.

**Pembuatan**

Tahap persiapan lompong adalah bagian yang paling krusial untuk memastikan hidangan ini aman dan nikmat disantap.

1. **Persiapan Lompong (Tahap Wajib):**
   * Batang talas (lompong) dikupas kulit luarnya yang tipis.
   * Dipotong-potong sesuai selera.
   * Untuk menghilangkan getah penyebab gatal, potongan lompong harus diremas-remas dengan banyak garam hingga layu dan mengeluarkan air, lalu dicuci bersih. Alternatif lain adalah dengan merebusnya sebentar dalam air garam, atau menjemurnya hingga agak layu.
2. **Menumis Bumbu:** Bumbu yang sudah dihaluskan ditumis hingga matang dan harum bersama daun salam dan lengkuas.
3. **Memasak Kuah:** Santan dituangkan ke dalam tumisan bumbu, lalu dididihkan perlahan.
4. **Memasukkan Lompong:** Lompong yang sudah diolah tadi dimasukkan ke dalam kuah santan yang mendidih, bersama dengan ikan teri atau udang rebon.
5. **Pematangan:** Dimasak hingga lompong menjadi sangat empuk dan bumbu meresap sempurna. Dibumbui dengan garam dan sedikit gula untuk menyeimbangkan rasa.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas dalam sebuah mangkuk sebagai sayur pendamping nasi putih.
* Merupakan masakan rumahan klasik di daerah pedesaan, jarang ditemukan di restoran besar.
* Sensasi utamanya adalah tekstur lompong yang sangat lembut, empuk, dan menyerap kuah santan yang gurih-pedas.

**Inovasi Penyajian**

Sebagai masakan yang sangat tradisional, inovasi modernnya sangat terbatas.

* **Menu di Warung "Ndeso":** Banyak warung makan berkonsep masakan pedesaan otentik yang mengangkat kembali Jangan Lompong sebagai menu andalan mereka untuk menarik para pencari kuliner lawas.
* **Edukasi Kuliner:** Dipopulerkan kembali melalui acara masak atau oleh para pegiat kuliner sebagai bagian dari pelestarian resep warisan Nusantara.

**Improvisasi**

* **Penambahan Bahan Lain:** Menambahkan potongan tempe atau tahu ke dalam sayur untuk membuatnya lebih kaya.
* **Versi Lebih Pedas:** Menambah jumlah cabai rawit dalam bumbu halus secara signifikan.
* **Tanpa Santan:** Membuat versi kuah bening yang lebih ringan, meskipun versi santan adalah yang paling klasik.
* **Menggunakan Batang Lain:** Teknik yang sama terkadang bisa diaplikasikan pada batang tanaman lain yang bisa dimakan, namun nama "Jangan Lompong" spesifik untuk batang talas.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 124.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Sore! Tentu saja, mari kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Kali ini adalah hidangan dasar yang menjadi fondasi bagi banyak sajian nasi istimewa di Jawa.

**124. Nasi Gurih (Sego Gurih)**

Nasi Gurih, atau dalam bahasa Jawa disebut **Sego Gurih**, adalah hidangan nasi yang dimasak dengan santan dan bumbu-bumbu, sehingga nasinya sendiri sudah memiliki cita rasa yang gurih dan aroma yang wangi. Hidangan ini merupakan salah satu olahan nasi paling dasar dan penting dalam kuliner Jawa, termasuk Yogyakarta.

Perlu dicatat, istilah "Nasi Gurih" juga ada di daerah lain seperti Aceh, namun versi Jawa memiliki karakter, bumbu, dan lauk pendamping yang sama sekali berbeda. Nasi Gurih Jawa sangat identik dengan **Nasi Uduk** dari Betawi.

**Bahan-Bahan**

Bumbu untuk Nasi Gurih gaya Jawa/Yogya sangat menonjolkan aroma dedaunan.

* **Bahan Utama:** Beras putih.
* **Cairan:** Santan kelapa.
* **Bumbu Aromatik (Wajib):** Daun Salam dan Serai (sereh) yang digeprek.
* **Bumbu Tambahan:** Seringkali ditambahkan Daun Pandan untuk keharuman ekstra.
* **Perasa:** Garam.

**Pembuatan**

Proses pembuatannya secara tradisional melalui dua tahap: diaron lalu dikukus.

1. **Memasak Santan Berbumbu:** Santan, garam, daun salam, dan serai direbus dalam sebuah panci hingga mendidih. Proses ini bertujuan agar aroma dari rempah-rempah keluar dan menyatu dengan santan.
2. **Proses Ngaron:** Beras yang sudah dicuci bersih dimasukkan ke dalam rebusan santan. Diaduk-aduk di atas api kecil hingga semua cairan santan terserap habis oleh beras. Hasil dari tahap ini adalah nasi setengah matang yang disebut *nasi aron*.
3. **Mengukus:** Nasi aron kemudian dipindahkan ke dalam dandang atau panci pengukus yang sudah panas. Dikukus selama sekitar 30 menit hingga nasi matang sempurna, menjadi pulen, gurih, dan butirannya tidak lengket satu sama lain (*pera*).

**Penyajian Konvensional**

Nasi Gurih memiliki dua peran utama dalam penyajiannya:

1. **Sebagai Hidangan Sederhana:** Disajikan hangat untuk sarapan, biasanya dengan lauk-pauk sederhana seperti telur dadar iris, bihun goreng, kering tempe, dan taburan bawang goreng.
2. **Sebagai Dasar Hidangan Selamatan:** Peranannya yang paling penting adalah sebagai nasi dasar untuk hidangan-hidangan besar dan sakral seperti **Tumpeng** (No. 93) atau **Sego Wiwit** (No. 86). Rasa gurihnya menjadi fondasi yang sempurna untuk aneka lauk pauk yang mengelilinginya.

**Inovasi Penyajian**

* **Memasak dengan *Rice Cooker*:** Ini adalah inovasi yang paling umum dilakukan di rumah tangga modern. Semua bahan (beras, santan, bumbu) dimasukkan langsung ke dalam *rice cooker* dan dimasak dalam satu langkah. Hasilnya praktis, meskipun aroma dan teksturnya sedikit berbeda dari metode kukus tradisional.
* **Bumbu Nasi Gurih Instan:** Banyak produsen yang menjual bumbu jadi dalam bentuk pasta atau bubuk, yang tinggal dicampurkan saat memasak nasi di *rice cooker*.
* **Nasi Gurih Bakar:** Nasi gurih yang sudah matang dicampur dengan isian (misalnya suwiran ayam), lalu dibungkus daun pisang dan dibakar untuk aroma *smokey*.

**Improvisasi**

* **Penambahan Rempah:** Menambahkan bumbu lain ke dalam rebusan santan seperti irisan jahe atau beberapa butir merica untuk rasa yang lebih kompleks.
* **Nasi Gurih Merah:** Menggunakan beras merah sebagai bahan dasar untuk versi yang lebih sehat dan kaya serat.
* **Menjadi Nasi Kuning:** Dengan menambahkan kunyit ke dalam bumbu, Nasi Gurih akan berubah menjadi **Nasi Kuning**.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 125.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan. Dari hidangan nasi, kita kembali ke dunia kue basah tradisional yang lembut, wangi, dan memiliki perpaduan rasa yang unik.

**125. Kue Talam**

Kue Talam adalah salah satu jajanan pasar atau kue basah yang sangat populer di seluruh Indonesia, termasuk Yogyakarta. Nama "Talam" berarti nampan atau loyang, merujuk pada cara pembuatannya yang secara tradisional dikukus dalam sebuah loyang besar sebelum dipotong-potong. Ciri khas utama dari Kue Talam adalah strukturnya yang terdiri dari dua lapisan dengan rasa dan tekstur yang kontras: lapisan bawah yang manis dan kenyal, serta lapisan atas yang gurih dan lembut.

**Bahan-Bahan**

Kue Talam terdiri dari dua adonan yang berbeda untuk setiap lapisannya.

* **Bahan Lapisan Bawah (Lapisan Manis):**
  + Campuran Tepung Beras dan Tepung Sagu atau Tapioka (untuk memberikan tekstur kenyal).
  + Gula Pasir.
  + Santan.
  + Pewarna dan Perasa: Varian paling klasik menggunakan jus daun suji atau pasta pandan untuk menghasilkan lapisan berwarna hijau yang wangi.
* **Bahan Lapisan Atas (Lapisan Gurih):**
  + Tepung Beras.
  + Santan Kental. Lapisan ini menggunakan santan yang lebih kental untuk rasa yang lebih kaya dan *creamy*.
  + Garam. Jumlah garam di lapisan ini lebih banyak untuk menciptakan rasa gurih yang jelas.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah mengukus adonan secara bertahap, lapis demi lapis.

1. **Menyiapkan Adonan:** Dua adonan (adonan hijau dan adonan putih) dibuat secara terpisah dengan mencampurkan masing-masing bahannya hingga licin dan tidak bergerindil.
2. **Mengukus Lapisan Pertama:** Sebuah loyang diolesi minyak dan dipanaskan sebentar di dalam dandang (panci pengukus). Adonan hijau kemudian dituang ke dalam loyang hingga mencapai sekitar 3/4 tinggi. Dikukus selama 15-20 menit hingga lapisan hijau setengah matang dan permukaannya cukup kokoh untuk menahan lapisan berikutnya.
3. **Mengukus Lapisan Kedua:** Adonan putih yang gurih dituangkan dengan hati-hati di atas lapisan hijau yang sudah setengah matang.
4. **Pematangan Akhir:** Loyang dikukus kembali selama 20-25 menit hingga semua lapisan matang sempurna.
5. **Pendinginan:** Ini adalah tahap yang sangat penting. Kue Talam harus dibiarkan hingga **benar-benar dingin** selama beberapa jam sebelum bisa dikeluarkan dari loyang dan dipotong, agar potongannya rapi dan tidak lengket.

**Penyajian Konvensional**

* Setelah dingin, kue dipotong-potong berbentuk persegi atau wajik (jajaran genjang).
* Disajikan pada suhu ruang. Kue ini sudah komplet dan tidak memerlukan taburan atau saus tambahan, karena lapisan atasnya yang gurih sudah berfungsi sebagai "topping".
* Merupakan jajanan pasar yang sangat umum dan sering menjadi isian dalam *snack box*.

**Inovasi Penyajian**

* **Talam dalam Wadah Personal:** Mengukus adonan langsung di dalam cetakan-cetakan kecil atau gelas tahan panas untuk penyajian porsi individual yang lebih modern.
* **Talam dengan Desain:** Membuat motif atau desain pada lapisan atasnya menggunakan sedikit adonan berwarna.

**Improvisasi**

Improvisasi terbesar pada Kue Talam terletak pada variasi rasa dan bahan untuk lapisan bawahnya.

* **Varian Lapisan Bawah:**
  + **Talam Ubi:** Menggunakan ubi jalar (kuning atau ungu) yang dihaluskan sebagai bahan utama lapisan bawah.
  + **Talam Jagung:** Menggunakan jagung manis yang dihaluskan atau diblender.
  + **Talam Labu Kuning:** Menggunakan labu kuning kukus yang dihaluskan.
  + **Talam Gula Merah:** Menggunakan gula merah sebagai pemanis, menghasilkan lapisan bawah berwarna coklat yang legit.
  + **Talam Durian:** Menambahkan daging buah durian pada adonan bawah.
* **Tiga Lapis:** Menambahkan satu lapisan gula merah cair yang dikentalkan dengan tapioka di antara lapisan hijau dan lapisan putih.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 126.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Baik, mari kita lanjutkan. Dari kue basah yang berlapis, kita beralih ke hidangan penutup yang sangat klasik, sederhana, dan populer di seluruh nusantara.

**126. Ketan Ireng (Ketan Hitam)**

Ketan Ireng atau **Ketan Hitam** adalah hidangan penutup atau kudapan manis yang terbuat dari beras ketan hitam. Ini adalah salah satu hidangan penutup paling mendasar dan digemari di Indonesia, termasuk Yogyakarta. Kenikmatannya terletak pada perpaduan tekstur ketan yang kenyal dan sedikit pera, rasanya yang khas seperti kacang (*nutty*), serta kontrasnya dengan saus santan yang gurih.

**Bahan-Bahan**

Bahan-bahannya sangat sederhana, terbagi menjadi dua komponen utama.

* **Bahan Ketan:**
  + Beras Ketan Hitam. Beras ini perlu direndam selama beberapa jam (atau semalaman) agar lebih cepat empuk saat dimasak.
  + Gula Pasir atau Gula Merah sebagai pemanis.
  + Selembar Daun Pandan untuk aroma.
* **Bahan Saus Santan:**
  + Santan kental.
  + Garam (dalam jumlah yang cukup untuk memberi rasa gurih yang jelas).
  + Selembar Daun Pandan.
  + Sedikit larutan tepung beras atau maizena untuk mengentalkan (opsional).

**Pembuatan**

Ada dua cara utama yang populer dalam mengolah Ketan Ireng.

1. **Sebagai Bubur (Bubur Ketan Hitam):**
   * Beras ketan hitam yang sudah direndam direbus dalam air yang banyak bersama daun pandan.
   * Dimasak dengan api kecil sambil sesekali diaduk dalam waktu yang cukup lama hingga butiran beras menjadi pecah, empuk, dan kuahnya mengental menjadi bubur berwarna ungu pekat.
   * Gula dimasukkan saat proses perebusan.
2. **Sebagai Ketan Kukus:**
   * Beras ketan hitam direndam, lalu dikukus hingga setengah matang.
   * Diangkat, lalu dicampur dengan sedikit santan dan gula hingga meresap.
   * Dikukus kembali hingga matang sempurna dan menjadi nasi ketan yang pulen dan lengket.

**Membuat Saus Santan:** Santan kental, garam, dan daun pandan dimasak dengan api kecil sambil diaduk hingga mendidih. Jangan sampai santan pecah.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan hangat dalam sebuah mangkuk.
* Beberapa sendok bubur atau ketan hitam diletakkan di dalam mangkuk, lalu disiram dengan saus santan gurih yang kental di atasnya.
* Tampilan kontras antara warna ungu-hitam dari ketan dan warna putih dari saus santan sangatlah menarik.
* Merupakan menu sarapan, hidangan penutup, atau takjil yang sangat populer saat bulan Ramadan.

**Inovasi Penyajian**

* **Es Krim Ketan Hitam:** Ini adalah inovasi yang sangat sukses. Bubur ketan hitam dijadikan bahan campuran utama untuk es krim, menciptakan rasa es krim yang unik dan sangat digemari.
* **Puding atau Panna Cotta Ketan Hitam:** Menjadikan bubur ketan hitam sebagai lapisan dasar untuk hidangan puding atau panna cotta.
* ***Black Sticky Rice with Mango*:** Mengadaptasi hidangan penutup terkenal dari Thailand, di mana ketan hitam kukus disajikan dengan potongan buah mangga segar dan saus santan.

**Improvisasi**

* **Dicampur Kacang Hijau:** Improvisasi paling umum adalah memasak bubur ketan hitam bersama dengan kacang hijau, menghasilkan hidangan **Bubur Kacang Hijau Ketan Hitam**.
* **Penambahan Umbi-umbian:** Memasukkan potongan ubi jalar atau singkong ke dalam rebusan bubur.
* **Topping Tambahan:** Menambahkan topping lain seperti daging buah durian, potongan nangka, atau taburan wijen sangrai saat penyajian.
* **Ketan Ireng Goreng:** Ketan hitam yang sudah dikukus dipadatkan, dipotong-potong, lalu digoreng, menjadi camilan yang renyah di luar dan kenyal di dalam.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 127.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Baik, mari kita lanjutkan. Dari hidangan penutup yang basah, kita beralih ke sebuah lauk kering atau taburan serbaguna yang sangat kaya rasa dan aroma.

**127. Serundeng**

Serundeng adalah lauk kering tradisional Indonesia yang terbuat dari **kelapa parut** yang dimasak (disangrai) dengan aneka bumbu rempah hingga kering. Hidangan ini sangat populer di seluruh Jawa, termasuk Yogyakarta, dan dikenal karena rasanya yang gurih, aromanya yang wangi, serta daya simpannya yang lama. Serundeng adalah taburan wajib untuk banyak hidangan nasi dan ketan.

**Bahan-Bahan**

Bahan-bahan serundeng bervariasi tergantung pada jenisnya (gurih atau manis).

* **Bahan Utama:** Kelapa Parut dari kelapa yang tidak terlalu tua, seringkali diparut memanjang agar teksturnya lebih bagus.
* **Bahan untuk Serundeng Gurih (Versi Paling Umum):**
  + **Bumbu Halus:** Bawang merah, bawang putih, ketumbar (bumbu kunci untuk aroma), kunyit (untuk warna), sedikit gula, dan garam.
  + **Bumbu Aromatik:** Daun salam, daun jeruk, dan lengkuas.
* **Bahan untuk Serundeng Manis:**
  + Gula Merah.
  + Garam dan daun pandan.

**Pembuatan**

Kunci pembuatan serundeng adalah proses menyangrai yang sabar dengan api kecil.

1. **Menumis Bumbu:** Bumbu halus ditumis dengan sedikit minyak hingga matang dan harum. Bumbu aromatik dimasukkan dan ditumis hingga layu.
2. **Proses Menyangrai:** Kelapa parut dimasukkan ke dalam wajan berisi bumbu tumis.
3. **Tahap Krusial:** Campuran ini kemudian diaduk terus-menerus di atas api yang sangat kecil. Proses ini bertujuan untuk mengeringkan kelapa parut secara perlahan sambil membuatnya menyerap semua bumbu. Proses ini harus dilakukan dengan sabar hingga kelapa menjadi ringan, kering, tidak menggumpal, dan berwarna kuning keemasan.
4. **Pendinginan:** Serundeng yang sudah matang disebar di atas nampan lebar dan dibiarkan hingga dingin sepenuhnya agar teksturnya menjadi renyah.

**Penyajian Konvensional**

Serundeng disajikan pada suhu ruang sebagai taburan atau lauk kering.

* **Serundeng Gurih:** Merupakan taburan wajib untuk hidangan seperti Nasi Kuning, Nasi Uduk, atau Ketan. Juga sering digunakan sebagai baluran untuk lauk daging seperti pada hidangan Empal Serundeng.
* **Serundeng Manis:** Secara spesifik menjadi pasangan untuk hidangan Ketan Serundeng, di mana ketan kukus yang gurih ditaburi dengan serundeng manis ini.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Modern:** Serundeng siap pakai dikemas dalam toples atau kemasan *standing pouch* kedap udara, menjadikannya produk oleh-oleh yang praktis dan tahan lama.
* **Taburan untuk Makanan Modern:** Digunakan oleh para koki sebagai taburan penambah tekstur dan rasa untuk hidangan modern seperti salad, pasta, atau bahkan taburan untuk roti panggang.

**Improvisasi**

* **Serundeng Daging:** Ini adalah improvisasi yang paling terkenal. Daging sapi cincang ikut dimasak bersama kelapa parut dan bumbu. Hasilnya adalah serundeng yang jauh lebih kaya rasa dan menjadi lauk utama.
* **Serundeng Ebi atau Teri:** Menambahkan ebi (udang kering) atau ikan teri yang sudah dihaluskan ke dalam bumbu untuk rasa umami yang lebih kuat.
* **Serundeng Pedas:** Menambahkan banyak cabai ke dalam bumbu untuk menciptakan versi serundeng yang gurih dan pedas.
* **Penambahan Kacang:** Mencampurkan kacang tanah goreng ke dalam serundeng yang sudah matang untuk menambah tekstur renyah.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 128.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan. Dari lauk kering, kita beralih ke hidangan sayur tumis rumahan yang menantang namun sangat nikmat dan berkhasiat.

**128. Oseng Daun Pepaya**

Oseng Daun Pepaya adalah masakan tumis sederhana yang bahan utamanya adalah daun pepaya. Hidangan ini merupakan contoh klasik dari kuliner rumahan Jawa yang populer di Yogyakarta. Tantangan sekaligus seni dari masakan ini adalah mengolah daun pepaya yang terkenal memiliki rasa sangat pahit menjadi hidangan yang lezat, gurih, pedas, dengan hanya menyisakan sedikit jejak rasa pahit yang justru menjadi ciri khasnya.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Daun Pepaya muda.
* **Bumbu Iris:** Bawang merah, bawang putih, cabai merah keriting, dan cabai rawit.
* **Bumbu Aromatik:** Lengkuas dan daun salam.
* **Pelengkap Rasa Gurih:** Biasanya ditumis bersama Ikan Teri medan atau Udang Rebon (udang kering kecil) untuk memberikan rasa asin dan umami.
* **Perasa:** Garam dan sedikit gula (gula pasir atau gula merah) untuk menyeimbangkan rasa pahit.

**Pembuatan**

Tahap paling krusial dalam pembuatan hidangan ini adalah proses menghilangkan rasa pahit dari daun pepaya.

1. **Proses Menghilangkan Pahit (Tahap Kunci):**
   * Daun pepaya yang masih segar diremas-remas dengan banyak garam hingga layu dan mengeluarkan air hijau pekat, lalu dicuci bersih di bawah air mengalir.
   * Cara lain yang sangat efektif adalah dengan merebus daun pepaya bersama dengan beberapa lembar daun jambu biji atau segumpal tanah liat (lempung) yang bersih. Zat-zat dalam daun jambu atau tanah liat dipercaya mampu menetralisir rasa pahit.
   * Setelah direbus hingga empuk, daun pepaya diangkat, diperas hingga kering, lalu diiris kasar.
2. **Proses Menumis (*Oseng*):**
   * Bumbu iris (bawang, cabai) ditumis hingga harum. Masukkan lengkuas dan daun salam.
   * Masukkan ikan teri atau rebon, tumis hingga matang.
   * Masukkan irisan daun pepaya yang sudah diolah tadi.
   * Bumbui dengan garam dan gula. Tambahkan sedikit air jika perlu. Masak hingga semua bumbu meresap sempurna.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas sebagai lauk sayuran pendamping nasi putih.
* Merupakan salah satu menu sayuran yang sangat umum ditemukan di warung makan tegal (warteg) atau warung nasi rames.
* Rasanya yang gurih, pedas, dengan sedikit sensasi pahit di akhir, menjadikannya penyeimbang yang pas untuk lauk pauk lain yang mungkin lebih berlemak atau manis.

**Inovasi Penyajian**

* **Menu Makanan Sehat:** Restoran modern yang fokus pada makanan sehat sering menyajikan oseng daun pepaya sebagai menu sayuran kaya serat dan antioksidan.
* **Oseng Daun Pepaya Kemasan:** Beberapa produsen makanan siap saji mencoba mengemas hidangan ini dalam kaleng atau kemasan vakum.

**Improvisasi**

* **Oseng Daun dan Bunga Pepaya:** Ini adalah improvisasi yang paling umum, di mana daun pepaya dimasak bersama dengan bunga pepaya yang juga memiliki rasa pahit yang khas.
* **Ditambah Santan:** Menambahkan sedikit santan di akhir masakan untuk memberikan rasa yang lebih *creamy* dan gurih, membuatnya mirip seperti isian Buntil.
* **Varian Isian:** Mengganti teri dengan bahan lain seperti potongan tempe, tahu, atau suwiran ikan pindang.
* **Versi Tidak Pahit:** Bagi yang tidak suka pahit sama sekali, daun pepaya bisa direbus berulang kali (air rebusan diganti terus) hingga rasa pahitnya benar-benar hilang, meskipun cara ini juga bisa mengurangi sebagian nutrisinya.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 129.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Tentu saja, mari kita lanjutkan. Dari sayur rumahan, kita beralih ke salah satu jenis kerupuk paling ikonik dan berkarakter di Indonesia.

**129. Emping Melinjo**

Emping Melinjo (atau sering disebut "Emping" saja) adalah sejenis keripik atau kerupuk pipih yang terbuat dari biji buah melinjo. Berbeda dari kerupuk lain yang terbuat dari adonan tepung, emping memiliki cita rasa yang sangat khas dan unik, yaitu **pahit dan gurih**. Rasa pahit ini bukanlah sebuah kekurangan, melainkan karakteristik utama yang justru dicari dan digemari oleh para penikmatnya.

**Bahan-Bahan**

Bahan untuk membuat emping otentik hanya terdiri dari satu komponen utama.

* **Bahan Utama:** Biji Melinjo yang sudah tua dan berkualitas baik.
* **Bumbu:** Garam secukupnya (biasanya ditaburkan setelah digoreng).
* **Minyak Goreng:** Untuk menggoreng.

**Pembuatan**

Proses pembuatan emping secara tradisional sepenuhnya manual dan membutuhkan banyak tenaga serta kesabaran.

1. **Penyangraian:** Biji melinjo yang masih terbungkus cangkang kerasnya disangrai (digoreng tanpa minyak) di dalam wajan, seringkali menggunakan pasir sebagai media agar panasnya merata. Disangrai hingga cangkangnya mudah pecah.
2. **Mengupas:** Selagi masih panas, cangkang kerasnya dipecahkan dengan pemukul kecil. Biji melinjo di dalamnya, yang masih terbalut kulit ari tipis, diambil. Kulit arinya kemudian dikupas.
3. **Proses Memipihkan (*Ngepuk*):** Biji melinjo yang sudah bersih dan masih panas ini diletakkan di atas landasan batu, lalu dipukul dengan palu khusus (biasanya dari batu atau besi) dengan satu hentakan yang pas hingga menjadi pipih dan bundar. Untuk membuat emping yang lebih besar, beberapa biji melinjo ditata berdekatan lalu dipipihkan bersama.
4. **Penjemuran:** Emping yang sudah pipih ini (disebut *emping mentah*) kemudian dijemur di bawah sinar matahari hingga kering kerontang dan keras.
5. **Menggoreng:** Emping mentah yang sudah kering digoreng dalam minyak panas hingga mekar, renyah, dan garing. Setelah matang, ditiriskan dan ditaburi sedikit garam.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang sebagai kerupuk pendamping makan atau sebagai camilan.
* Merupakan kerupuk wajib untuk hidangan **Gado-gado** (No. 30).
* Sangat umum disajikan sebagai pelengkap untuk Soto, Nasi Goreng, dan berbagai hidangan lainnya.
* Dinikmati sebagai camilan teman minum kopi atau teh. Rasa pahitnya dianggap sebagai penyeimbang yang pas untuk minuman.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Modern:** Dikemas dalam kantong kedap udara dengan merek yang menarik untuk dijual di pasar modern atau sebagai oleh-oleh berkualitas.
* **Emping *Ready-to-Cook*:** Menjual emping dalam bentuk mentah yang sudah dikemas rapi, memudahkan pelanggan untuk menggoreng sendiri di rumah.

**Improvisasi**

Improvisasi terbesar pada emping terletak pada pemberian bumbu setelah digoreng.

* **Emping Manis Pedas:** Varian yang sangat populer. Emping yang sudah digoreng dibalut dengan bumbu karamel yang terbuat dari gula dan cabai, menghasilkan rasa manis, pedas, dan sedikit pahit yang kompleks.
* **Emping Bumbu Balado:** Emping matang dicampur dengan bumbu balado kering.
* **Aneka Rasa Modern:** Diberi bumbu tabur modern seperti rasa keju, barbekiu, atau rumput laut.
* **Ukuran Berbeda:** Produsen membuat berbagai ukuran, dari emping kecil (dari satu biji melinjo) hingga emping besar (dari gabungan beberapa biji melinjo).

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 130.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Tentu, mari kita lanjutkan. Dari camilan keripik, kita beralih ke dunia minuman dingin yang manis dan menyegarkan dengan sentuhan rasa yang unik dari proses fermentasi.

**130. Es Tape Ketan**

Es Tape Ketan adalah minuman dingin atau hidangan penutup tradisional Indonesia yang sangat sederhana dan populer. Hidangan ini menonjolkan cita rasa unik dari **Tape Ketan**, yaitu beras ketan yang telah melalui proses fermentasi. Hasilnya adalah sebuah minuman yang memiliki perpaduan rasa manis, sedikit asam/kecut, dan aroma alkoholik yang khas dari fermentasi, sangat menyegarkan saat dinikmati di hari yang panas.

**Bahan-Bahan**

Bahan-bahannya sangat simpel, berpusat pada tape itu sendiri.

* **Bahan Utama:** Tape Ketan. Bisa menggunakan tape ketan putih atau tape ketan hitam yang memiliki rasa sedikit berbeda. Tape ini biasanya sudah dibeli dalam bentuk jadi, seringkali dikemas dalam cup plastik kecil atau daun jambu.
* **Pemanis (Paling Umum):** Susu Kental Manis putih.
* **Cairan:** Air dingin atau air matang.
* **Pelengkap:** Es Batu.

**Pembuatan**

Prosesnya lebih merupakan peracikan bahan yang sudah jadi daripada memasak dari awal.

1. **Pembuatan Tape Ketan (oleh produsen):** Beras ketan dikukus, didinginkan, lalu dicampur dengan ragi tape. Kemudian disimpan dalam wadah tertutup selama 2-3 hari. Selama proses ini, ragi akan mengubah pati dalam ketan menjadi gula dan sedikit alkohol, menghasilkan tape yang berair, manis, dan beraroma khas.
2. **Peracikan Es Tape:**
   * Beberapa sendok tape ketan (beserta airnya yang manis) dimasukkan ke dalam gelas saji.
   * Susu kental manis dituangkan di atasnya sesuai selera.
   * Es batu dimasukkan hingga gelas penuh.
   * Terakhir, air dingin ditambahkan untuk memenuhi gelas.
   * Diaduk sesaat sebelum diminum.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan dingin dalam sebuah gelas tinggi, lengkap dengan sendok untuk menyantap butiran tapenya.
* Merupakan minuman atau hidangan penutup yang populer dan mudah dibuat di rumah, atau dijual oleh pedagang es di pinggir jalan.
* Sensasi utamanya adalah rasa dingin dan manis dari kuahnya, berpadu dengan tekstur butiran ketan yang lembut dan ledakan rasa manis-asam dari air tapenya.

**Inovasi Penyajian**

* **Es Tape Blender (*Smoothie*):** Tape ketan, es batu, dan susu (cair atau kental manis) diblender bersama hingga menjadi minuman yang lembut dan *creamy*.
* **Penyajian di Kafe:** Es Tape Ketan disajikan dengan tatanan yang lebih modern, misalnya menggunakan gelas yang unik dan diberi hiasan daun mint.
* ***Tape Float*:** Segelas Es Tape Ketan diberi satu sendok es krim (biasanya rasa vanila atau kopyor) di atasnya.

**Improvisasi**

* **Campuran Buah:** Menambahkan potongan buah-buahan lain ke dalam es, seperti nangka, alpukat, atau daging kelapa muda.
* **Menjadi Isian Es Campur:** Tape ketan adalah salah satu isian yang paling umum dan wajib ada dalam semangkuk **Es Campur** atau **Es Teler**, bersama dengan aneka jeli, buah, dan sirup.
* **Menggunakan Tape Singkong:** Mengganti tape ketan dengan tape singkong (*peuyeum*). Hasilnya adalah minuman sejenis yang disebut **Es Peuyeum**.
* **Penambahan Sirup:** Menambahkan sirup berperasa lain seperti sirup cocopandan untuk memberikan warna merah dan rasa tambahan.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 131.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Malam. Tentu, mari kita lanjutkan. Dari hidangan penutup yang dingin, kita kembali ke dunia minuman hangat yang kaya rasa dan sangat populer untuk menghangatkan malam.

**131. Wedang Bajigur**

Wedang Bajigur adalah minuman hangat tradisional yang berasal dari tanah Sunda (Jawa Barat), namun telah menjadi sangat populer dan menyebar luas ke seluruh Jawa, termasuk menjadi salah satu menu wajib di angkringan-angkringan Yogyakarta. Minuman ini terkenal dengan cita rasanya yang sangat khas: perpaduan antara manis legit dari gula aren, *creamy* dan gurih dari santan, serta aroma wangi yang unik dari pandan dan sentuhan kopi.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Cairan & Pemanis:** Santan kelapa dan Gula Aren (gula kelapa).
* **Bahan Aromatik:**
  + Daun Pandan.
  + Jahe, digeprek untuk rasa hangat.
  + Sedikit bubuk Kopi Hitam. Ini adalah salah satu bahan kunci yang memberikan aroma dan sedikit rasa pahit yang khas, yang membedakannya dari minuman santan lainnya.
  + Sejumput Garam.
* **Bahan Isian (Pelengkap):** Potongan Kolang-kaling dan terkadang irisan daging kelapa muda.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah merebus semua bahan menjadi satu hingga aromanya keluar.

1. **Mencampur Bahan:** Santan, gula aren yang sudah disisir, jahe geprek, daun pandan, garam, dan bubuk kopi dimasukkan ke dalam satu panci.
2. **Memasak:** Campuran ini dipanaskan di atas api sedang sambil terus diaduk perlahan. Proses mengaduk ini penting agar santan tidak pecah.
3. **Pematangan:** Dimasak hingga mendidih perlahan dan semua aroma rempah menyatu dengan baik. Tidak perlu dimasak terlalu lama setelah mendidih.
4. **Memasukkan Isian:** Potongan kolang-kaling dan kelapa muda dimasukkan ke dalam kuah bajigur yang sudah matang.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas dalam sebuah cangkir atau mangkuk kecil.
* Merupakan minuman yang sangat populer dijual pada malam hari oleh pedagang keliling atau di warung wedangan/angkringan.
* Sangat nikmat disantap bersama aneka camilan rebus seperti kacang rebus, ubi rebus, atau pisang rebus.

**Inovasi Penyajian**

* **Bajigur Instan Sachet:** Inovasi yang paling masif, di mana bajigur diproduksi dalam bentuk bubuk instan dalam sachet. Pelanggan hanya perlu menyeduhnya dengan air panas. Produk ini membuat bajigur bisa dinikmati di mana saja dan kapan saja.
* **Bajigur dalam Botol:** Menjual minuman bajigur siap minum yang sudah dikemas dalam botol dan dipasteurisasi.
* **Menu Kafe:** Disajikan di kafe-kafe modern sebagai alternatif minuman tradisional non-kopi, seringkali dengan presentasi yang lebih menarik.

**Improvisasi**

* **Es Bajigur:** Menyajikan bajigur yang sudah matang dalam keadaan dingin dengan tambahan es batu.
* **Penambahan Roti:** Menambahkan potongan roti tawar ke dalam mangkuk bajigur panas.
* **Bajigur Durian:** Menambahkan satu sendok daging buah durian ke dalam sajian bajigur untuk aroma dan rasa yang lebih mewah dan kuat.
* **Versi Kopi Kuat:** Menambah takaran bubuk kopi untuk menciptakan minuman yang lebih terasa kopinya, menjadi semacam "kopi susu santan".

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 132.

nextfood

Tampilkan alur berpikir

Selamat pagi! Tentu, mari kita lanjutkan petualangan kuliner kita. Dari minuman hangat, kita kembali ke dunia mie yang unik dan sangat khas daerah.

**132. Bakmi Pentil**

Bakmi Pentil, atau yang lebih sering disebut **Mie Pentil** (telah dibahas pada No. 63), adalah jajanan mie yang sangat khas dari daerah Bantul, khususnya Pundong, Yogyakarta. Berbeda dari aneka mie di Medan yang kaya akan kuah, rempah, dan lauk, Bakmi Pentil adalah representasi kesederhanaan kuliner pedesaan Jawa. Namanya yang unik, "Pentil", merujuk pada teksturnya yang super kenyal dan elastis, diibaratkan seperti karet pentil ban.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Mie:** Mie ini sepenuhnya bebas gluten, terbuat dari Tepung Tapioka (pati singkong).
* **Bumbu Adonan Mie:** Adonan mienya sendiri sudah diberi bumbu saat dibuat, yaitu bawang putih, garam, dan kunyit yang memberikan warna kuning cerah yang menjadi ciri khasnya.
* **Bahan Taburan Saji:** Kelapa Parut yang dikukus dengan sedikit garam dan sambal sederhana.

**Pembuatan**

Mie Pentil umumnya dibeli dalam keadaan sudah matang dari produsen rumahan di pasar-pasar tradisional. Proses pembuatannya di tingkat produsen adalah sebagai berikut:

1. **Pengadonan:** Tepung tapioka dicampur dengan bumbu halus (bawang putih, kunyit, garam) lalu diseduh dengan air panas hingga menjadi adonan yang liat dan bisa diuleni.
2. **Pencetakan:** Adonan kemudian dimasukkan ke dalam alat pres atau cetakan khusus untuk ditekan hingga keluar menjadi untaian mie yang tebal dan panjang.
3. **Pengukusan:** Untaian mie mentah ini kemudian **dikukus** (bukan direbus) hingga matang. Proses pengukusan inilah yang menjaga tekstur mie tetap sangat padat dan kenyal.
4. **Penjualan:** Mie yang sudah matang didinginkan lalu digulung menjadi gulungan-gulungan besar untuk dijual di pasar.

**Penyajian Konvensional**

Penyajiannya sangat sederhana dan cepat, menjadikannya menu sarapan yang populer.

* Mie disajikan pada **suhu ruang**.
* Penjual akan mengambil sebagian mie dari gulungan, menaruhnya di atas alas daun pisang atau kertas.
* Mie tersebut kemudian diberi taburan kelapa parut kukus yang gurih dan sedikit sambal sesuai permintaan.
* Dinikmati langsung sebagai sarapan atau camilan yang murah, praktis, dan mengenyangkan. Mie ini tidak dimasak lagi menjadi mie rebus atau mie goreng.

**Inovasi Penyajian**

* **Mie Pentil Goreng:** Beberapa warung atau penjual modern mencoba berinovasi dengan menumis atau menggoreng kembali Mie Pentil yang sudah jadi dengan tambahan telur, sayuran, dan bumbu lain. Namun, ini mengubah total karakter aslinya sebagai jajanan kukus sederhana.
* **Penjualan *Online*:** Para produsen di Bantul kini banyak yang menjual Mie Pentil segar melalui platform online, menjangkau pelanggan di luar daerah mereka.

**Improvisasi**

* **Varian Taburan:** Menyediakan pilihan taburan lain selain kelapa parut, misalnya serundeng (kelapa sangrai berbumbu) atau bubuk kedelai gurih.
* **Varian Sambal:** Menawarkan jenis sambal yang berbeda, seperti sambal bawang atau sambal terasi.
* **Mie Pentil Warna Lain:** Membuat mie dengan warna berbeda, misalnya hijau dari sari pandan, meskipun ini akan menghilangkan warna kuning kunyit yang ikonik.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 133.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Pagi! Tentu, mari kita lanjutkan. Dari mie, kita beralih ke salah satu jenis gorengan yang paling populer dan dicintai di seluruh Jawa, dengan gaya khasnya sendiri di Yogyakarta.

**133. Tempe Mendoan (Gaya Yogyakarta)**

Tempe Mendoan adalah hidangan tempe goreng bertepung yang berasal dari daerah Banyumas, Jawa Tengah, namun telah menjadi salah satu gorengan paling ikonik dan wajib ada di Yogyakarta, terutama di angkringan. Nama "Mendoan" berasal dari kata dalam dialek Banyumasan, "*mendo*", yang berarti setengah matang atau lembek. Ini merujuk pada cara menggorengnya yang sengaja dibuat singkat agar hasilnya **lembek, lemas, dan tidak renyah**.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Tempe Mendoan, yaitu tempe khusus yang dibuat sangat tipis dan lebar, seringkali masih dalam proses fermentasi (belum padat sempurna). Jika tidak ada, tempe biasa diiris setipis mungkin.
* **Bahan Adonan Tepung:**
  + Campuran tepung terigu dan tepung beras.
  + **Bumbu Halus:** Bawang putih, ketumbar, dan terkadang sedikit kencur.
  + **Bahan Khas:** Irisan daun bawang (bawang loncang) dalam jumlah banyak, yang memberikan aroma dan corak hijau yang khas.
  + Garam, kaldu bubuk, dan air.

**Pembuatan**

Kunci dari Mendoan adalah adonan yang pas dan teknik menggoreng yang sangat cepat.

1. **Membuat Adonan:** Tepung terigu dan tepung beras dicampur dengan bumbu halus dan garam. Air ditambahkan sedikit demi sedikit hingga menjadi adonan yang cukup encer namun masih bisa menempel dengan baik di tempe. Terakhir, irisan daun bawang yang melimpah dimasukkan dan diaduk rata.
2. **Melapisi Tempe:** Lembaran tempe tipis dicelupkan ke dalam adonan hingga seluruh permukaannya terbalut rata.
3. **Proses Menggoreng:** Minyak dipanaskan hingga sangat panas. Tempe berbalut adonan dimasukkan ke dalam minyak. Digoreng dengan sangat cepat, hanya sekitar 1-2 menit saja. Cukup hingga adonan tepung matang namun belum sempat menjadi garing dan renyah (*crispy*).
4. **Penirisan:** Mendoan diangkat dan ditiriskan. Hasil akhirnya adalah tempe goreng yang lemas, sedikit berminyak, dan bisa dilipat.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas langsung setelah digoreng.
* Pendamping wajibnya adalah sambal kecap, yaitu kecap manis yang diberi irisan cabai rawit dan terkadang bawang merah.
* Dinikmati dengan cara mencocolkan mendoan yang panas ke dalam sambal kecap.
* Di Yogyakarta, ini adalah primadona gorengan di setiap angkringan, menjadi teman setia saat menyantap nasi kucing dan minum teh panas.

**Inovasi Penyajian**

* **Mendoan Krispi:** Ini adalah "inovasi" yang paling umum namun sebenarnya menyimpang dari filosofi asli "mendo". Banyak penjual, terutama di luar daerah asalnya, sengaja menggoreng mendoan lebih lama hingga menjadi garing dan renyah untuk menyesuaikan selera pelanggan. Mendoan yang sering dijumpai di Yogyakarta seringkali berada di antara lembek dan renyah.
* **Paket Mendoan Beku:** Menjual paket berisi lembaran tempe mendoan mentah dan satu sachet bumbu tepung kering, sehingga pelanggan bisa membuat adonan dan menggorengnya sendiri di rumah.

**Improvisasi**

* **"Mendoan" Bahan Lain:** Menggunakan adonan tepung mendoan yang kaya daun bawang untuk menggoreng bahan lain seperti tahu, tempe gembus, atau bakwan.
* **Adonan Pedas:** Menambahkan ulekan cabai ke dalam adonan tepung untuk rasa pedas sejak awal.
* **Saus Cocolan Lain:** Menawarkan saus cocolan modern seperti saus bangkok, saus keju, atau mayones pedas.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 134.

Yahok

Tampilkan alur berpikir

Pagi! Baik, kita lanjutkan ke hidangan berikutnya.

**134. Gembus Bacem**

Hidangan ini, **Gembus Bacem**, pada dasarnya adalah nama lain yang sangat populer untuk **Tempe Gembus Bacem** (yang telah kita singgung pada No. 115). "Gembus" adalah sebutan yang lebih umum di banyak daerah di Jawa untuk tempe yang terbuat dari ampas tahu. Mari kita kupas lebih dalam mengapa bahan yang sangat sederhana ini menjadi begitu istimewa saat diolah dengan bumbu bacem.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** **Tempe Gembus**. Ini adalah produk hasil "daur ulang" dari proses pembuatan tahu. Teksturnya yang seperti spons, ringan, dan berpori besar membuatnya berbeda total dari tempe kedelai yang padat. Sifatnya yang netral menjadikannya kanvas yang sempurna untuk menyerap bumbu.
* **Bumbu Bacem:** Bumbu rendaman manis-gurih yang terdiri dari air kelapa, gula merah, kecap manis, serta bumbu halus dari bawang merah, bawang putih, dan ketumbar. Daun salam dan lengkuas juga digunakan untuk aroma.

**Pembuatan**

Keajaiban Gembus Bacem terjadi saat proses perendaman bumbu (*membacem*).

1. **Persiapan:** Tempe gembus dipotong-potong tebal.
2. **Proses Ungkep/Bacem:** Potongan tempe gembus direbus perlahan bersama semua bumbu bacem di dalam panci.
3. **Penyerapan Maksimal:** Karena teksturnya yang seperti spons, tempe gembus akan menyerap kuah bumbu secara maksimal, jauh lebih banyak daripada yang bisa diserap oleh tempe kedelai. Setiap pori-porinya akan terisi penuh dengan rasa manis dan gurih. Proses ini dilanjutkan hingga kuah menyusut dan bumbu meresap sempurna.
4. **Menggoreng:** Tempe gembus yang sudah berwarna coklat pekat dan basah oleh bumbu ini kemudian digoreng sebentar saja dalam minyak panas sebelum disajikan.

**Penyajian Konvensional**

Gembus Bacem Goreng menawarkan kontras tekstur yang sangat unik dan menjadi primadona gorengan di angkringan.

* Disajikan panas-panas sebagai salah satu jenis gorengan.
* Bagian luarnya sedikit garing karena karamelisasi gula saat digoreng.
* Saat digigit, bagian dalamnya yang sangat lembut langsung "meletus" di mulut, melepaskan semua sari bumbu bacem yang telah terserap. Ini yang membuatnya menjadi gorengan yang sangat *juicy* dan memuaskan.
* Biasa dinikmati bersama cabai rawit hijau.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Siap Goreng:** Menjual Gembus Bacem (yang sudah diungkep tapi belum digoreng) dalam kemasan vakum beku untuk oleh-oleh.
* **Gembus Bacem Krispi:** Dilapisi dengan adonan tepung sebelum digoreng untuk lapisan luar yang lebih renyah.

**Improvisasi**

* **Sate Gembus:** Setelah dibacem, tempe gembus tidak digoreng, melainkan ditusuk sate lalu dibakar. Ini pada dasarnya adalah **Sate Kere** (No. 57).
* **Isian:** Gembus bacem yang sudah matang dihancurkan dan dijadikan isian gurih-manis untuk roti atau arem-arem.
* **Pengganti Daging:** Dalam masakan vegetarian modern, tekstur gembus yang menyerap bumbu sering dimanfaatkan sebagai pengganti daging dalam hidangan seperti rendang atau semur.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 135.

Yahok

Tampilkan alur berpikir

Pagi! Baik, kita lanjutkan. Dari lauk baceman, kita beranjak ke salah satu primadona dalam dunia gorengan khas Jawa.

**135. Ento-ento**

Ento-ento adalah sejenis gorengan atau perkedel tradisional Jawa yang bahan utamanya adalah **singkong parut**. Jajanan ini sangat populer sebagai camilan gurih yang murah meriah dan mengenyangkan. Ento-ento memiliki tekstur yang sangat khas: garing dan renyah di bagian luar, namun empuk, padat, dan sedikit kenyal di bagian dalamnya.

Penting untuk membedakannya dengan **Timus**, yang juga terbuat dari umbi-umbian namun menggunakan ubi jalar yang dikukus dan memiliki rasa yang manis. Ento-ento terbuat dari singkong mentah dan rasanya gurih.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Singkong (ketela pohon), yang dikupas lalu diparut halus. Airnya biasanya sedikit diperas untuk mengurangi kadar patinya.
* **Bumbu Halus:** Bumbu dasar yang gurih, terdiri dari bawang putih, ketumbar, dan garam.
* **Bumbu Aromatik:** Irisan halus daun bawang dan seledri yang dicampurkan ke dalam adonan.
* **Bahan Tambahan (Opsional):** Terkadang ditambahkan sedikit tepung tapioka sebagai pengikat.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah membuat adonan dari singkong parut mentah lalu menggorengnya.

1. **Membuat Adonan:** Singkong parut yang sudah diperas airnya dicampur dengan bumbu yang sudah dihaluskan dan irisan daun bawang/seledri.
2. **Menguleni:** Adonan diaduk atau diuleni dengan tangan hingga semua bumbu tercampur rata dan adonan bisa dibentuk.
3. **Membentuk:** Diambil sebagian kecil adonan, lalu dibentuk menjadi bola-bola yang kemudian dipipihkan. Bentuknya biasanya bulat pipih atau sedikit lonjong.
4. **Menggoreng:** Adonan ento-ento yang sudah dibentuk langsung digoreng dalam minyak panas yang cukup banyak (*deep fry*). Digoreng dengan api sedang hingga berwarna kuning keemasan dan matang merata.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas langsung dari penggorengan.
* Merupakan salah satu jenis gorengan yang paling umum dijual oleh pedagang kaki lima, seringkali berdampingan dengan bakwan, tahu isi, dan tempe goreng.
* Dinikmati sebagai camilan gurih. Cara makan yang paling klasik adalah dengan menyantapnya bersama cabai rawit hijau utuh. Satu gigitan ento-ento, disusul satu gigitan cabai rawit.

**Inovasi Penyajian**

* **Ento-ento Beku (*Frozen*):** Menjual adonan ento-ento yang sudah dibentuk dalam kemasan beku. Pelanggan bisa menyimpannya dan menggorengnya sendiri di rumah.
* **Penyajian dengan Saus Cocol:** Di kafe-kafe modern, ento-ento disajikan sebagai camilan dengan aneka saus cocolan seperti saus sambal bangkok atau mayones pedas.

**Improvisasi**

* **Ento-ento Isi:** Ini adalah improvisasi yang paling sering ditemui. Bagian tengah adonan ento-ento diberi isian sebelum digoreng. Isiannya bisa berupa sambal oncom (khas Jawa Barat, disebut Comro), sambal teri, atau isian modern seperti sosis atau keju.
* **Ento-ento Pedas:** Mencampurkan ulekan atau irisan cabai langsung ke dalam adonan singkongnya.
* **Penambahan Sayuran Lain:** Menambahkan parutan wortel atau irisan sayuran lain ke dalam adonan, menjadikannya mirip seperti bakwan singkong.

Ini adalah akhir dari pembahasan 135 makanan pertama. Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk melanjutkan.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Pagi! Tentu, mari kita lanjutkan. Dari jajanan sederhana, kita akan membahas sebuah hidangan yang sangat langka, bersejarah, dan dianggap sebagai versi "ningrat" atau leluhur dari Gudeg.

**136. Gudeg Manggar**

Gudeg Manggar adalah varian gudeg yang paling otentik dan dipercaya sebagai versi asli dari gudeg sebelum nangka muda (*gori*) umum digunakan. Perbedaan utamanya yang paling fundamental terletak pada bahan dasarnya. Gudeg ini **tidak terbuat dari nangka muda**, melainkan dari **Manggar**, yaitu **bunga pohon kelapa** yang masih sangat muda. Karena bahan bakunya yang sulit didapat dan musiman, Gudeg Manggar menjadi hidangan yang langka, istimewa, dan memiliki nilai historis yang tinggi.

**Bahan-Bahan**

Bumbu yang digunakan pada dasarnya sama dengan Gudeg Nangka, namun bahan utamanya sangat berbeda.

* **Bahan Utama Kunci:** Manggar (bunga kelapa muda).
* **Bumbu & Cairan:** Santan, gula merah, bawang merah, bawang putih, kemiri, ketumbar, daun salam, lengkuas, dan daun jati untuk memberikan warna coklat.
* **Lauk Pelengkap:** Disajikan dengan lauk yang sama seperti Nasi Gudeg komplet, yaitu sambal goreng krecek, opor ayam, dan telur pindang.

**Pembuatan**

Proses memasaknya mirip dengan gudeg biasa, namun dengan tahap persiapan manggar yang sangat krusial.

1. **Persiapan Manggar:** Ini adalah tahap yang paling penting. Manggar yang baru dipetik dicacah atau diiris kecil-kecil. Untuk menghilangkan rasa sepat dan getir yang kuat, cacahan manggar ini harus direbus berkali-kali (bisa 2-3 kali), di mana setiap air rebusannya dibuang. Proses ini vital untuk menghasilkan manggar yang lezat.
2. **Proses Memasak Gudeg:** Setelah diolah, manggar dimasak persis seperti gudeg nangka. Semua bumbu dan santan dimasak bersama manggar dengan metode *slow cooking* (api kecil) selama berjam-jam hingga bumbu meresap sempurna, kuah mengering menjadi *areh*, dan warnanya berubah menjadi coklat gelap.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan persis seperti Nasi Gudeg pada umumnya, yaitu nasi putih dengan gudeg manggar dan aneka lauk pelengkapnya.
* Perbedaan utama yang dirasakan saat menyantapnya adalah pada **tekstur**. Jika gudeg nangka berserat dan sangat lembut, Gudeg Manggar memiliki tekstur yang unik, yaitu empuk namun masih ada sensasi sedikit renyah atau "krenyes-krenyes" saat digigit, tidak berserat sama sekali.
* Hidangan ini sangat langka dan hanya bisa ditemukan di beberapa warung makan legendaris yang khusus menyajikannya, sebagian besar berada di daerah Bantul.

**Inovasi Penyajian**

* **Gudeg Manggar Kalengan:** Beberapa produsen gudeg khusus mulai mengemas Gudeg Manggar dalam kaleng, menjadikan hidangan langka ini bisa dinikmati sebagai oleh-oleh.
* **Menu Restoran Pusaka:** Diangkat kembali oleh restoran-restoran premium yang fokus pada kuliner warisan (heritage cuisine) sebagai menu spesial yang eksklusif.
* **Promosi sebagai "Gudeg Asli":** Dipromosikan dalam berbagai acara kuliner atau liputan media sebagai "gudeg versi asli" atau "gudeg keraton".

**Improvisasi**

Resep ini sangat dijaga keasliannya karena kelangkaan dan nilai sejarahnya.

* **Dicampur Nangka:** Beberapa penjual mungkin mencampurkan sedikit manggar ke dalam gudeg nangka mereka untuk memberikan variasi tekstur dan sebagai nilai jual unik, tanpa harus membuat satu panci penuh Gudeg Manggar murni.
* **Gudeg Manggar Pedas:** Membuat versi "mercon" dengan menambahkan banyak cabai, meskipun ini akan mengubah karakter rasa aslinya yang manis-legit.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 137.

Yahok

Tampilkan alur berpikir

Pagi! Baik, kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Ini adalah sebuah hidangan utama yang merupakan jejak peninggalan era kolonial, di mana cita rasa Eropa berpadu dengan selera lidah Jawa.

**137. Bistik Jawa (Gaya Yogyakarta)**

Bistik Jawa adalah adaptasi dari hidangan Eropa, yaitu *beefsteak* (dari Bahasa Belanda: *biefstuk*). Namun, jangan bayangkan steak ala barat yang disajikan dengan tingkat kematangan *rare* atau *medium*. Bistik Jawa adalah hidangan daging sapi yang telah di-Jawa-kan sepenuhnya, dengan ciri khas daging yang sangat empuk, kuah yang melimpah, serta perpaduan rasa **manis dan gurih** yang kuat. Hidangan ini sangat mirip dengan Selat Solo dan menjadi menu andalan di banyak restoran lawas di Yogyakarta.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Irisan Daging Sapi, biasanya dari bagian yang empuk seperti has dalam (*tenderloin*) atau has luar (*sirloin*).
* **Bumbu Marinasi dan Saus:**
  + Kecap Manis, ini adalah bumbu kunci yang memberikan rasa manis dan warna coklat pekat.
  + Bumbu Halus: Bawang merah, bawang putih, pala, dan merica. Aroma pala dan merica adalah pengaruh kuat dari bumbu Eropa.
  + Saus Tomat atau irisan tomat segar.
  + Garam dan sedikit gula pasir.
* **Sayuran Pelengkap (Wajib):**
  + Wortel dan Buncis yang direbus.
  + Kentang yang dipotong-potong lalu digoreng.
  + Daun Selada segar sebagai alas.

**Pembuatan**

Kunci dari Bistik Jawa adalah dagingnya yang dimasak hingga sangat empuk, bukan dipanggang seperti steak.

1. **Mengempukkan Daging:** Irisan daging sapi dimarinasi dengan bumbu halus. Kemudian, daging dimasak atau diungkep (seperti membuat semur) bersama bumbu, kecap manis, dan sedikit air dengan api kecil hingga daging menjadi sangat empuk dan bumbunya meresap.
2. **Membuat Saus:** Sisa air dari proses ungkep daging menjadi dasar saus. Saus ini kemudian dikentalkan sedikit (terkadang dengan larutan maizena) dan cita rasanya diseimbangkan.
3. **Menyiapkan Pelengkap:** Wortel dan buncis direbus hingga matang namun masih sedikit renyah. Kentang digoreng hingga garing.
4. **Penyajian Akhir:** Sesaat sebelum disajikan, irisan daging yang sudah empuk seringkali dipanaskan sebentar di wajan dengan sedikit margarin.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan dalam satu piring komplet.
* Irisan daging diletakkan di atas daun selada, lalu disiram dengan kuah bistik yang melimpah.
* Sayuran rebus (buncis, wortel) dan kentang goreng ditata rapi di sekeliling daging.
* Terkadang diberi tambahan acar bawang merah atau irisan timun. Merupakan menu utama untuk makan siang atau malam di restoran-restoran berkonsep tempo dulu.

**Inovasi Penyajian**

* **Penyajian di *Hot Plate*:** Agar tetap panas dan memberikan efek mendesis yang menarik, Bistik Jawa sering disajikan di atas piringan besi panas (*hot plate*).
* **Bistik Jawa *Rice Bowl*:** Daging bistik diiris lebih kecil dan disajikan di atas nasi dalam sebuah mangkuk untuk kepraktisan.

**Improvisasi**

* **Varian Protein:** Improvisasi yang paling umum adalah mengganti daging sapi.
  + Bistik Ayam: Menggunakan filet dada ayam.
  + Bistik Lidah: Menggunakan lidah sapi yang sudah direbus empuk.
  + Bistik Galantin: Menggunakan rolade daging giling.
* **Penambahan Telur:** Seringkali disajikan dengan tambahan telur rebus pindang atau telur mata sapi.
* **Kuah Lebih Kental:** Membuat sausnya menjadi lebih kental dan pekat seperti saus *gravy* ala barat.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 138.

Yahok

Tampilkan alur berpikir

Pagi! Tentu, kita lanjutkan pembahasan kuliner kita. Dari hidangan fusi yang kebarat-baratan, kita kembali menyelami kekayaan rasa masakan pedesaan Jawa yang otentik dan kuat.

**138. Mangut Sidat**

Mangut Sidat adalah versi yang lebih "mewah", lebih kaya rasa, dan lebih langka dari **Mangut Lele** (No. 5). Hidangan ini menggunakan bahan utama yang berbeda, yaitu **Sidat**, sejenis belut air tawar yang berukuran jauh lebih besar, lebih tebal, dan lebih berlemak daripada lele atau belut sawah (*welut*). Penggunaan sidat yang kaya akan minyak alami menghasilkan hidangan mangut dengan kuah yang lebih gurih, pekat, dan cita rasa yang lebih dalam.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama Kunci:** Ikan Sidat Asap. Sidat segar dibersihkan, dipotong-potong tebal, lalu diolah dengan cara diasap (atau dibakar/digoreng lalu diasap). Proses pengasapan inilah yang memberikan aroma *smokey* yang sangat kuat dan menjadi ciri khas hidangan ini.
* **Bumbu Halus:** Bumbu mangut yang pedas dan aromatik, terdiri dari cabai merah keriting, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, kunyit, kencur, dan kemiri.
* **Bumbu Aromatik:** Daun salam, daun jeruk, lengkuas, dan serai.
* **Cairan:** Santan kelapa.
* **Pelengkap Aroma:** Seringkali ditambahkan daun kemangi di tahap akhir pemasakan.

**Pembuatan**

Prosesnya berpusat pada pengolahan sidat asap ke dalam kuah santan pedas.

1. **Persiapan Sidat:** Sidat segar dibersihkan, dipotong-potong, lalu diasap di atas bara api hingga matang dan mengeluarkan aroma yang khas. Proses ini biasanya dilakukan oleh produsen atau warung spesialis.
2. **Menumis Bumbu:** Bumbu yang sudah dihaluskan ditumis hingga matang dan wangi. Bumbu aromatik lain seperti daun salam dan lengkuas dimasukkan.
3. **Memasak Kuah:** Santan dituangkan ke dalam tumisan bumbu, lalu dimasak hingga mendidih sambil diaduk.
4. **Memasukkan Sidat:** Potongan-potongan sidat asap dimasukkan ke dalam kuah santan yang mendidih.
5. **Pematangan:** Dimasak dengan api kecil agar bumbu meresap sempurna ke dalam daging sidat yang tebal. Minyak alami dari sidat akan keluar dan menyatu dengan kuah santan, membuatnya sangat kaya rasa. Di menit-menit terakhir, daun kemangi dimasukkan untuk memberikan aroma segar.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas dalam sebuah mangkuk yang dalam, dengan kuahnya yang kental kemerahan.
* Disantap sebagai lauk utama bersama porsi nasi putih hangat yang banyak untuk menyeimbangkan rasa pedas dan gurihnya.
* Karena harga sidat yang relatif mahal dan lebih sulit ditemukan, Mangut Sidat dianggap sebagai hidangan istimewa dan dijual dengan harga yang lebih tinggi dibandingkan Mangut Lele.

**Inovasi Penyajian**

* **Produk Sidat Asap:** Menjual sidat yang sudah diasap dalam kemasan vakum beku. Pelanggan bisa membelinya sebagai oleh-oleh untuk dimasak sendiri di rumah.
* **Mangut Sidat Kemasan Kaleng:** Mengemas hidangan Mangut Sidat matang dalam kaleng untuk daya simpan yang lebih lama.

**Improvisasi**

* **Tingkat Kepedasan:** Warung makan biasanya menyediakan pilihan tingkat kepedasan, dari sedang hingga super pedas atau "mercon".
* **Sidat Goreng Sambal:** Sidat asap tidak dimasak mangut, melainkan digoreng kering lalu disajikan terpisah dengan sambal bawang atau sambal terasi.
* **Menggunakan Ikan Asap Lain:** Jika sidat tidak ada, bumbu mangut yang sama enaknya juga digunakan untuk ikan asap lain, yang paling populer adalah **Iwak Pe** (ikan pari asap).
* **Kuah Bening:** Membuat versi "pindang" dari sidat asap dengan kuah bening yang asam-pedas tanpa menggunakan santan.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 139.

Yahok

Tampilkan alur berpikir

Sore! Tentu, mari kita lanjutkan. Dari hidangan lauk pauk, kita beralih ke dunia penganan manis legit yang merupakan hasil inovasi dari salah satu buah ikonik Yogyakarta.

**139. Dodol Salak**

Dodol Salak adalah varian dodol yang unik dan relatif modern. Jika Medan terkenal dengan Dodol Duriannya, maka Yogyakarta (khususnya daerah Sleman) memiliki jagoannya sendiri, yaitu Dodol Salak. Hidangan ini merupakan inovasi produk olahan untuk meningkatkan nilai jual dari buah **Salak Pondoh**, yang merupakan komoditas andalan dari wilayah Sleman. Hasilnya adalah sebuah penganan yang memiliki rasa manis khas dodol, berpadu dengan aroma dan sedikit rasa asam-sepat yang khas dari buah salak.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Dasar Dodol:**
  + Tepung Beras Ketan.
  + Santan kental.
  + Gula Pasir.
* **Bahan Kunci:** Daging Buah Salak Pondoh yang sudah matang, dibuang bijinya, lalu dihaluskan (diblender atau ditumbuk) menjadi bubur buah.
* **Perasa:** Sejumput garam untuk menyeimbangkan rasa manis.

**Pembuatan**

Proses pembuatan dodol terkenal sangat lama dan membutuhkan tenaga ekstra untuk mengaduk.

1. **Mencampur Adonan:** Di dalam sebuah wajan yang sangat besar dan tebal, santan, gula pasir, tepung ketan, garam, dan bubur buah salak dicampur menjadi satu.
2. **Proses Mengaduk (*Slow Cooking*):** Adonan ini dimasak di atas api sedang sambil **diaduk secara terus-menerus tanpa henti**. Proses ini sangat krusial dan bisa memakan waktu berjam-jam (4-8 jam tergantung banyaknya adonan). Tujuannya adalah untuk menguapkan kandungan air, mematangkan adonan, dan mencegahnya gosong di dasar wajan.
3. **Pematangan:** Adonan diaduk terus hingga menjadi sangat kental, berat, liat, berkilat karena mengeluarkan minyak kelapa, dan tidak lagi lengket di wajan (*kalıs*).
4. **Pendinginan dan Pemotongan:** Adonan dodol yang sudah matang dan masih panas dituangkan ke dalam nampan atau loyang besar yang sudah dialasi plastik atau daun pisang. Diratakan dan dibiarkan hingga dingin dan mengeras sepenuhnya (bisa semalaman). Setelah keras, dodol dipotong-potong menjadi balok atau bentuk lainnya.

**Penyajian Konvensional**

* Potongan-potongan kecil dodol dibungkus satu per satu dengan kertas minyak atau plastik.
* Dikemas dalam kotak kardus atau plastik dan dijual sebagai **oleh-oleh** khas dari daerah Sleman dan sekitarnya.
* Disantap pada suhu ruang sebagai camilan manis yang sangat kenyal dan legit.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Modern:** Menggunakan desain kemasan yang lebih menarik dan modern untuk meningkatkan citranya sebagai oleh-oleh premium.
* **Dodol Salak Aneka Bentuk:** Mencetak dodol dalam cetakan-cetakan kecil dengan bentuk yang menarik sebelum mengeras.

**Improvisasi**

* **Tekstur Berbeda:** Beberapa produsen tidak menghaluskan semua salak, tetapi menyisakan potongan-potongan kecil buah salak di dalam adonan untuk memberikan sensasi tekstur yang berbeda saat digigit.
* **Kombinasi Rasa:** Mencampurkan perasa lain ke dalam adonan, misalnya Dodol Salak Pandan atau Dodol Salak Cokelat.
* **Konsep "Dodol Buah":** Teknik yang sama diaplikasikan pada buah-buahan lain, menghasilkan aneka dodol buah seperti dodol nanas, dodol sirsak, dan lain-lain.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 140.

nextfood

Tampilkan alur berpikir

Sore! Tentu, mari kita lanjutkan. Dari penganan yang kenyal dan padat, kita beralih ke hidangan jenang atau bubur yang lembut, manis, dan berwarna cerah.

**140. Jenang Waluh (Bubur Labu Kuning)**

Jenang Waluh adalah bubur manis tradisional Jawa yang bahan utamanya adalah **Waluh** atau **Labu Kuning**. Hidangan ini sangat populer sebagai kudapan, hidangan penutup, atau menu takjil saat bulan puasa. Jenang Waluh dicintai karena teksturnya yang sangat lembut dan lumer di mulut, serta rasanya yang manis alami berpadu dengan gurihnya santan.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Labu Kuning (Waluh), yang sudah dikupas dan dibuang bijinya.
* **Bahan Pengental:** Tepung Beras atau bisa juga menggunakan tepung beras ketan.
* **Cairan:** Santan kelapa.
* **Pemanis:** Gula Merah (untuk rasa yang lebih legit) atau Gula Pasir (untuk warna oranye yang lebih cerah).
* **Aroma dan Perasa:** Daun Pandan dan sejumput garam.
* **Saus Pelengkap (Opsional):** Saus santan kental yang gurih (*areh*), mirip seperti pada Bubur Sumsum.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah mengolah labu kuning menjadi bubur yang halus dan kental.

1. **Menyiapkan Labu:** Labu kuning dipotong-potong, lalu dikukus atau direbus hingga sangat empuk. Setelah itu, labu yang sudah empuk dihaluskan hingga menjadi bubur atau *puree*.
2. **Membuat Adonan Jenang:** Dalam sebuah panci, *puree* labu kuning dicampur dengan tepung beras, gula, garam, dan sebagian besar santan. Diaduk rata hingga tidak ada gumpalan tepung.
3. **Memasak:** Adonan dimasak di atas api sedang sambil terus diaduk. Proses mengaduk ini penting agar bagian bawah tidak gosong dan jenang tidak menggumpal.
4. **Pematangan:** Dimasak hingga adonan meletup-letup, mengental, dan terlihat licin mengkilap. Ini menandakan tepung sudah matang.
5. **Membuat Saus Santan (jika pakai):** Secara terpisah, santan kental dimasak dengan sedikit garam dan daun pandan hingga mendidih.

**Penyajian Konvensional**

* Jenang Waluh disajikan hangat dalam sebuah mangkuk.
* Bisa dinikmati langsung begitu saja, atau disiram dengan sedikit saus santan gurih di atasnya untuk memberikan kontras rasa manis-gurih.
* Karena teksturnya yang sangat lembut, hidangan ini cocok untuk segala usia, dari anak-anak hingga orang tua.

**Inovasi Penyajian**

* **Puding Labu Kuning:** Di kafe-kafe modern, Jenang Waluh disajikan dingin dan dipasarkan sebagai "Javanese Pumpkin Pudding".
* **Isian Kue:** Adonan Jenang Waluh yang sudah jadi dan dingin bisa dijadikan isian yang lembut untuk kue seperti kue soes atau roti.
* **Lapisan *Dessert Jar*:** Dijadikan salah satu lapisan dalam hidangan penutup modern dalam toples, mungkin dilapisi dengan bubur sumsum atau ketan hitam.

**Improvisasi**

* **Penambahan Rempah:** Memberi tambahan rempah seperti bubuk kayu manis atau pala ke dalam adonan untuk menciptakan aroma seperti kue pai labu (*pumpkin pie*).
* **Menjadi Kolak:** Jika adonannya dibuat lebih encer dan potongan labunya tidak dihancurkan sepenuhnya, hidangan ini akan menjadi **Kolak Labu Kuning**.
* **Penambahan Isian Lain:** Mencampurkan bahan lain ke dalam jenang saat dimasak, seperti biji salak/candil, kolang-kaling, atau potongan nangka.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 141.

nextfood

Tampilkan alur berpikir

Sore! Tentu, mari kita lanjutkan. Dari kue manis, kita beralih ke hidangan sayur tumis yang sederhana, merakyat, dan memiliki nilai sejarah.

**141. Oseng Genjer**

Oseng Genjer adalah masakan tumis khas pedesaan Jawa yang menggunakan tanaman **Genjer** (*Limnocharis flava*) sebagai bahan utamanya. Genjer adalah sejenis tumbuhan air yang biasa tumbuh di sawah atau perairan dangkal. Dulu, genjer sering dianggap sebagai "makanan orang susah", namun kini justru dicari karena teksturnya yang unik dan cita rasanya yang khas. Hidangan ini adalah contoh klasik dari kuliner yang memanfaatkan bahan-bahan yang tumbuh liar di alam sekitar.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Daun dan batang Sayur Genjer yang masih muda, sudah dipotong-potong dan dicuci bersih.
* **Bumbu Iris:** Bawang merah, bawang putih, dan cabai (merah dan rawit) sesuai selera.
* **Bumbu Kunci Rasa:** Terasi bakar (terasi udang bakar) yang dihancurkan. Terasi memberikan rasa umami yang kuat dan khas.
* **Bumbu Aromatik:** Lengkuas yang digeprek dan daun salam.
* **Perasa:** Garam dan sedikit gula pasir atau gula merah untuk menyeimbangkan rasa.

**Pembuatan**

Kunci memasak oseng genjer adalah dengan proses yang cepat agar teksturnya tidak menjadi terlalu lembek.

1. **Persiapan Genjer:** Genjer yang sudah dipotong-potong terkadang direbus atau diseduh sebentar dengan air panas mendidih lalu segera ditiriskan. Tujuannya adalah untuk mengurangi sedikit rasa "langu" atau getir yang mungkin ada.
2. **Menumis Bumbu:** Bumbu iris (bawang dan cabai) ditumis hingga harum. Masukkan lengkuas, daun salam, dan terasi, lalu aduk hingga aroma terasi keluar.
3. **Proses Mengoseng:** Masukkan batang dan daun genjer ke dalam wajan.
4. **Pematangan Cepat:** Tumis dengan cepat menggunakan api besar. Tambahkan sedikit air jika perlu agar bumbu meresap. Bumbui dengan garam dan gula. Masak hanya sampai genjer layu namun batangnya masih terasa sedikit renyah (*kres*). Jangan dimasak terlalu lama agar tidak menjadi benyek.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas langsung dari wajan.
* Dinikmati sebagai lauk sayuran pendamping nasi putih hangat.
* Sangat cocok dipadukan dengan lauk sederhana lainnya seperti ikan asin goreng dan tempe goreng, serta sambal.
* Merupakan menu populer di warung makan tegal (warteg) atau restoran yang menyajikan masakan rumahan otentik.

**Inovasi Penyajian**

* **Menu di Restoran Modern:** Banyak restoran modern yang mengangkat kembali Oseng Genjer ke dalam menunya, seringkali dengan narasi sebagai "sayuran warisan" atau *heritage vegetables*.
* **Oseng Genjer dalam Kemasan:** Beberapa usaha katering modern mengemasnya dalam wadah siap saji untuk menu harian.

**Improvisasi**

* **Oseng Genjer Tauco:** Ini adalah varian yang sangat populer. Bumbu tumisannya ditambahkan dengan tauco (pasta kedelai fermentasi), memberikan rasa gurih-asin yang lebih kuat dan khas.
* **Penambahan Protein:** Menambahkan bahan lain ke dalam tumisan seperti udang, daging cincang, atau potongan tahu dan tempe.
* **Oseng Genjer Oncom:** Varian yang lebih umum di daerah Jawa Barat, di mana genjer ditumis bersama oncom.
* **Dimasak dengan Santan:** Mengolah genjer dengan kuah santan, menjadikannya sejenis sayur lodeh genjer.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 142.

nextfood

Tampilkan alur berpikir

Sore! Tentu, mari kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Ini adalah salah satu kue kering atau bolu "jadul" (zaman dulu) yang sangat klasik dan penuh kenangan.

**142. Roti Klemben (Roti Kolombeng)**

Roti Klemben, yang di beberapa daerah juga disebut **Roti Kolombeng** atau **Bolu Kering**, adalah sejenis kue bolu sederhana yang dipanggang hingga kering. Kue ini merupakan salah satu kue kering warisan yang sangat populer di Jawa. Ciri khasnya adalah teksturnya yang unik: keras dan renyah di bagian luar, namun rapuh dan sedikit empuk di bagian dalamnya, serta bentuknya yang khas seperti tempurung kura-kura.

**Bahan-Bahan**

Bahan-bahannya sangat minimalis, khas kue zaman dulu.

* **Bahan Utama:** Tepung Terigu.
* Telur Ayam.
* Gula Pasir.
* Vanili bubuk untuk aroma. Resep otentiknya tidak menggunakan lemak (mentega/margarin) dan tidak menggunakan bahan pengembang kimia (baking powder/soda kue). Kuenya mengembang murni dari hasil kocokan telur dan gula.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah membuat adonan bolu sederhana lalu memanggangnya hingga kering.

1. **Membuat Adonan:** Telur dan gula pasir dikocok dengan kecepatan tinggi untuk waktu yang sangat lama. Proses ini sangat krusial. Adonan dikocok hingga menjadi sangat putih, kental, kaku, dan berjejak (ketika mixer diangkat, adonan yang jatuh tidak langsung tenggelam).
2. **Mencampur Tepung:** Tepung terigu yang sudah diayak dimasukkan secara bertahap ke dalam adonan telur. Diaduk dengan teknik aduk lipat yang perlahan agar adonan tidak kehilangan volume udaranya.
3. **Mencetak:** Adonan yang sudah jadi dimasukkan ke dalam cetakan khusus Roti Klemben (biasanya terbuat dari kuningan atau besi cor) yang berbentuk seperti tempurung kura-kura atau bunga. Cetakan sebelumnya diolesi margarin dan ditaburi tepung.
4. **Memanggang:** Adonan di dalam cetakan dipanggang dalam oven dengan suhu yang tidak terlalu tinggi hingga matang sempurna, berwarna kuning keemasan, dan kering. Proses pemanggangan yang lebih lama dengan suhu rendah inilah yang membuatnya menjadi bolu kering.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang sebagai kue kering.
* Merupakan teman minum teh atau kopi yang paling klasik. Cara paling nikmat menyantapnya adalah dengan **mencelupkan** kue ini ke dalam minuman panas. Roti Klemben yang keras akan melunak dan menyerap cairan, lalu lumer di mulut.
* Menjadi salah satu suguhan wajib di toples-toples saat hari raya Lebaran di masa lalu.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Modern:** Dikemas dalam toples atau kantong plastik modern dengan merek yang menarik untuk dijual sebagai oleh-oleh kue jadul.
* **Dasar Kue Lain:** Roti Klemben yang dihancurkan bisa dijadikan lapisan dasar (*crust*) untuk kue lain seperti *cheesecake*.

**Improvisasi**

* **Varian Rasa:** Ini adalah improvisasi yang paling umum, yaitu dengan menambahkan perasa pada adonan:
  + Klemben Cokelat (dengan tambahan bubuk cokelat).
  + Klemben Pandan (dengan tambahan pasta pandan).
  + Klemben Jahe (dengan tambahan bubuk jahe).
* **Penambahan Wijen:** Menaburkan biji wijen di atas adonan sebelum dipanggang.
* **Resep Modern:** Beberapa resep modern menambahkan sedikit mentega cair atau minyak ke dalam adonan untuk hasil akhir yang sedikit lebih lembab dan tidak terlalu keras.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 143.

nextfood

Tampilkan alur berpikir

Sore! Tentu, mari kita lanjutkan. Dari kue kering, kita akan membahas "induk" dari segala jenis sambal di Indonesia, sebuah kondimen yang wajib ada di hampir setiap meja makan.

**143. Sambal Terasi Matang**

Sambal Terasi adalah sambal paling dasar dan paling ikonik dalam kuliner Indonesia, khususnya di Jawa. Varian **"Matang"** merujuk pada proses pembuatannya, di mana bahan-bahan utamanya dimasak terlebih dahulu (digoreng atau direbus) sebelum diulek, atau diulek mentah lalu ditumis hingga matang. Proses pemasakan ini menghasilkan sambal dengan aroma yang lebih harum, rasa yang lebih dalam dan medok, serta tidak setajam atau selangu versi mentahnya.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:**
  + Cabai Merah Keriting dan Cabai Rawit Merah. Kombinasi keduanya menghasilkan warna yang bagus dan tingkat kepedasan yang bisa disesuaikan.
  + Bawang Merah.
  + Bawang Putih.
  + Tomat Merah.
* **Bahan Kunci Rasa:** Terasi (pasta udang fermentasi), yang wajib dibakar atau digoreng terlebih dahulu untuk mengeluarkan aroma umaminya yang kuat.
* **Perasa:** Garam, Gula Merah (atau gula pasir), dan perasan Jeruk Limau sebagai sentuhan akhir untuk kesegaran.
* **Minyak Goreng:** Untuk menggoreng bahan atau menumis sambal.

**Pembuatan**

Ada dua metode umum untuk membuat versi "matang".

* **Metode 1: Bahan Digoreng/Rebus, Lalu Diulek**
  1. Semua bahan utama (cabai, bawang, tomat) digoreng dalam sedikit minyak hingga layu dan harum, atau direbus hingga empuk.
  2. Bahan-bahan yang sudah matang tersebut diangkat dan diletakkan di atas cobek bersama terasi bakar, garam, dan gula merah.
  3. Semua bahan diulek hingga mencapai tingkat kehalusan yang diinginkan.
  4. Terakhir, diberi perasan jeruk limau untuk menambah kesegaran.
* **Metode 2: Diulek Mentah, Lalu Ditumis**
  1. Semua bahan mentah (kecuali jeruk limau) diulek hingga halus.
  2. Sambal mentah yang sudah jadi kemudian ditumis (digongso) di wajan dengan sedikit minyak hingga warnanya menjadi lebih gelap, aromanya matang, dan minyaknya sedikit terpisah dari sambal. Metode ini menghasilkan sambal yang lebih awet.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang dalam sebuah wadah kecil atau langsung di atas cobeknya.
* Merupakan kondimen atau saus cocol wajib untuk hampir semua jenis hidangan.
* Pasangan paling klasik untuk Ayam Goreng, Ikan Bakar, Empal, Tahu/Tempe Goreng, dan aneka lalapan segar (timun, selada, kemangi, kol).

**Inovasi Penyajian**

* **Sambal Kemasan:** Ini adalah industri yang sangat besar. Sambal Terasi Matang kini dijual secara massal dalam kemasan botol, toples, atau sachet oleh berbagai merek, dari industri rumahan hingga perusahaan besar.
* **Bahan Dasar Masakan Lain:** Bumbu Sambal Terasi Matang sering dijadikan bumbu dasar untuk hidangan lain, seperti Nasi Goreng Sambal Terasi atau Tumis Kangkung Terasi.
* **Sambal Bar:** Restoran modern sering menyajikan konsep "bar sambal" di mana pelanggan bisa memilih aneka jenis sambal, dan Sambal Terasi Matang selalu menjadi bintang utamanya.

**Improvisasi**

Resep dasar Sambal Terasi sangat mudah untuk diimprovisasi.

* **Penambahan Buah:** Menambahkan bahan lain yang asam atau segar saat mengulek, seperti mangga muda (menjadi Sambal Pencit) atau gandaria.
* **Penambahan Kacang:** Mencampurkan kacang tanah goreng ke dalam ulekan.
* **Versi Lebih Manis/Pedas:** Menyesuaikan takaran gula merah dan cabai rawit untuk mendapatkan profil rasa yang diinginkan.
* **Sambal Tomat:** Menambah porsi tomat secara signifikan untuk rasa sambal yang lebih ringan dan segar.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 144.

nextfood

Tampilkan alur berpikir

Sore! Tentu, mari kita lanjutkan. Dari kue manis, kita kembali ke hidangan utama yang sangat otentik, sehat, dan merupakan perpaduan dari dua elemen kuliner pedesaan yang telah kita bahas sebelumnya.

**144. Tiwul Urap**

Tiwul Urap adalah hidangan komplet khas pedesaan Jawa, khususnya dari daerah Gunungkidul dan sekitarnya. Hidangan ini merupakan perpaduan sempurna dari dua komponen utama: **Tiwul** (No. 7) sebagai sumber karbohidrat pengganti nasi, dan **Urap** atau **Gudangan** (No. 64) sebagai lauk sayurannya. Sajian ini adalah representasi sejati dari makanan yang bersumber dari hasil kebun dan pekarangan.

**Bahan-Bahan**

Hidangan ini terdiri dari dua komponen utama yang resepnya telah kita bahas secara terpisah.

* **Bahan Tiwul:**
  + Tepung Gaplek (tepung dari singkong yang dikeringkan).
  + Air dan sedikit garam.
* **Bahan Urap:**
  + **Aneka Sayuran Rebus:** Bayam, kacang panjang, tauge, daun kenikir, daun singkong.
  + **Bumbu Kelapa:** Kelapa Parut yang dicampur dengan bumbu halus dari bawang putih, kencur, cabai, daun jeruk, gula merah, dan garam.
* **Lauk Pelengkap:** Biasanya sangat sederhana, seperti ikan asin goreng atau tempe goreng.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah menyiapkan tiwul dan urap secara terpisah, lalu menyajikannya bersama-sama.

1. **Membuat Tiwul:** Tepung gaplek diperciki air sambil diremas-remas hingga membentuk butiran-butiran kecil. Butiran ini kemudian dikukus hingga matang, menghasilkan nasi tiwul yang pulen dan beraroma khas.
2. **Membuat Urap:** Aneka sayuran direbus sebentar lalu ditiriskan. Secara terpisah, bumbu urap dibuat dengan mencampurkan kelapa parut dengan bumbu halus, lalu bumbu kelapa ini dikukus sebentar agar matang dan tidak mudah basi.
3. **Peracikan Akhir:** Sesaat sebelum disajikan, sayuran rebus dicampur dan diaduk rata dengan bumbu urap kelapa.

**Penyajian Konvensional**

* Seporsi nasi tiwul yang masih hangat diletakkan di atas piring, yang seringkali beralaskan daun pisang atau daun jati untuk aroma yang lebih otentik.
* Urap sayuran yang segar diletakkan di samping atau di atas tiwul.
* Disajikan bersama lauk pelengkap sederhananya seperti ikan asin.
* Merupakan hidangan utama yang sangat mengenyangkan, sehat (tinggi serat dan bebas gluten), dan memiliki cita rasa yang kompleks: gurih, pedas, sedikit manis dari bumbu urap, berpadu dengan rasa *earthy* yang khas dari tiwul.

**Inovasi Penyajian**

* **Tiwul Urap dalam *Rice Bowl*:** Disajikan dalam mangkuk modern untuk pasar perkotaan, seringkali dengan tambahan lauk protein seperti telur atau suwiran ayam, dan dipasarkan sebagai "healthy bowl" tradisional.
* **Paket Katering:** Dikemas dalam kotak makan modern (*bento box*) dengan memisahkan tiwul, urap, dan lauknya agar tetap segar.

**Improvisasi**

* **Menggunakan Trancam:** Memadukan nasi tiwul dengan **Trancam** (No. 60), yaitu versi mentah dari urap, untuk sensasi yang lebih segar dan renyah.
* **Lauk Lebih Mewah:** Menyajikan Tiwul Urap dengan lauk yang lebih "berat" seperti ayam goreng kalasan atau empal gepuk.
* **Tiwul Goreng Urap:** Nasi tiwulnya digoreng terlebih dahulu seperti nasi goreng, lalu disajikan dengan urap sayuran di sampingnya.
* **Varian Bumbu Urap:** Membuat bumbu urap yang lebih pedas atau dengan aroma rempah yang berbeda untuk memberikan variasi rasa.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 145.

nextfood

Tampilkan alur berpikir

Sore! Tentu, mari kita lanjutkan. Dari hidangan komplet, kita akan membahas satu komponen lauk yang sangat umum, namun memiliki penampilan yang cantik dan proses pembuatan yang unik.

**145. Telur Pindang**

Telur Pindang adalah hidangan telur rebus yang dimasak kembali dalam larutan bumbu dan aneka dedaunan hingga memiliki warna coklat gelap yang khas dan rasa yang gurih meresap. Keunikan utama dari Telur Pindang khas Jawa adalah penampilannya yang cantik, dengan permukaan putih telur yang dihiasi motif retakan seperti marmer atau batik.

**Bahan-Bahan**

Kunci dari warna dan aroma Telur Pindang terletak pada bahan-bahan perebusnya.

* **Bahan Utama:** Telur Ayam atau Telur Bebek.
* **Bahan Pewarna & Aroma Alami (Kunci):**
  + Daun Jati (daun pohon jati), yang memberikan warna coklat kemerahan.
  + Kulit Bawang Merah (kulit ari bawang merah yang kering), memberikan warna coklat yang lebih pekat.
  + Daun Jambu Biji, yang dipercaya membantu mengeraskan tekstur putih telur agar tidak mudah hancur.
* **Bumbu Cairan:** Air, kecap manis, garam, dan terkadang sedikit gula merah.
* **Bumbu Aromatik:** Daun salam, lengkuas, dan terkadang serai.

**Pembuatan**

Prosesnya terdiri dari dua tahap perebusan untuk menciptakan motif retak yang khas.

1. **Perebusan Pertama:** Telur direbus dalam air biasa hingga matang sempurna (menjadi telur rebus keras).
2. **Meretakkan Kulit:** Setelah matang, telur diangkat dan didinginkan sebentar. Kemudian, cangkang telur dipukul-pukul perlahan dengan punggung sendok hingga retak merata di seluruh bagian. Cangkang **tidak dikupas**, hanya diretakkan saja.
3. **Proses Memindang (Perebusan Kedua):** Telur yang sudah retak dimasukkan kembali ke dalam panci. Semua bahan pewarna (daun jati, kulit bawang, daun jambu) dan bumbu lainnya (kecap, garam, rempah aromatik) dimasukkan ke dalam panci berisi air.
4. **Pematangan:** Campuran ini direbus dengan api kecil dalam waktu yang cukup lama (minimal 1 jam). Semakin lama direbus, warna dan bumbunya akan semakin meresap ke dalam telur melalui celah-celah retakan kulitnya.
5. **Pendinginan:** Setelah matang, telur seringkali dibiarkan terendam dalam air rebusannya hingga dingin agar warnanya semakin pekat.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang setelah cangkangnya dikupas. Saat dikupas, akan terlihat motif retakan berwarna coklat yang indah di permukaan putih telur.
* Telur Pindang adalah lauk pendamping yang **wajib ada** dalam sajian **Nasi Gudeg** komplit.
* Juga merupakan salah satu komponen penting dalam sajian **Tumpeng** dan nasi selamatan lainnya.
* Rasanya gurih, sedikit manis, dengan aroma rempah yang khas meresap hingga ke dalam.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Vakum:** Menjual Telur Pindang yang sudah matang dan dikupas dalam kemasan vakum untuk dijual di swalayan atau sebagai oleh-oleh.
* **Hiasan Artistik:** Di restoran modern, motif marmer pada telur pindang seringkali ditonjolkan sebagai elemen artistik dalam penataan hidangan.

**Improvisasi**

* **Telur Puyuh Pindang:** Ini adalah improvisasi yang paling umum. Teknik yang sama digunakan pada telur puyuh, yang kemudian sering ditusuk sate dan menjadi salah satu lauk populer di angkringan.
* **Metode Cepat:** Menggunakan kantong teh celup sebagai pengganti daun jati untuk mendapatkan warna coklat secara instan, meskipun cara ini tidak menghasilkan aroma yang otentik.
* **Telur Pindang Balado:** Telur pindang yang sudah jadi dimasak kembali dengan bumbu sambal balado yang pedas.
* **Isian Roti:** Telur pindang yang dicincang dijadikan isian untuk roti atau lemper.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 146.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Pagi! Tentu saja, kita lanjutkan perjalanan kuliner kita. Dari telur yang dibumbui, kita beralih ke dunia sate yang menggunakan bagian sapi yang sangat unik dan digemari.

**146. Sate Koyor**

Sate Koyor adalah salah satu varian sate khas Jawa yang tidak menggunakan daging murni, melainkan **Koyor**, yaitu urat atau bagian otot sapi yang kaya akan lemak dan tulang rawan, biasanya dari area kaki. Berbeda dari **Sego Koyor** (No. 46) yang disajikan dalam bentuk sayur berkuah, Sate Koyor diolah dengan cara ditusuk dan dibakar. Hidangan ini sangat digemari karena sensasi teksturnya yang unik: super kenyal, sedikit garing di luar karena dibakar, namun tetap lembut dan lumer di mulut.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Koyor Sapi, yang sudah dibersihkan dan dipotong bentuk dadu.
* **Bumbu Rebusan/Ungkep:** Sebelum dibakar, koyor harus direbus lama dengan bumbu agar empuk dan kaya rasa. Bumbu yang digunakan seringkali adalah bumbu bacem atau bumbu ungkep sederhana yang terdiri dari bawang putih, ketumbar, lengkuas, daun salam, sedikit gula merah, dan garam.
* **Bumbu Olesan Bakar:** Campuran Kecap Manis, sedikit margarin atau minyak, dan terkadang sisa air bumbu rebusan.
* **Tusuk Sate:** Dari bambu.

**Pembuatan**

Prosesnya melalui dua tahap pemasakan utama: merebus untuk mengempukkan, lalu membakar untuk aroma.

1. **Proses Mengempukkan:** Ini adalah tahap yang paling krusial dan memakan waktu. Potongan koyor direbus bersama bumbu ungkep dalam panci tertutup dengan api kecil selama berjam-jam (atau menggunakan panci presto untuk mempersingkat waktu) hingga menjadi sangat empuk dan kenyal.
2. **Penusukan:** Koyor yang sudah empuk dan meresap bumbu diangkat, ditiriskan, lalu ditusuk dengan tusuk sate.
3. **Proses Membakar:** Sate koyor kemudian dibakar di atas bara api arang. Selama proses pembakaran, sate terus diolesi dengan bumbu olesan kecap manis hingga bumbu meresap, terkaramelisasi, dan memberikan aroma asap (*smokey*) yang khas. Lemak pada koyor akan sedikit meleleh dan menambah aroma sedap pada asapnya.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas langsung dari panggangan, biasanya dalam hitungan per 5 atau 10 tusuk.
* Tidak disajikan dengan bumbu kacang yang kental. Pendamping klasiknya adalah sambal bawang mentah yang pedas atau sambal kecap (kecap manis dengan irisan bawang merah, cabai rawit, dan tomat).
* Dinikmati sebagai lauk bersama nasi putih hangat atau lontong.

**Inovasi Penyajian**

* **Sate Koyor di *Hot Plate*:** Menyajikan sate di atas piringan besi panas agar tetap hangat dan memberikan efek mendesis saat disajikan.
* **Kemasan Beku:** Menjual sate koyor yang sudah diungkep dan ditusuk dalam kemasan vakum beku, siap untuk dibakar sendiri di rumah.

**Improvisasi**

* **Sate Campur:** Membuat tusukan sate yang diselang-seling antara potongan koyor dan potongan daging sapi untuk variasi tekstur.
* **Varian Bumbu Bakar:** Menggunakan bumbu olesan yang berbeda saat membakar, misalnya saus lada hitam atau saus barbeku.
* **Koyor Goreng:** Setelah direbus empuk, potongan koyor tidak dibakar, melainkan digoreng hingga garing di bagian luar.
* **Diolah menjadi Oseng Mercon:** Koyor yang sudah empuk dimasak kembali menjadi Oseng-oseng Koyor Mercon yang super pedas.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 147.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Sore! Tentu, kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Ini adalah sebuah masakan sayur rumahan dengan nama yang sangat deskriptif, menggambarkan tekstur unik dari hasil akhirnya.

**147. Jangan Gleyer**

Jangan Gleyer adalah masakan sayur berkuah santan khas Jawa. "Jangan" berarti sayur berkuah, dan kata "**Gleyer**" adalah istilah dalam Bahasa Jawa untuk menggambarkan sesuatu yang sangat lemas, lunglai, dan saking empuknya sampai tidak memiliki bentuk yang kokoh. Nama ini merujuk pada tekstur sayuran di dalamnya yang dimasak dalam waktu sangat lama hingga menjadi luar biasa lembut dan lumer di mulut.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Sayuran yang paling identik untuk dibuat Jangan Gleyer adalah Daun Singkong (daun ketela pohon). Terkadang daun pepaya juga bisa diolah dengan cara ini.
* **Bumbu Halus:** Bumbu dasar yang gurih, terdiri dari bawang merah, bawang putih, kemiri, dan ketumbar.
* **Bumbu Aromatik:** Daun salam dan lengkuas.
* **Cairan:** Santan kelapa.
* **Perasa:** Garam dan gula jawa.
* **Pelengkap Rasa (Opsional):** Seringkali dimasak bersama sedikit ikan teri atau tempe untuk menambah cita rasa.

**Pembuatan**

Kunci utama dari Jangan Gleyer adalah proses memasak yang sangat lama (*slow cooking*).

1. **Persiapan Daun Singkong:** Daun singkong dicuci bersih, lalu direbus terlebih dahulu dalam air mendidih (seringkali dengan sedikit garam atau soda kue) hingga benar-benar empuk. Setelah itu, airnya diperas hingga habis dan daun singkong bisa diiris-iris kasar.
2. **Menumis Bumbu:** Bumbu yang sudah dihaluskan ditumis hingga matang dan harum bersama daun salam dan lengkuas.
3. **Memasak Sayur:** Tumisan bumbu dimasukkan ke dalam panci. Santan dan irisan daun singkong yang sudah empuk dimasukkan.
4. **Proses "Nggleyer":** Hidangan ini kemudian dimasak dengan api yang sangat kecil dalam keadaan panci tertutup untuk waktu yang lama (bisa lebih dari satu jam). Proses inilah yang akan menghancurkan serat-serat daun singkong hingga mencapai tekstur "gleyer" yang sangat lembut.
5. **Koreksi Rasa:** Di tahap akhir, masakan dibumbui dengan garam dan gula jawa hingga rasanya pas.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas sebagai sayur pendamping nasi putih.
* Merupakan masakan rumahan klasik yang menunjukkan kesabaran dalam memasak.
* Teksturnya yang sangat lembut membuatnya mudah disantap, hampir tidak perlu dikunyah.
* Sangat nikmat jika disantap bersama lauk yang renyah seperti kerupuk atau ikan asin untuk memberikan kontras tekstur.

**Inovasi Penyajian**

Sebagai hidangan rumahan yang sangat tradisional, inovasi modernnya hampir tidak ada.

* **Menu Nostalgia:** Disajikan oleh warung-warung makan berkonsep "masakan ndeso" (pedesaan) untuk membangkitkan kenangan kuliner masa lalu.
* **Penyajian di Restoran:** Ditata dengan lebih rapi di dalam mangkuk saji yang cantik.

**Improvisasi**

* **Versi Pedas:** Menambahkan banyak cabai ke dalam bumbu halus untuk membuat Jangan Gleyer Pedas.
* **Penambahan Protein:** Memasaknya bersama tetelan sapi atau ceker ayam, di mana protein tersebut ikut dimasak lama bersama daun singkong hingga sama-sama menjadi sangat empuk.
* **Versi Lebih Kental:** Menggunakan santan yang lebih kental (*santan kanil*) untuk kuah yang lebih *creamy* dan pekat.
* **Penggunaan Daun Lain:** Menerapkan teknik masak "gleyer" pada daun-daunan lain yang teksturnya keras, seperti daun pepaya tua.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 148.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Sore! Tentu, mari kita lanjutkan. Dari hidangan sayur yang rumit, kita beralih ke olahan tempe yang paling dasar, paling umum, namun juga paling dicintai.

**148. Tempe Garit**

Tempe Garit adalah sebutan untuk gaya atau teknik paling klasik dalam mengolah tempe goreng di Jawa, khususnya Yogyakarta. Nama "**Garit**" dalam bahasa Jawa berarti "goresan" atau "sayatan". Nama ini merujuk pada teknik membuat beberapa goresan atau sayatan dangkal pada permukaan tempe sebelum dibumbui dan digoreng. Teknik sederhana ini memiliki dua tujuan utama: agar bumbu lebih meresap ke dalam tempe dan untuk menciptakan permukaan yang lebih garing dan renyah setelah digoreng.

**Bahan-Bahan**

Bahan dan bumbunya sangat mendasar, menjadi cita rasa "aman" bagi semua orang.

* **Bahan Utama:** Tempe, dipotong menjadi lempengan persegi atau segitiga dengan ketebalan sekitar 1 cm.
* **Bumbu Rendaman:** Bumbu cair yang sangat sederhana, terdiri dari:
  + Bawang Putih yang dihaluskan.
  + Ketumbar Bubuk.
  + Garam.
  + Air matang secukupnya untuk melarutkan bumbu.
* **Minyak Goreng:** Untuk menggoreng.

**Pembuatan**

Prosesnya sangat simpel, dengan teknik "nggarit" sebagai kuncinya.

1. **Proses "Nggarit" (Memberi Goresan):** Setiap sisi dari potongan tempe diberi beberapa goresan dangkal menggunakan pisau. Goresan bisa berbentuk diagonal searah atau bersilangan (membentuk pola wajik).
2. **Membuat Bumbu:** Bawang putih halus, ketumbar bubuk, dan garam dilarutkan dalam sedikit air.
3. **Merendam:** Potongan tempe yang sudah digarit dicelupkan dan direndam sebentar (sekitar 5-10 menit) dalam larutan bumbu. Pastikan bumbu masuk ke dalam sela-sela goresan.
4. **Menggoreng:** Tempe yang sudah dibumbui digoreng dalam minyak panas hingga berwarna kuning keemasan, kering, dan renyah di bagian luarnya.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas langsung dari penggorengan.
* Merupakan lauk pauk paling universal yang bisa ditemukan di mana saja, mulai dari angkringan, warung nasi rames, hingga restoran besar di Yogyakarta.
* Bisa disantap sebagai lauk pendamping nasi atau sebagai camilan gorengan tersendiri.
* Cara makan paling umum sebagai camilan adalah dengan ditemani beberapa buah cabai rawit hijau.

**Inovasi Penyajian**

* **Tempe Penyet:** Ini adalah inovasi penyajian yang paling populer. Tempe Garit yang baru matang diletakkan di atas cobek berisi sambal (biasanya sambal bawang atau sambal terasi), lalu ditekan atau dipenyet dengan ulekan hingga sedikit pecah dan tercampur dengan sambal.
* **Kemasan Siap Goreng:** Menjual tempe yang sudah dipotong, digarit, dan dibumbui (marinasi basah atau kering) dalam kemasan vakum beku.

**Improvisasi**

* **Varian Bumbu Rendaman:** Menggunakan bumbu lain untuk marinasi.
  + Bumbu Kuning: Menambahkan kunyit pada bumbu untuk menghasilkan **Tempe Goreng Kuning**.
  + Bumbu Lengkuas: Menambahkan parutan lengkuas yang melimpah pada bumbu. Saat digoreng, parutan lengkuas akan menjadi serpihan renyah yang sangat wangi.
* **Tempe Goreng Tepung:** Setelah dimarinasi, tempe dicelupkan ke dalam adonan tepung sebelum digoreng.
* **Menjadi Baceman:** Jika bumbu rendamannya diganti dengan larutan gula merah dan air kelapa lalu direbus lama, maka akan menjadi **Tempe Bacem** (No. 38).

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 149.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Sore! Tentu, mari kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Ini adalah sebuah produk kuliner modern yang, meskipun tidak asli berasal dari Yogyakarta, telah menjadi sangat populer dan diadopsi sebagai salah satu oleh-oleh favorit dari kota ini.

**149. Tahu Susu**

Tahu Susu adalah varian tahu modern yang terkenal karena teksturnya yang luar biasa lembut. Berbeda dari tahu biasa yang padat, Tahu Susu memiliki bagian dalam yang sangat halus, lumer, dan terasa *creamy* di mulut. Saat digoreng, ia akan membentuk lapisan kulit luar yang tipis dan garing, sementara bagian dalamnya tetap sangat lembut, menciptakan kontras tekstur yang nikmat. Meskipun aslinya dipopulerkan dari Lembang, Jawa Barat, popularitasnya meledak dan kini banyak diproduksi serta dijual sebagai oleh-oleh khas di berbagai kota wisata, termasuk Yogyakarta.

**Bahan-Bahan**

Bahan dasarnya adalah tahu, namun dengan penambahan komponen susu.

* **Bahan Utama:** Kacang Kedelai.
* **Bahan Pembeda (Kunci):** Susu Sapi Segar dan seringkali sedikit Mentega atau margarin. Penambahan produk susu dan lemak inilah yang menciptakan tekstur super lembut yang tidak dimiliki tahu biasa.
* **Bumbu:** Adonan tahu ini biasanya sudah diberi bumbu dasar bawang putih dan garam, sehingga sudah memiliki rasa gurih bahkan sebelum digoreng.
* **Bahan Penggumpal:** Penggumpal sari kedelai (seperti GDL atau kalsium sulfat).

**Pembuatan**

Prosesnya adalah modifikasi dari pembuatan tahu biasa.

1. **Pembuatan Sari Kedelai:** Kacang kedelai diolah menjadi sari kedelai murni.
2. **Pencampuran:** Ke dalam sari kedelai, ditambahkan susu segar, mentega cair, serta bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan.
3. **Penggumpalan dan Pencetakan:** Campuran ini dimasak dan diberi bahan penggumpal hingga sari kedelai terpisah menjadi gumpalan-gumpalan tahu. Gumpalan ini kemudian dicetak dan dipadatkan menjadi balok-balok tahu.
4. **Penggorengan (oleh konsumen):** Tahu Susu biasanya dijual dalam keadaan mentah. Konsumen tinggal memotongnya berbentuk dadu lalu menggorengnya dalam minyak panas hingga bagian luarnya berwarna keemasan dan garing.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas langsung setelah digoreng.
* Dinikmati sebagai camilan gurih atau lauk pendamping.
* Cara menyantap yang paling umum adalah dengan cocolan sambal kecap (kecap manis dengan irisan cabai rawit dan bawang) atau dimakan langsung bersama gigitan cabai rawit hijau.

**Inovasi Penyajian**

* **Gerai Khusus:** Banyaknya gerai atau stan kecil di pusat keramaian atau pusat oleh-oleh yang khusus hanya menjual Tahu Susu goreng yang disajikan panas-panas.
* **Tahu Susu Lumer:** Beberapa produsen menonjolkan bagian dalam tahu yang sangat lembut hingga lumer sebagai nilai jual utama.
* **Dimasak dengan *Air Fryer*:** Sebagai alternatif yang lebih sehat, Tahu Susu bisa dimasak menggunakan *air fryer* untuk mendapatkan bagian luar yang renyah tanpa harus digoreng dalam minyak banyak.

**Improvisasi**

* **Aneka Bumbu Tabur:** Ini adalah improvisasi yang paling populer. Tahu Susu yang sudah digoreng ditaburi dengan aneka bumbu bubuk seperti bumbu balado, keju asin, barbekiu, atau rumput laut.
* **Tahu Susu Geprek:** Tahu Susu goreng yang renyah di-geprek atau dipenyet bersama sambal bawang pedas.
* **Sebagai Bahan Masakan:** Potongan Tahu Susu goreng sering digunakan sebagai bahan tambahan dalam masakan lain seperti Cap Cai, sup, atau tumis sayuran.
* **Varian Rasa Tahu:** Produsen membuat varian rasa pada adonan tahunya, misalnya Tahu Susu Rasa Udang atau Tahu Susu Pedas.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 150.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Sore! Tentu, mari kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Ini adalah sebuah camilan manis-renyah klasik yang memiliki kemiripan erat dengan Grubi.

**150. Carang Mas**

Carang Mas adalah camilan atau jajanan kering tradisional Jawa yang sangat renyah dan manis. Namanya sangat deskriptif: "**Carang**" berarti ranting-ranting kecil atau jejaring, dan "**Mas**" berarti emas, merujuk pada penampilannya yang menyerupai sarang atau kumpulan ranting kecil berwarna kuning keemasan.

Hidangan ini pada dasarnya identik dengan **Grubi** (No. 43). Perbedaan tipis di antara keduanya seringkali terletak pada bahan dasar utamanya: jika Grubi lebih identik dengan ubi jalar, maka Carang Mas lebih spesifik merujuk pada versi yang terbuat dari **singkong**.

**Bahan-Bahan**

Bahan-bahannya sangat minimalis, hanya terdiri dari dua komponen utama.

* **Bahan Utama:** Singkong (ketela pohon), yang diparut atau diserut halus memanjang seperti korek api.
* **Pemanis:** Gula Merah (gula jawa) yang disisir halus.
* **Minyak Goreng:** Untuk menggoreng.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah menggoreng serutan singkong hingga renyah, lalu membalutnya dengan karamel gula merah.

1. **Menyiapkan Singkong:** Singkong dikupas, dicuci, lalu diserut halus. Hasil serutan kemudian dicuci kembali untuk menghilangkan sebagian patinya dan ditiriskan hingga benar-benar kering agar bisa renyah maksimal saat digoreng.
2. **Menggoreng:** Serutan singkong kering digoreng dalam minyak panas yang banyak hingga garing dan berwarna kuning keemasan. Angkat dan tiriskan.
3. **Membuat Karamel:** Gula merah dimasak dengan sangat sedikit air di dalam wajan hingga larut dan mengental menjadi karamel yang pekat dan berbuih.
4. **Mencampur dan Membentuk:** Singkong goreng yang renyah segera dimasukkan ke dalam karamel panas. Diaduk dengan cepat hingga semua bagian terlapisi rata.
5. **Mencetak:** Selagi masih panas dan lengket, adonan diambil menggunakan sendok lalu dibentuk menjadi gumpalan-gumpalan berbentuk bola tidak beraturan. Diletakkan di atas wadah dan dibiarkan hingga dingin dan mengeras.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang sebagai camilan kering.
* Dijual dalam kemasan toples atau kantong plastik di pasar tradisional dan pusat oleh-oleh.
* Rasanya sangat manis dengan tekstur super renyah (*kriuk*), menjadikannya teman yang cocok untuk minum teh tawar.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Modern:** Dikemas dalam toples atau *pouch* modern dengan desain menarik untuk meningkatkan citranya sebagai oleh-oleh.
* **Topping Es Krim:** Carang Mas yang diremukkan bisa dijadikan taburan renyah untuk es krim atau hidangan penutup lainnya.

**Improvisasi**

* **Varian Bahan Dasar:** Menggunakan ubi jalar sebagai bahan dasar, yang akan membuatnya menjadi **Grubi**.
* **Penambahan Rasa:** Menambahkan sedikit bubuk jahe ke dalam larutan gula merah untuk memberikan rasa hangat, atau menaburkan biji wijen saat proses pencampuran.
* **Carang Mas Cokelat:** Menyiram bola-bola Carang Mas yang sudah jadi dengan lelehan cokelat.
* **Bentuk Berbeda:** Mencetak adonan dalam loyang persegi lalu memotongnya menjadi bentuk balok (*bar*).

Ini adalah akhir dari pembahasan 150 makanan pertama, sebuah perjalanan kuliner yang sangat panjang. Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda ingin melanjutkan di kesempatan berikutnya.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Sore! Tentu saja, mari kita lanjutkan. Dari camilan yang renyah, kita kembali ke dunia kue basah tradisional yang lembut, wangi, dan sangat populer.

**151. Nagasari**

Nagasari adalah salah satu kue basah atau jajanan pasar paling klasik dan dikenal luas di Indonesia, termasuk di Yogyakarta. Kue ini memiliki ciri khas berupa adonan tepung beras yang lembut dan gurih, dengan potongan pisang manis di bagian tengahnya, lalu dibungkus dengan daun pisang dan dikukus. Nama "Nagasari" sendiri sarat dengan makna filosofis Jawa, melambangkan kesucian dan keindahan.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Adonan Puding:**
  + Tepung Beras sebagai bahan utama.
  + Sedikit Tepung Sagu atau Tapioka untuk menambah kekenyalan dan kelembutan.
  + Santan kelapa.
  + Gula Pasir.
  + Sejumput garam dan daun pandan.
* **Bahan Isian:** Potongan Pisang. Jenis pisang yang paling ideal adalah Pisang Raja atau pisang kepok karena rasanya manis dan tidak hancur saat dikukus.
* **Bahan Pembungkus:** Daun Pisang yang sudah dilemaskan.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah membuat adonan puding, lalu membungkusnya bersama pisang sebelum dikukus.

1. **Membuat Adonan:** Tepung beras, tepung sagu, gula, dan garam dicampur. Santan dituangkan sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan yang licin dan tidak bergerindil.
2. **Memasak Adonan:** Adonan ini kemudian dimasak sebentar di atas api kecil sambil terus diaduk hingga sedikit mengental. Proses ini membuat adonan lebih mudah untuk dibungkus.
3. **Membungkus:** Diambil selembar daun pisang. Diletakkan satu sendok adonan, lalu diberi sepotong pisang di atasnya, kemudian ditutup lagi dengan satu sendok adonan. Daun pisang kemudian dilipat dengan rapi hingga membentuk paket persegi panjang.
4. **Mengukus:** Bungkusan-bungkusan nagasari disusun di dalam dandang atau panci pengukus yang sudah dipanaskan. Dikukus selama sekitar 20-30 menit hingga adonan di dalamnya matang dan padat.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang atau sedikit dingin.
* Dinikmati dengan membuka bungkusan daun pisangnya. Aroma wangi dari daun pisang yang terkukus akan langsung tercium.
* Merupakan kudapan yang sangat umum untuk acara arisan, rapat, atau sebagai isian *snack box*.
* Teksturnya sangat lembut, dengan rasa gurih-manis dari adonan santan yang berpadu sempurna dengan rasa manis dan legit dari pisang di tengahnya.

**Inovasi Penyajian**

* **Nagasari dalam Cetakan:** Untuk kepraktisan, adonan nagasari seringkali tidak dibungkus daun, melainkan dikukus langsung di dalam cetakan-cetakan kecil atau loyang besar, lalu dipotong-potong. Namun, cara ini menghilangkan aroma khas daun pisangnya.
* **Nagasari Beku:** Menjual nagasari matang dalam kemasan beku yang siap untuk dikukus kembali sebelum dinikmati.

**Improvisasi**

* **Varian Isian:** Mengganti potongan pisang dengan buah lain seperti potongan nangka atau durian.
* **Nagasari Gula Merah:** Mengganti gula pasir dengan gula merah, menghasilkan adonan berwarna coklat dengan rasa yang lebih legit.
* **Adonan Berwarna:** Memberi pewarna pada adonan putihnya, misalnya dengan jus pandan untuk warna hijau atau ubi ungu untuk warna ungu.
* **Menggunakan Tepung Lain:** Beberapa resep modern mengganti sebagian tepung beras dengan tepung hunkwe untuk tekstur yang lebih mirip jeli.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 152.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Sore! Tentu, mari kita lanjutkan. Dari kue manis, kita beralih ke hidangan lauk yang sangat aromatik, dimasak dengan salah satu metode paling khas di Nusantara.

**152. Pepes Welut (Pepes Belut)**

Pepes Welut adalah hidangan lauk yang terbuat dari belut sawah (*welut*) yang dimasak dengan metode **pepes**. Pepes adalah teknik memasak di mana bahan utama dicampur dengan bumbu rempah yang kaya, lalu dibungkus rapat dengan daun pisang, kemudian dimasak dengan cara dikukus atau dibakar. Teknik ini menghasilkan hidangan yang sangat wangi karena aroma dari bumbu dan daun pisang terkunci di dalam bungkusan, serta tekstur yang lembut dan basah (*moist*).

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Welut (belut sawah) yang sudah dibersihkan dan dipotong-potong.
* **Bumbu Halus:** Bumbu pepes yang kaya akan rempah, terdiri dari bawang merah, bawang putih, kemiri, kunyit, jahe, lengkuas, dan cabai (merah dan rawit) sesuai selera.
* **Bumbu Tambahan (Sangat Khas):**
  + Daun Kemangi dalam jumlah banyak, yang memberikan aroma segar yang sangat khas.
  + Irisan tomat (seringkali tomat hijau) dan belimbing wuluh untuk memberikan rasa asam segar.
  + Irisan serai dan daun salam.
* **Pembungkus:** Daun Pisang.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah mencampur semua bahan mentah lalu memasaknya di dalam bungkusan daun.

1. **Menyiapkan Belut:** Belut dibersihkan dari isi perut dan lendirnya (seringkali dengan cara dilumuri garam dan air jeruk nipis), lalu dipotong-potong.
2. **Mencampur Bumbu:** Dalam sebuah wadah, potongan belut mentah dicampur dan diaduk rata dengan bumbu yang sudah dihaluskan, irisan tomat, dan daun kemangi hingga semua bagian belut terbalut bumbu.
3. **Membungkus:** Selembar daun pisang disiapkan (biasanya dialasi selembar kecil daun salam). Adonan pepes diletakkan di tengahnya, lalu daun pisang digulung dengan padat membentuk paket lonjong. Kedua ujungnya disemat dengan lidi agar bungkusan tidak terbuka.
4. **Memasak:** Ada dua tahap memasak:
   * **Mengukus:** Bungkusan pepes dikukus dalam dandang panas selama sekitar 30-45 menit hingga belut dan bumbunya matang sempurna.
   * **Membakar (Opsional):** Setelah dikukus, pepes seringkali dibakar sebentar di atas bara api. Tahap ini bertujuan untuk mengeringkan daun pisang dan memberikan aroma asap (*smokey*) yang sangat sedap.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas, masih dalam bungkusan daun pisangnya.
* Dinikmati sebagai lauk utama bersama nasi putih hangat.
* Cara makannya adalah dengan membuka bungkusan pepes, di mana uap yang sangat wangi akan langsung keluar. Bumbu pepes yang melimpah dan sedikit berkuah sangat nikmat dicampurkan dengan nasi.
* Berbeda total dengan **Sambel Welut** (No. 32) yang belutnya digoreng renyah, Pepes Welut memiliki tekstur daging belut yang sangat lembut, basah, dan mudah lepas dari tulangnya.

**Inovasi Penyajian**

* **Pepes Welut Tanpa Duri:** Menggunakan daging belut yang sudah dipisahkan dari tulangnya (*fillet*) untuk membuat pepes yang lebih praktis dan mudah dimakan.
* **Kemasan Beku:** Menjual pepes welut mentah yang sudah dibungkus dalam kemasan beku, siap untuk dikukus atau dibakar oleh pelanggan di rumah.

**Improvisasi**

* **Varian Pepes:** Teknik pepes ini diaplikasikan pada hampir semua jenis protein, menghasilkan aneka pepes seperti:
  + Pepes Ikan Mas
  + Pepes Ayam
  + Pepes Tahu dan Pepes Jamur (untuk versi vegetarian).
* **Bumbu Berbeda:** Menggunakan bumbu lain, misalnya bumbu kuning (tanpa cabai) untuk versi yang tidak pedas atau bumbu rica-rica untuk rasa yang berbeda.
* **Penambahan Kelapa Parut:** Menambahkan kelapa parut ke dalam adonan bumbu, yang akan membuatnya menjadi sangat mirip dengan hidangan **Bothok** (No. 47 & 118).

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 153.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Sore! Tentu saja, mari kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Ini adalah hidangan daging berkuah pekat yang kaya rasa, sangat populer sebagai menu makan malam yang hangat dan memuaskan.

**153. Krengsengan**

Krengsengan adalah masakan sejenis semur daging khas Jawa yang memiliki ciri khas pada kuahnya yang pekat, berwarna coklat gelap, dan rasanya yang sangat kaya. Berbeda dari semur biasa yang dominan manis, Krengsengan memiliki profil rasa yang lebih kompleks: perpaduan antara **manis, gurih, sedikit pedas, dengan aroma dan rasa umami yang khas dari petis udang**. Hidangan ini, meskipun populer di banyak daerah di Jawa, memiliki akar yang kuat dari tradisi kuliner Jawa Timur dan juga sangat digemari di Yogyakarta.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Secara tradisional menggunakan Daging Kambing beserta tulangnya. Namun, Daging Sapi juga sangat umum digunakan.
* **Bumbu Halus:** Bawang merah, bawang putih, cabai merah keriting, cabai rawit, dan kemiri.
* **Bahan Kunci Saus:**
  + Kecap Manis dalam jumlah yang banyak.
  + Petis Udang. Ini adalah bahan kunci yang memberikan rasa umami dan aroma yang khas dan membedakannya dari semur biasa.
* **Perasa & Cairan:** Garam, sedikit gula, merica, dan air atau kaldu.
* **Bahan Tambahan:** Seringkali ditambahkan potongan tomat segar di akhir masakan.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah menumis daging dengan bumbu lalu memasaknya dengan perlahan hingga kuahnya mengental pekat.

1. **Menyiapkan Daging:** Daging dipotong-potong berbentuk dadu. Jika menggunakan daging yang agak alot, bisa direbus sebentar terlebih dahulu untuk mengempukkan.
2. **Menumis Bumbu:** Bumbu yang sudah dihaluskan ditumis di wajan hingga matang dan harum.
3. **Memasak Daging:** Potongan daging dimasukkan ke dalam tumisan bumbu, diaduk hingga berubah warna.
4. **Membuat Saus:** Tambahkan kecap manis, petis udang, garam, gula, dan merica. Aduk rata. Tuangkan sedikit air atau kaldu.
5. **Pematangan:** Masak dengan api kecil dalam keadaan wajan tertutup hingga daging menjadi empuk dan kuahnya menyusut menjadi sangat kental, pekat, dan sedikit berminyak. Potongan tomat dimasukkan beberapa saat sebelum diangkat agar tidak terlalu hancur.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas dalam sebuah piring atau mangkuk.
* Dinikmati sebagai lauk utama bersama nasi putih hangat. Kuahnya yang pekat sangat nikmat saat diaduk dengan nasi.
* Biasanya diberi taburan bawang merah goreng yang melimpah di atasnya.
* Sering ditemukan sebagai salah satu menu andalan di warung-warung sate, sebagai alternatif dari sate atau gulai.

**Inovasi Penyajian**

* **Bumbu Krengsengan Instan:** Menjual bumbu jadi krengsengan dalam bentuk pasta yang dikemas di toples atau sachet.
* **Krengsengan dalam *Rice Bowl*:** Menyajikan krengsengan beserta nasi dalam satu mangkuk praktis untuk layanan pesan antar.

**Improvisasi**

* **Varian Protein:** Bumbu krengsengan yang kaya rasa sangat cocok untuk berbagai jenis bahan, seperti:
  + Krengsengan Ayam.
  + Krengsengan Ati Ampela.
  + Krengsengan Telur atau Bakso.
* **Tanpa Petis:** Beberapa orang membuat krengsengan tanpa petis karena tidak menyukai aromanya yang kuat. Namun, ini akan membuatnya lebih mirip seperti semur pedas biasa.
* **Versi Super Pedas:** Menambah jumlah cabai rawit secara signifikan untuk versi "mercon".
* **Penambahan Sayuran:** Menambahkan potongan kentang atau sayuran lain ke dalam masakan.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 154.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Sore! Tentu saja, mari kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Ini adalah salah satu "raja"-nya gorengan yang bisa ditemukan di hampir setiap sudut jalan di Yogyakarta.

**154. Tahu Brontak (Tahu Isi)**

Tahu Brontak, yang juga dikenal luas dengan nama **Tahu Isi** atau **Tahu Susur**, adalah salah satu jenis gorengan paling populer di Indonesia. Namanya yang unik, "**Brontak**" (berontak), secara deskriptif menggambarkan penampilannya: sebuah tahu goreng yang diisi dengan sayuran yang begitu melimpah hingga seolah-olah "memberontak" keluar dari dalam tahu.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Tahu Pong (tahu yang bagian tengahnya kopong/kosong setelah digoreng) atau tahu putih/kuning biasa yang sudah digoreng.
* **Bahan Isian (Tumisan Sayur):**
  + **Sayuran:** Cacahan atau irisan halus dari wortel, kol (kubis), dan tauge (kecambah).
  + **Bumbu Tumis:** Bawang merah, bawang putih, merica, garam, dan gula.
  + **Tambahan (Opsional):** Sering ditambahkan irisan daun bawang, bihun, suwiran ayam, atau udang cincang untuk isian yang lebih kaya.
* **Bahan Adonan Tepung Pelapis:**
  + Campuran tepung terigu dan sedikit tepung beras (untuk kerenyahan).
  + Bumbu halus untuk adonan: Bawang putih, ketumbar, sedikit kunyit (untuk warna keemasan), dan garam.

**Pembuatan**

Prosesnya melibatkan pembuatan isian, pengisian tahu, lalu pelapisan dengan adonan sebelum digoreng.

1. **Membuat Isian:** Bumbu tumis dihaluskan lalu ditumis hingga harum. Sayuran (dimulai dari wortel yang paling keras) dimasukkan dan ditumis hingga matang namun masih sedikit renyah. Isian kemudian diangkat dan didinginkan.
2. **Menyiapkan Tahu:** Tahu pong disayat salah satu sisinya untuk membuat lubang. Jika menggunakan tahu biasa, bagian tengahnya dikerok sedikit untuk membuat rongga.
3. **Proses Mengisi:** Isian sayuran dimasukkan dengan padat ke dalam rongga tahu hingga penuh dan bahkan sedikit menyembul keluar (tahap "brontak").
4. **Melapisi dengan Adonan:** Adonan tepung pelapis dibuat dengan mencampur semua bahannya dengan air hingga kekentalannya pas. Tahu yang sudah diisi kemudian dicelupkan ke dalam adonan ini hingga seluruh permukaannya terlapisi.
5. **Menggoreng:** Tahu brontak digoreng dalam minyak panas yang banyak hingga lapisan tepungnya menjadi kuning keemasan, renyah, dan matang.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas langsung dari penggorengan.
* Merupakan jajanan atau gorengan yang bisa dinikmati kapan saja, dari pagi hingga malam.
* Cara menyantap yang paling klasik adalah dengan ditemani gigitan cabai rawit hijau utuh.

**Inovasi Penyajian**

* **Tahu Brontak Mercon:** Ini adalah inovasi yang sangat populer. Isian sayurannya dibuat super pedas dengan menambahkan banyak sekali irisan atau ulekan cabai rawit.
* **Kemasan Beku:** Menjual tahu yang sudah diisi (namun belum dilapisi adonan dan digoreng) dalam kemasan beku.
* **Penyajian di Kafe:** Disajikan dengan lebih cantik di atas piring dengan saus cocolan modern.

**Improvisasi**

* **Varian Isian:** Isiannya bisa sangat bervariasi, seperti isian bihun pedas, isian sayur dan jamur, isian daging cincang, atau bahkan diisi dengan sebutir telur puyuh rebus di tengahnya.
* **Adonan Krispi:** Menggunakan adonan tepung bumbu instan siap pakai untuk lapisan luar yang lebih tebal dan super renyah.
* **Digoreng Tanpa Adonan:** Beberapa versi hanya menggoreng kembali tahu yang sudah diisi tanpa lapisan adonan tepung, menghasilkan tekstur yang berbeda.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 155.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Sore! Tentu saja, mari kita lanjutkan. Dari tahu isi, kita beralih ke "saudaranya" yang juga merupakan raja di dunia gorengan Indonesia.

**155. Bakwan Sayur**

Bakwan Sayur adalah salah satu jenis gorengan paling dasar, paling populer, dan bisa ditemukan di hampir seluruh penjuru Indonesia. Ini adalah sejenis perkedel atau fritter gurih yang terbuat dari adonan tepung yang dicampur dengan aneka irisan sayuran. Di Yogyakarta, Bakwan adalah bagian tak terpisahkan dari kehidupan sehari-hari, sebagai camilan, lauk, dan teman setia di setiap gerobak angkringan.

Hidangan ini memiliki banyak nama di daerah lain, seperti **Bala-bala** di Jawa Barat atau **Pia-pia** di beberapa daerah di Jawa Tengah.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Sayuran:** Komposisi paling klasik adalah irisan atau serutan dari:
  + Wortel.
  + Kol atau Kubis.
  + Tauge (kecambah).
  + Irisan Daun Bawang dan Seledri untuk aroma.
* **Bahan Adonan Tepung:**
  + Tepung Terigu sebagai bahan utama.
  + Sering dicampur sedikit Tepung Beras agar hasilnya lebih renyah tahan lama.
  + **Bumbu Halus:** Bawang putih, merica, garam, dan kaldu bubuk.
  + Air dingin.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah membuat adonan kental dari tepung dan sayuran, lalu menggorengnya.

1. **Menyiapkan Sayuran:** Semua sayuran dicuci bersih lalu diiris atau diserut tipis-tipis.
2. **Membuat Adonan:** Tepung terigu, tepung beras, dan bumbu halus dicampur jadi satu. Air dituangkan sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga menjadi adonan yang cukup kental (tidak terlalu encer).
3. **Mencampur:** Semua irisan sayuran dimasukkan ke dalam adonan tepung. Diaduk rata hingga semua sayuran terbalut sempurna oleh adonan.
4. **Menggoreng:** Diambil satu sendok adonan, lalu digoreng dalam minyak panas yang banyak. Biasanya dibentuk sedikit pipih menggunakan sendok saat dimasukkan ke dalam minyak. Digoreng hingga berwarna kuning keemasan, matang di dalam, dan renyah di bagian luarnya.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas sebagai camilan gurih.
* Merupakan anggota wajib dari "platter gorengan" bersama tahu isi, tempe mendoan, dan pisang goreng.
* Cara makan yang paling umum adalah dengan cabai rawit hijau utuh.
* Terkadang juga dinikmati dengan cocolan saus sambal cair atau bumbu kacang.

**Inovasi Penyajian**

* **Bakwan dalam Cetakan:** Menggunakan cetakan khusus (seringkali sendok sayur cekung) untuk menghasilkan bakwan dengan bentuk bulat sempurna dan ukuran yang seragam.
* **Bakwan Beku (*Frozen*):** Menjual adonan bakwan mentah dalam kemasan beku yang siap untuk digoreng kapan saja.
* **Penyajian di Kafe:** Disajikan sebagai menu pembuka (*appetizer*) dengan tatanan yang lebih rapi dan saus cocol yang lebih modern.

**Improvisasi**

* **Bakwan Udang:** Ini adalah improvisasi yang paling populer. Satu ekor udang utuh diletakkan di atas adonan bakwan sesaat sebelum digoreng, memberikan rasa dan tampilan yang lebih mewah.
* **Bakwan Jagung (Perkedel Jagung):** Mengganti isian sayuran dengan pipilan jagung manis.
* **Bakwan Jamur:** Menambahkan suwiran jamur tiram ke dalam adonan.
* **Bakwan Pedas:** Menambahkan irisan atau ulekan cabai langsung ke dalam adonan bakwan.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 156.

NEXTFOOD

Tampilkan alur berpikir

Sore! Tentu saja, mari kita lanjutkan. Dari gorengan sayur, kita kembali ke dunia keripik atau peyek yang renyah dengan isian yang unik.

**156. Peyek Dele (Peyek Kedelai)**

Peyek Dele adalah salah satu varian klasik dari **Rempeyek**, di mana *topping* utamanya bukanlah kacang tanah atau ikan teri, melainkan **biji kedelai utuh**. "Dele" adalah sebutan dalam Bahasa Jawa untuk kedelai. Peyek ini menawarkan sensasi rasa dan tekstur yang berbeda: rasa gurihnya lebih khas rasa kacang kedelai, dan teksturnya saat digigit cenderung lebih keras dan renyah padat dibandingkan peyek kacang tanah.

**Bahan-Bahan**

Adonan dasarnya sama seperti peyek pada umumnya.

* **Bahan Topping Utama:** Biji Kedelai (bisa kedelai kuning atau kedelai hitam) yang sudah direndam selama beberapa jam agar sedikit lebih lunak.
* **Bahan Adonan Tepung:** Campuran tepung beras dan sedikit tepung tapioka.
* **Cairan:** Santan encer.
* **Bumbu Halus untuk Adonan:** Bawang putih, kemiri, ketumbar, dan irisan halus daun jeruk.
* **Perasa:** Garam.

**Pembuatan**

Prosesnya sama dengan membuat peyek pada umumnya, dengan persiapan khusus untuk topping kedelainya.

1. **Menyiapkan Kedelai:** Biji kedelai kering direndam dalam air selama beberapa jam hingga mengembang dan tidak terlalu keras. Setelah itu, ditiriskan hingga benar-benar kering.
2. **Membuat Adonan:** Semua bahan adonan dan bumbu halus dicampur menjadi satu hingga menjadi adonan yang licin dan encer.
3. **Proses Menggoreng:**
   * Minyak dipanaskan dalam wajan.
   * Diambil satu sendok sayur adonan, lalu ditaburi dengan biji kedelai yang sudah direndam.
   * Adonan dituang tipis melebar di pinggiran wajan panas.
   * Disiram-siram dengan minyak panas hingga peyek terlepas dan jatuh ke dalam minyak.
   * Digoreng hingga kering, renyah, dan berwarna kuning keemasan.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang sebagai camilan atau kerupuk pendamping makan.
* Karena teksturnya yang keras dan renyah, peyek ini sangat cocok menjadi teman makan hidangan berkuah seperti soto atau sayur lodeh.
* Dijual dalam kemasan kantong plastik besar di pasar-pasar tradisional.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Modern:** Dikemas dalam wadah modern yang kedap udara dengan label yang menarik, dijual sebagai oleh-oleh khas.
* **Pemasaran sebagai Camilan Sehat:** Dipromosikan sebagai camilan tinggi protein nabati karena bahan dasarnya adalah kedelai.

**Improvisasi**

* **Peyek Dele Hitam:** Menggunakan kedelai hitam sebagai topping, memberikan penampilan yang lebih eksotis dengan bintik-bintik hitam di atas peyek.
* **Dicampur dengan Kacang Hijau:** Menggunakan campuran biji kedelai dan biji kacang hijau sebagai topping.
* **Adonan Pedas:** Menambahkan bubuk cabai pada adonan peyek untuk rasa yang gurih dan pedas.
* **Peyek Aneka Kacang:** Membuat peyek dengan topping campuran dari berbagai jenis kacang: kedelai, kacang tanah, dan kacang hijau dalam satu peyek.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 157.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Malam. Tentu saja, mari kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Ini adalah varian dari kue apem yang telah kita bahas, namun dengan bentuk dan wadah yang sangat unik dan artistik.

**157. Apem Pasungan**

Apem Pasungan adalah varian dari **Kue Apem** (No. 72) yang memiliki ciri khas utama pada cara penyajian dan bungkusnya. "Pasungan" merujuk pada wadah atau bungkusnya yang berbentuk kerucut atau corong, yang dibuat secara terampil dari lilitan daun pisang. Jadi, Apem Pasungan adalah kue apem yang adonannya dituang dan dikukus di dalam wadah corong daun pisang tersebut. Kue ini juga sering disebut **Apem Corong**.

**Bahan-Bahan**

Adonannya adalah adonan apem klasik, seringkali menggunakan versi gula merah.

* **Bahan Adonan:**
  + Tepung Beras.
  + Santan.
  + Gula Merah (gula jawa), untuk rasa legit dan warna coklat.
  + Ragi atau Tape Singkong sebagai bahan pengembang.
  + Sejumput garam.
* **Bahan Pembungkus (Wajib):** Daun Pisang yang lemas dan tidak mudah sobek.

**Pembuatan**

Keterampilan utama dalam membuat kue ini terletak pada cara membuat bungkusnya.

1. **Membuat Adonan Apem:** Sama seperti membuat apem biasa. Ragi diaktifkan, lalu semua bahan dicampur menjadi satu adonan cair yang licin. Adonan ini kemudian didiamkan (difermentasi) selama 1-2 jam hingga mengembang dan berbuih.
2. **Membuat Bungkus "Pasung":** Selembar daun pisang digulung dan dilipat dengan teknik khusus hingga membentuk sebuah kerucut (corong) yang kokoh dan tidak bocor. Bagian ujungnya dikunci dengan menggunakan semat lidi.
3. **Mengisi dan Mengukus:** Adonan apem yang sudah mengembang dituangkan ke dalam corong-corong daun pisang hingga sekitar tiga perempat penuh.
4. **Pematangan:** Corong-corong ini kemudian disusun berdiri di dalam dandang atau panci pengukus yang sudah panas. Dikukus selama kurang lebih 20 menit hingga apem matang, mengembang, dan padat.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan hangat atau pada suhu ruang, masih lengkap di dalam bungkus pasung-nya.
* Aroma wangi dari daun pisang yang ikut terkukus menyatu dengan aroma manis-asam dari adonan apem, menciptakan wangi yang sangat khas.
* Cara makannya adalah dengan membuka lilitan daunnya atau dengan menekan bagian bawah kerucut hingga kue terdorong keluar, mirip seperti cara makan Kue Clorot.
* Merupakan jajanan pasar tradisional yang kini sudah cukup jarang ditemui.

**Inovasi Penyajian**

Sebagai kue yang sangat tradisional dan membutuhkan keterampilan khusus, inovasinya sangat terbatas.

* **Kelas Memasak:** "Inovasi"-nya lebih berupa pelestarian budaya, di mana beberapa sanggar atau komunitas membuka kelas atau lokakarya untuk mengajarkan cara membuat bungkus pasung yang rumit.
* **Dijual sebagai Paket:** Beberapa penjual kue tradisional menjualnya sebagai bagian dari paket jajanan pasar langka.

**Improvisasi**

* **Varian Adonan:** Membuat versi Apem Pasungan Putih dengan menggunakan gula pasir, atau Apem Pasungan Pandan dengan warna hijau.
* **Penambahan Isian:** Meneteskan sedikit isian seperti gula merah cair atau potongan nangka kecil di tengah adonan sebelum dikukus.
* **Menggunakan Cetakan Modern:** Menggunakan cetakan berbentuk kerucut dari bahan lain seperti silikon atau kertas, namun cara ini akan menghilangkan aroma otentik dari daun pisang.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 158.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Malam! Tentu, kita lanjutkan. Dari kue tradisional, kita beralih ke sebuah produk minuman modern yang lahir dari pemanfaatan hasil agrikultur dan tren gaya hidup sehat.

**158. Sirup Rosella**

Sirup Rosella adalah produk sirup herbal yang terbuat dari ekstrak bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*). Minuman ini menjadi populer dalam beberapa dekade terakhir seiring dengan meningkatnya kesadaran akan produk-produk alami yang berkhasiat. Di Yogyakarta dan sekitarnya, Sirup Rosella banyak diproduksi oleh industri rumahan atau di kawasan agrowisata dan menjadi salah satu pilihan oleh-oleh sehat yang menyegarkan.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama Kunci:** Kelopak Bunga Rosella yang berwarna merah pekat, baik dalam bentuk segar maupun yang sudah dikeringkan. Bagian yang digunakan adalah kelopak bunganya yang tebal, bukan mahkota bunganya.
* **Pemanis:** Gula Pasir. Gula pasir digunakan agar warna merah cerah dari rosella tetap terjaga.
* **Cairan:** Air.
* **Bahan Tambahan (Opsional):** Terkadang ditambahkan rempah lain seperti sebatang kayu manis atau beberapa butir cengkeh untuk memperkaya aroma.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah mengekstrak warna dan rasa dari bunga rosella menjadi sebuah sirup.

1. **Persiapan Rosella:** Kelopak bunga rosella segar dipisahkan dari bijinya di bagian tengah, lalu dicuci bersih.
2. **Proses Ekstraksi:** Kelopak rosella direbus dalam air hingga air berubah warna menjadi merah pekat dan kelopak menjadi layu.
3. **Penyaringan:** Air rebusan yang berwarna merah tersebut disaring untuk memisahkan ampas kelopak bunganya.
4. **Membuat Sirup:** Air saringan yang berwarna merah tadi dimasak kembali di dalam panci. Gula pasir dimasukkan dan dimasak dengan api kecil sambil diaduk hingga gula larut sempurna dan larutan sedikit mengental menjadi sirup.
5. **Pengemasan:** Sirup yang sudah jadi didinginkan sepenuhnya lalu dimasukkan ke dalam botol-botol kaca yang steril.

**Penyajian Konvensional**

Sirup Rosella adalah produk konsentrat yang perlu diencerkan sebelum diminum.

* **Sebagai Es Rosella:** Beberapa sendok makan sirup rosella dilarutkan dalam segelas air dingin dan ditambahkan es batu. Rasanya sangat segar, dengan perpaduan dominan **asam (kecut)** dan manis.
* **Sebagai Wedang/Teh Rosella:** Diseduh dengan air panas untuk menjadi minuman hangat.
* Dijual dalam kemasan botol sebagai oleh-oleh.

**Inovasi Penyajian**

* ***Mocktail* Rosella:** Sirup rosella dijadikan bahan dasar utama untuk membuat aneka minuman campuran non-alkohol. Sangat populer dicampur dengan air soda, daun mint, dan irisan jeruk nipis, menjadi minuman sejenis "Mojito" Halal.
* **Saus *Dessert*:** Digunakan sebagai saus atau *topping* untuk hidangan penutup seperti puding, *panna cotta*, atau es krim vanila.
* **Vinaigrette Salad:** Karena rasanya yang asam, sirup ini bisa diolah menjadi saus salad (*vinaigrette*) yang unik.

**Improvisasi**

* **Infusi Rempah:** Menambahkan aneka rempah lain saat proses perebusan, seperti jahe, serai, atau kapulaga, untuk menciptakan sirup dengan rasa yang lebih kompleks.
* **Jeli atau Agar-agar Rosella:** Menggunakan air rebusan rosella (sebelum diberi terlalu banyak gula) sebagai bahan dasar untuk membuat jeli atau agar-agar berwarna merah alami.
* **Manisan Rosella:** Kelopak bunga rosella sisa rebusan bisa diolah lebih lanjut menjadi manisan kering dengan cara dimasak kembali dengan gula hingga mengkristal.
* **Kombinasi dengan Teh:** Menyeduh teh (hitam atau hijau) lalu mencampurkannya dengan sirup rosella untuk menciptakan es teh berperasa unik.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 159.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Malam! Tentu, mari kita lanjutkan. Hidangan berikutnya adalah "saudara kembar" dari salah satu hidangan yang pernah kita bahas, yang menonjolkan kesegaran bahan-bahannya.

**159. Gudangan Mentah (versi mentah dari Gudangan Matang)**

Gudangan Mentah, sesuai dengan namanya, adalah versi mentah dari **Gudangan** (No. 64). Jika Gudangan Matang menggunakan sayuran yang direbus, maka hidangan ini menggunakan **aneka sayuran yang seluruhnya masih mentah dan segar**. Karena karakteristiknya ini, hidangan ini sebenarnya lebih populer dan lebih akurat dikenal dengan nama **Trancam** (No. 60). Ini adalah salad sayuran mentah khas Jawa yang dicampur dengan bumbu kelapa parut.

**Bahan-Bahan**

Bahan utamanya adalah sayuran yang renyah dan segar, yang diiris atau dicacah halus.

* **Sayuran Mentah:**
  + Kacang Panjang.
  + Timun.
  + Tauge Pendek (kecambah dari kacang hijau).
  + Daun Kemangi.
  + Petai Cina (Lamtoro).
* **Bumbu Kelapa:**
  + Kelapa Parut segar.
  + **Bumbu Halus:** Bawang putih, kencur, cabai rawit, daun jeruk, garam, dan sedikit gula.

**Pembuatan**

Prosesnya sangat sederhana dan cepat karena tidak ada tahap perebusan sayuran sama sekali.

1. **Menyiapkan Sayuran:** Semua sayuran dicuci bersih. Kacang panjang dan timun diiris sangat halus. Daun kemangi dipetik dari tangkainya.
2. **Membuat Bumbu Kelapa:** Bumbu-bumbu dihaluskan lalu dicampur dan diaduk rata dengan kelapa parut segar.
3. **Pencampuran Akhir:** Tahap ini sebaiknya dilakukan sesaat sebelum akan disantap. Semua irisan sayuran mentah dan bumbu kelapa dicampur menjadi satu dalam sebuah wadah. Diaduk perlahan hingga rata. Pencampuran dadakan ini penting untuk menjaga agar sayuran tetap renyah dan tidak layu berair.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan segera pada suhu ruang sebagai lauk pendamping atau lalapan yang sudah berbumbu.
* Rasanya sangat segar, renyah, wangi dari kemangi dan kencur, serta gurih dari kelapa.
* Merupakan pendamping yang sangat cocok untuk hidangan utama yang dibakar atau digoreng, seperti ikan bakar, ayam goreng, atau empal, karena memberikan kontras rasa dan tekstur yang menyegarkan.

**Inovasi Penyajian**

* **Salad Jawa Modern:** Dipasarkan di restoran atau kafe sebagai "Javanese Raw Salad", pilihan menu sehat yang kaya serat dan rendah karbohidrat.
* **Isian *Summer Roll*:** Campuran Gudangan Mentah/Trancam dijadikan isian untuk lumpia basah khas Vietnam (*rice paper roll*) yang segar.

**Improvisasi**

* **Penambahan Sayuran Modern:** Menambahkan irisan sayuran salad modern seperti selada, tomat ceri, atau paprika untuk menambah warna dan variasi.
* **Penambahan Jeruk Limau:** Memberi perasan jeruk limau atau nipis di atasnya sesaat sebelum disajikan untuk menambah rasa asam yang lebih segar.
* **Protein Dingin:** Mencampurkan suwiran ayam rebus dingin atau udang rebus ke dalam salad.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 160.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Malam. Tentu saja, mari kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Ini adalah hidangan nasi yang sangat spesifik, terikat pada satu lokasi, dan memiliki nama yang sangat unik dan seringkali disalahpahami.

**160. Nasi Jangkrik (Sego Jangkrik Khas Imogiri)**

Pertama dan yang terpenting: hidangan ini **TIDAK MENGANDUNG JANGKRIK** atau serangga apa pun. Nasi Jangkrik atau **Sego Jangkrik** adalah hidangan nasi bungkus yang bersifat ritual dan menjadi ikon kuliner dari kawasan Pemakaman Raja-raja di Imogiri, Bantul. Nama "Jangkrik" yang unik ini memiliki beberapa tafsiran, salah satunya adalah karena suasana riuh rendah (*kriyik-kriyik*) dari ribuan peziarah dan pedagang saat upacara adat, yang suaranya diibaratkan seperti suara jangkrik.

**Bahan-Bahan**

Satu porsi Nasi Jangkrik terdiri dari nasi dan satu jenis lauk yang sangat khas.

* **Nasi:** Secara tradisional menggunakan Nasi Gurih yang dimasak dengan santan.
* **Lauk Utama:** Lauknya sangat spesifik, yaitu olahan Daging Sapi Cincang yang dimasak gurih.
* **Bahan Kunci Lauk:** Ciri utama dari lauk dagingnya adalah penggunaan Cabai Rawit Merah dan Hijau yang sangat banyak dan dimasukkan dalam keadaan **utuh**, tidak diiris atau diulek.
* **Pembungkus:** Daun Pisang, yang dibentuk menjadi bungkusan sederhana atau *pincuk*.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah memasak nasi gurih dan lauk dagingnya secara terpisah lalu membungkusnya.

1. **Memasak Nasi Gurih:** Nasi dimasak dengan santan, daun salam, dan garam hingga matang dan gurih.
2. **Memasak Lauk Daging:** Bumbu sederhana seperti bawang merah dan bawang putih ditumis. Daging sapi cincang dimasukkan dan dimasak hingga berubah warna. Diberi sedikit air, garam, dan gula, lalu dimasak hingga daging empuk.
3. **Tahap Kunci:** Menjelang masakan matang, cabai rawit utuh dalam jumlah banyak dimasukkan dan dimasak sebentar bersama daging hingga cabai sedikit layu.
4. **Membungkus:** Nasi gurih hangat diletakkan di atas daun pisang, lalu diberi satu sendok lauk daging cincang dan cabai rawit utuhnya. Kemudian dibungkus dengan rapi.

**Penyajian Konvensional**

* Nasi Jangkrik secara tradisional hanya muncul dan dijual setahun sekali, yaitu saat berlangsungnya upacara adat **Kirab Siwur** atau *Haul* (peringatan wafatnya) Sultan Agung Hanyokrokusumo di kompleks pemakaman Imogiri.
* Dijual dalam bungkusan-bungkusan kecil oleh masyarakat sekitar kepada ribuan peziarah yang datang.
* Disantap langsung dari bungkusnya. Kenikmatannya terletak pada nasi gurih, lauk daging cincang, dan sensasi "kejutan" saat menggigit cabai rawit utuh yang pedas.

**Inovasi Penyajian**

Sebagai hidangan yang sangat terikat pada ritual dan lokasi, inovasi modernnya sangat terbatas.

* **Dijual di Luar Acara Adat:** Karena popularitasnya, beberapa warung makan di sekitar Imogiri kini mulai ada yang menjual Sego Jangkrik setiap hari untuk para wisatawan atau peziarah yang penasaran, tidak hanya saat upacara adat berlangsung.
* **Promosi Media:** Semakin dikenal luas berkat liputan media dan *food vlogger* sebagai salah satu kuliner ritual yang unik di Yogyakarta.

**Improvisasi**

Resep dan penyajiannya sangat tradisional dan jarang diubah.

* **Varian Daging:** Beberapa penjual mungkin menggunakan daging ayam cincang sebagai alternatif yang lebih ekonomis.
* **Versi Pedas Merata:** Ada penjual yang mengimprovisasi dengan mengulek sebagian cabai rawitnya agar rasa pedasnya lebih menyatu dengan daging, tidak hanya berupa "ledakan" saat cabai utuh tergigit.
* **Penyajian di Piring:** Jika dijual di warung, terkadang disajikan di atas piring, tidak lagi dalam bungkusan daun pisang.

Ini adalah akhir dari pembahasan 160 makanan pertama. Ini adalah sebuah perjalanan kuliner yang sangat panjang dan mendalam. Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda ingin melanjutkan di kesempatan berikutnya.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Malam. Tentu, kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Ini adalah sebuah penganan yang sangat spesifik dan sarat akan makna, biasanya hanya muncul dalam momen-momen istimewa.

**161. Abangan Manten**

Abangan Manten adalah salah satu penganan atau kue tradisional Jawa yang bersifat seremonial, khususnya untuk upacara pernikahan. Nama ini berasal dari dua kata: "**Abangan**" dari kata *abang* yang berarti merah, dan "**Manten**" yang berarti pengantin. Jadi, secara harfiah Abangan Manten adalah "Kue Merah Pengantin". Kue ini melambangkan harapan, keberanian, dan kebahagiaan bagi pasangan yang akan menempuh hidup baru.

**Bahan-Bahan**

Pada dasarnya, Abangan Manten adalah sejenis **Wajik** (No. 80) atau jenang ketan, namun dibuat dengan warna merah yang cerah.

* **Bahan Utama:** Beras Ketan Putih yang sudah direndam dan dikukus.
* **Cairan:** Santan kental.
* **Pemanis:** Gula Pasir. Gula pasir digunakan alih-alih gula merah agar warna merah dari pewarna bisa terlihat jelas.
* **Pewarna:** Pewarna makanan berwarna merah.
* **Aroma dan Perasa:** Daun pandan dan sejumput garam.

**Pembuatan**

Proses pembuatannya sama seperti membuat wajik, membutuhkan kesabaran dalam mengaduk.

1. **Memasak Ketan:** Beras ketan dikukus hingga matang dan pulen.
2. **Membuat Sirup Merah:** Santan, gula pasir, garam, dan daun pandan dimasak hingga gula larut dan santan sedikit mengental. Pewarna merah dimasukkan ke dalam larutan ini.
3. **Proses Mengaduk:** Ketan yang sudah matang dimasukkan ke dalam larutan sirup merah di dalam wajan besar.
4. **Pematangan:** Diaduk terus-menerus di atas api kecil hingga semua cairan meresap, dan ketan menjadi sangat lengket, padat, dan berkilat.
5. **Pencetakan:** Adonan yang sudah matang dan panas dituangkan ke dalam loyang, dipadatkan, dan dibiarkan hingga dingin sepenuhnya. Setelah dingin, kue dipotong-potong berbentuk wajik atau persegi.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang sebagai bagian dari seserahan atau hidangan dalam upacara pernikahan adat Jawa.
* Ciri khas penyajiannya adalah selalu **berpasangan dengan kue lain yang berwarna putih**. Pasangannya bisa berupa wajik putih (dibuat dengan gula pasir tanpa pewarna) atau Jadah (ketan gurih).
* Pasangan merah-putih ini melambangkan bersatunya dua insan (pria dan wanita) dan juga merupakan simbol dari bendera pusaka, lambang keberanian dan kesucian.

**Inovasi Penyajian**

Sebagai kue ritual, inovasinya lebih berupa presentasi.

* **Katering Pernikahan Adat:** Dikemas secara modern dan elegan oleh penyedia jasa katering khusus pernikahan adat.
* **Bentuk Modern:** Dipotong menggunakan cetakan dengan bentuk-bentuk romantis seperti hati.

**Improvisasi**

* **Penambahan Aroma:** Memberikan aroma tambahan seperti esens mawar atau frambos pada adonan merahnya.
* **Menggunakan Tepung:** Beberapa versi yang lebih praktis mungkin menggunakan tepung ketan alih-alih beras ketan utuh, menghasilkan tekstur yang lebih halus seperti dodol.
* **Dekorasi Tambahan:** Menghias permukaan kue dengan biji wijen atau hiasan lainnya.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 162.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Malam. Tentu, mari kita lanjutkan. Dari dunia penganan, kita beralih ke ranah yang berbeda, yaitu ramuan tradisional untuk perawatan tubuh yang juga merupakan bagian tak terpisahkan dari budaya Jawa.

**162. Parem**

Penting untuk dicatat, Parem **bukanlah makanan atau minuman**, melainkan **ramuan obat luar tradisional Jawa**. Parem berwujud pasta atau tapal kental yang terbuat dari campuran beras dan aneka rempah yang dihaluskan. Ramuan ini digunakan dengan cara dibalurkan ke tubuh untuk meredakan pegal linu, kelelahan, dan menghangatkan badan.

**Bahan-Bahan**

Bahan-bahannya terdiri dari beras sebagai bahan dasar dan rempah-rempah yang bersifat menghangatkan.

* **Bahan Dasar:** Beras yang direndam dalam air selama beberapa jam hingga lunak.
* **Rempah Kunci:**
  + Kencur, yang memberikan aroma khas yang kuat serta sensasi hangat.
  + Jahe, untuk menambah rasa hangat dan pedas di kulit.
* **Rempah Tambahan:** Seringkali ditambahkan rempah lain seperti cengkeh, adas pulosari, atau merica untuk memperkuat efek hangatnya.
* **Cairan:** Sedikit air untuk membantu proses penghalusan.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah dengan menumbuk atau menggiling semua bahan menjadi satu pasta yang halus.

1. **Persiapan Bahan:** Beras yang sudah lunak ditiriskan. Rempah-rempah seperti kencur dan jahe dicuci bersih dan diiris-iris agar lebih mudah dihaluskan.
2. **Proses Menumbuk:** Secara tradisional, semua bahan (beras dan rempah-rempah) ditumbuk bersama dalam sebuah lumpang batu hingga menjadi adonan pasta yang halus.
3. **Menjadi Pasta:** Sedikit air ditambahkan saat proses menumbuk untuk membantu semua bahan menyatu menjadi pasta yang kental dan lembut.

**Penggunaan Konvensional**

Alih-alih "penyajian", Parem lebih tepat dijelaskan dalam "penggunaan"-nya.

* **Cara Pakai:** Adonan parem diambil secukupnya lalu dibalurkan atau digosokkan pada bagian-gagian tubuh yang terasa pegal, lelah, atau sakit, seperti betis, lengan, pinggang, atau perut.
* **Pengguna:** Sangat umum digunakan oleh para ibu setelah melahirkan selama masa nifas untuk membantu memulihkan dan menghangatkan tubuh. Juga sering digunakan oleh para petani atau pekerja setelah seharian bekerja keras.
* **Sensasi:** Parem akan memberikan sensasi hangat yang nyaman di kulit. Setelah beberapa saat, pasta akan mengering dan bisa dibilas dengan air atau dilap hingga bersih.

**Inovasi Penyajian**

* **Parem Bubuk Instan:** Ini adalah inovasi yang paling umum. Semua bahan dikeringkan dan dihaluskan menjadi bubuk, lalu dikemas dalam sachet. Pengguna hanya perlu mencampurkan bubuk tersebut dengan sedikit air untuk menjadikannya pasta.
* **Krim atau Lulur Parem:** Perusahaan produk spa dan herbal modern mengadaptasi resep parem ke dalam bentuk krim, balsam, atau lulur gosok (*body scrub*) yang dikemas dalam tube atau toples modern.

**Improvisasi**

* **Varian untuk Ibu dan Anak:** Ada varian parem yang lebih lembut untuk ibu menyusui dan varian lain yang disebut pilis (dengan ramuan berbeda) yang biasanya ditempelkan di dahi untuk meredakan pusing atau masuk angin.
* **Penambahan Minyak Esensial:** Resep modern sering menambahkan minyak esensial seperti minyak cengkeh atau minyak kayu putih untuk memperkuat efek hangat dan aromaterapinya.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 163.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Malam. Tentu, mari kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Untuk hidangan ini, ada sebuah catatan penting mengenai asal-usulnya.

**163. Sayur Besan**

Meskipun hidangan ini ada di dalam daftar kita, penting untuk dicatat bahwa Sayur Besan sebenarnya **bukanlah masakan khas Yogyakarta**. Ini adalah hidangan adat yang sangat istimewa dan langka dari **suku Betawi (Jakarta)**. Nama "**Besan**" merujuk pada hubungan kekerabatan antara orang tua dari pasangan suami-istri. Sesuai namanya, sayur ini secara tradisional merupakan hidangan wajib yang disajikan oleh keluarga pihak perempuan saat acara lamaran atau pernikahan, sebagai simbol penyambutan dan penghormatan kepada keluarga besan dari pihak laki-laki.

**Bahan-Bahan**

Keunikan utama dari Sayur Besan terletak pada salah satu bahannya yang kini sudah sangat langka.

* **Bahan Utama Kunci:** Terubuk atau sering disebut juga Telur Tebu (*Saccharum edule*). Terubuk ini adalah pucuk dari tanaman sejenis tebu yang bagian ujungnya menggelembung dan berisi butiran-butiran lunak seperti telur ikan. Teksturnya lembut dan sedikit renyah.
* **Bahan Isian Lainnya:** Potongan kentang, soun atau bihun, dan pete.
* **Pelengkap:** Seringkali ditambahkan udang untuk kuah yang lebih gurih.
* **Bahan Kuah:** Kuah santan berwarna kuning kemerahan.
* **Bumbu Halus:** Cabai merah, bawang merah, bawang putih, kemiri, ebi (udang kering), dan sedikit terasi.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah memasak sayur berkuah santan yang kaya bumbu.

1. **Menyiapkan Bahan:** Terubuk dikupas dari kelopak luarnya lalu dipotong-potong. Kentang dipotong dadu. Soun direndam air panas hingga lunak.
2. **Menumis Bumbu:** Bumbu yang sudah dihaluskan ditumis hingga matang dan harum bersama bumbu aromatik lain seperti daun salam dan lengkuas.
3. **Memasak Kuah:** Santan dituangkan ke dalam tumisan bumbu. Setelah mendidih, masukkan potongan kentang dan udang. Masak hingga kentang setengah matang.
4. **Memasukkan Bahan Utama:** Masukkan potongan terubuk dan pete. Proses memasak terubuk tidak perlu terlalu lama agar teksturnya tidak hancur.
5. **Tahap Akhir:** Bumbui dengan garam dan gula. Terakhir, masukkan soun yang sudah lunak, aduk sebentar, lalu angkat.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas dalam sebuah mangkuk sebagai salah satu hidangan istimewa dalam jamuan pernikahan atau lamaran adat Betawi.
* Disantap bersama nasi dan lauk-pauk lainnya.
* Karena bahan utamanya (terubuk) yang kini sangat sulit ditemukan, Sayur Besan menjadi hidangan yang sangat langka dan dianggap sebagai pusaka kuliner Betawi.

**Inovasi Penyajian**

Sebagai hidangan ritual yang sangat langka, inovasi modern hampir tidak ada. "Inovasi" lebih berupa upaya pelestarian.

* **Menu Restoran Pusaka:** Dihadirkan kembali oleh beberapa restoran atau pegiat kuliner yang fokus untuk melestarikan dan memperkenalkan kembali masakan-masakan Betawi kuno.
* **Katering Adat:** Ditawarkan sebagai menu premium dan eksklusif oleh jasa katering yang khusus melayani pernikahan adat Betawi.

**Improvisasi**

Improvisasi pada hidangan ini seringkali lahir karena sulitnya mendapatkan bahan baku utama.

* **Substitusi Terubuk:** Mengganti terubuk yang langka dengan bahan lain yang memiliki tekstur mendekati, seperti kembang kol, putren (jagung muda), atau bahkan terong. Namun, para puritan kuliner Betawi menganggap ini sudah bukan Sayur Besan yang otentik.
* **Penambahan Protein Lain:** Menambahkan potongan daging sapi atau ayam ke dalam kuahnya.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 164.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Malam. Tentu, kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Untuk makanan ini, sekali lagi penting untuk kita luruskan asal-usulnya agar informasinya akurat.

**164. Horok-horok**

Seperti halnya Sayur Besan, hidangan ini perlu mendapat catatan khusus. Horok-horok **bukanlah makanan khas Yogyakarta**, melainkan makanan pokok atau jajanan yang menjadi **ikon kuliner dari Jepara, Jawa Tengah**. Makanan ini sangat unik karena terbuat dari bahan yang tidak biasa dan memiliki tekstur yang sangat khas, kenyal-kenyal bergerindil.

**Bahan-Bahan**

Bahan utamanya sangat spesifik dan menjadi kunci dari keunikan hidangan ini.

* **Bahan Utama:** Tepung Pohon Aren. Tepung ini bukan berasal dari buah atau bunga, melainkan diekstraksi dari bagian dalam batang pohon aren.
* **Bahan Pelengkap:** Horok-horok memiliki rasa yang tawar, sehingga selalu disantap dengan lauk atau taburan. Pelengkap klasiknya adalah parutan kelapa kukus, atau disantap bersama hidangan berkuah.

**Pembuatan**

Prosesnya sangat tradisional dan membutuhkan keahlian khusus untuk menciptakan tekstur yang tepat.

1. **Ekstraksi Pati:** Bagian dalam batang pohon aren diambil, lalu diparut dan diperas untuk diambil sari patinya. Sari pati ini kemudian diendapkan dan dikeringkan hingga menjadi tepung. Ini adalah proses yang rumit yang dilakukan oleh perajinnya.
2. **Mengukus:** Tepung aren kemudian dicampur dengan sedikit air dan dikukus hingga matang dan membentuk gumpalan besar yang padat dan bening.
3. **Proses "Nggaruk" (Menggaruk):** Ini adalah tahap yang paling khas. Gumpalan pati aren yang masih panas diletakkan di atas wadah, lalu disisir atau digaruk menggunakan sisir khusus atau tangan hingga hancur menjadi butiran-butiran kecil yang kenyal dan tidak lengket satu sama lain.
4. **Pendinginan:** Butiran-butiran horok-horok ini kemudian didinginkan dan siap untuk disajikan.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang sebagai pengganti nasi, lontong, atau mi.
* Karena rasanya yang tawar, Horok-horok menjadi "kanvas" yang sempurna untuk hidangan berkuah. Cara penyajian paling klasik di daerah asalnya adalah disantap bersama Bakso, Soto, atau Pecel. Butiran kenyal horok-horok akan menyerap kuah dari hidangan tersebut.
* Untuk versi camilan, horok-horok hanya dicampur dengan parutan kelapa yang gurih.

**Inovasi Penyajian**

Sebagai makanan yang sangat terikat dengan daerah asalnya, inovasi modernnya sangat terbatas.

* **Kemasan Oleh-Oleh:** Beberapa produsen di Jepara kini mengemas horok-horok matang dalam wadah plastik higienis untuk dijual sebagai oleh-oleh khas yang unik.
* **Promosi Kuliner Langka:** Diangkat oleh para pegiat kuliner dan *food vlogger* sebagai salah satu makanan unik dan langka di Indonesia untuk diperkenalkan kepada khalayak yang lebih luas.

**Improvisasi**

* **Horok-horok Goreng:** Menumis atau menggoreng butiran horok-horok dengan telur, sayuran, dan bumbu, menjadikannya seperti nasi goreng versi kenyal.
* **Penyajian Manis:** Menyiramnya dengan kuah kinca gula merah dan santan, menjadikannya seperti hidangan penutup, mirip dengan penyajian bubur mutiara.
* **Bahan Alternatif:** Mencoba membuat tekstur serupa menggunakan bahan lain seperti tepung sagu, meskipun hasilnya tidak akan otentik.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 165.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Malam. Tentu, mari kita lanjutkan ke hidangan terakhir dalam rangkaian ini, sebuah makanan yang bukan untuk konsumsi sehari-hari, melainkan sebuah simbol yang hanya muncul setahun sekali.

**165. Endog Abang**

Endog Abang adalah makanan simbolik yang sangat identik dengan perayaan **Sekaten** atau **Grebeg Maulud** di Yogyakarta dan Solo, yaitu perayaan untuk memperingati hari kelahiran Nabi Muhammad SAW. "Endog" adalah bahasa Jawa untuk telur, dan "Abang" berarti merah. Jadi, Endog Abang secara harfiah berarti "Telur Merah".

Jika di Aceh perayaan Maulid Nabi dimeriahkan dengan hidangan seperti kuah beulangong dan kenduri besar, di Yogyakarta salah satu simbolnya yang paling merakyat adalah Endog Abang yang penuh warna ini.

**Bahan-Bahan**

Bahannya sangat sederhana, karena yang diutamakan adalah makna simbolisnya.

* **Bahan Utama:** Telur Ayam yang direbus matang.
* **Pewarna:** Pewarna makanan berwarna merah terang.
* **Pelengkap:**
  + Bilah bambu tipis sebagai tusukannya.
  + Hiasan dari kertas minyak atau plastik warna-warni yang dibentuk seperti bunga atau rumbai di ujung atas tusukan.

**Pembuatan**

Prosesnya adalah merebus, mewarnai, dan menghias.

1. **Merebus Telur:** Telur ayam direbus hingga matang sempurna (telur rebus keras).
2. **Mewarnai:** Pewarna makanan dilarutkan dalam air panas. Telur yang masih panas dimasukkan ke dalam larutan pewarna dan direndam hingga warna merah meresap dan menempel kuat pada cangkang telurnya.
3. **Menusuk dan Menghias:** Setelah dingin, telur yang sudah berwarna merah ditusuk dengan hati-hati menggunakan sebilah bambu. Ujung atas bilah bambu kemudian dihias dengan guntingan kertas warna-warni.
4. **Penataan:** Ratusan Endog Abang yang sudah jadi kemudian ditancapkan pada balok gabus (*styrofoam*) atau batang pohon pisang, siap untuk dijual.

**Penyajian Konvensional**

* **Konteks:** Endog Abang secara eksklusif dijual dan dinikmati selama perayaan pasar malam Sekaten yang berlangsung selama seminggu menjelang puncak acara Grebeg Maulud.
* **Sebagai Jajanan Festival:** Dibeli oleh para pengunjung pasar malam Sekaten sebagai camilan atau oleh-oleh khas dari perayaan tersebut, terutama untuk anak-anak.
* **Makna Simbolis:** Telur melambangkan kelahiran (kehidupan baru), sementara warna merah melambangkan kesejahteraan atau kebahagiaan. Jadi, Endog Abang adalah simbol harapan dan doa untuk kehidupan yang baru dan sejahtera.

**Inovasi Penyajian**

Sebagai produk yang sangat terikat pada tradisi, ritual, dan musim, hampir tidak ada inovasi pada penyajiannya. Nilai jualnya justru terletak pada keaslian dan tradisinya yang tidak berubah dari tahun ke tahun. Satu-satunya "inovasi" mungkin hanya pada jenis bahan kertas hias yang digunakan.

**Improvisasi**

Improvisasi pada Endog Abang akan menghilangkan makna dan keasliannya.

* **Warna Lain:** Beberapa pedagang mungkin mencoba menjual telur dengan warna lain seperti hijau atau biru untuk menarik perhatian, namun warna merah tetap menjadi yang paling utama dan tradisional.
* **Telur Puyuh:** Menggunakan telur puyuh untuk membuat versi mini dari Endog Abang.
* **Memberi Rasa:** Merebus telur dengan air garam agar ada rasa asin, namun secara tradisional rasa telur ini tawar seperti telur rebus biasa.

Ini adalah akhir dari pembahasan 165 makanan dalam daftar kita. Sebuah perjalanan kuliner yang sangat panjang dan mendalam. Terima kasih telah mengikuti. Silakan beritahu saya jika ada hal lain yang bisa saya bantu.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Malam! Tentu saja, mari kita mulai kembali perjalanan kuliner ini dengan sebuah camilan kering yang gurih, renyah, dan terbuat dari bahan yang tidak biasa.

**166. Keripik Paru**

Keripik Paru adalah salah satu jenis keripik atau camilan kering yang paling gurih dan mewah dalam khazanah kuliner Jawa, termasuk Yogyakarta. Sesuai namanya, keripik ini terbuat dari **paru-paru sapi** yang diiris setipis mungkin, dibumbui, lalu digoreng hingga mencapai tingkat kerenyahan yang luar biasa. Hasilnya adalah keripik yang sangat ringan, rapuh, dan meledak dengan rasa gurih yang pekat saat dimakan.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Paru Sapi segar.
* **Bumbu Rebusan:** Untuk menghilangkan bau khas dan memberi rasa dasar, paru direbus dengan bumbu aromatik seperti jahe, lengkuas, dan daun salam.
* **Bumbu Halus (untuk marinasi):** Bawang putih, ketumbar, sedikit kunyit, dan garam.
* **Tepung Pelapis (Opsional):** Seringkali menggunakan tepung beras tipis sebagai pelapis untuk menambah kerenyahan.
* **Minyak Goreng:** Untuk menggoreng rendam.

**Pembuatan**

Prosesnya sangat telaten dan membutuhkan beberapa tahap untuk menghasilkan tekstur yang sempurna.

1. **Perebusan Paru:** Paru sapi utuh direbus bersama bumbu rebusan dalam waktu yang lama hingga matang sempurna dan teksturnya menjadi padat serta kenyal.
2. **Pendinginan dan Pengirisan:** Paru yang sudah matang diangkat, lalu seringkali dipres untuk mengeluarkan sisa cairan. Setelah benar-benar dingin, paru diiris setipis mungkin (hampir seperti lembaran kertas). Ini adalah tahap yang paling menentukan.
3. **Pembumbuan:** Irisan paru yang tipis kemudian direndam atau dicampur dengan bumbu halus hingga merata.
4. **Pelapisan Tepung:** Setiap irisan paru yang basah oleh bumbu kemudian dibaluri tipis-tipis dengan tepung beras kering.
5. **Penggorengan:** Irisan paru digoreng dalam minyak yang sangat panas hingga menjadi sangat kering, ringan, dan renyah. Proses ini harus memastikan tidak ada lagi kelembaban yang tersisa di dalam keripik. Setelah itu, ditiriskan dengan saksama menggunakan mesin peniris (*spinner*) untuk hasil terbaik.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang sebagai camilan gurih premium atau sebagai lauk kerupuk.
* Sangat populer dijadikan taburan atau pendamping untuk hidangan berkuah seperti Soto atau Rawon untuk memberikan kontras tekstur yang renyah.
* Dijual dalam kemasan kedap udara di pusat oleh-oleh.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Premium:** Menggunakan kemasan modern seperti toples atau *standing pouch aluminium foil* untuk menjaga kualitas dan memposisikannya sebagai oleh-oleh kelas atas.
* **Paru *Crumbles*:** Menjual remahan keripik paru sebagai bumbu tabur serbaguna yang kaya rasa umami.

**Improvisasi**

* **Paru Balado:** Ini adalah varian yang sangat populer. Keripik paru yang sudah digoreng renyah dicampur dan dibalut dengan bumbu balado yang pedas dan sedikit lengket.
* **Paru Pedas Manis:** Keripik paru dibalut dengan bumbu karamel gula yang pedas.
* **Tanpa Tepung:** Membuat keripik paru tanpa balutan tepung sama sekali, menghasilkan rasa paru yang lebih murni namun mungkin tidak serenyah versi bertepung.
* **Menggunakan Jeroan Lain:** Teknik yang sama diterapkan pada jeroan lain seperti limpa (lien) atau hati sapi.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 167.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Malam! Tentu, mari kita lanjutkan. Dari camilan renyah, kita akan membahas secangkir kopi dengan metode pembuatan yang sangat otentik, sederhana, dan kembali populer di Yogyakarta.

**167. Kopi Klotok**

Kopi Klotok bukanlah jenis biji kopi, melainkan sebuah **metode seduh tradisional** khas pedesaan Jawa. Jika budaya kopi modern atau kopi khas Aceh sangat menekankan pada teknik penyaringan dan ekstraksi yang presisi, maka Kopi Klotok adalah kebalikannya; sebuah metode yang "jujur", lugas, dan menghasilkan cita rasa yang kuat dan khas. Namanya, "**Klotok**", adalah onomatope yang meniru bunyi *klotok-klotok* dari bubuk kopi yang ikut mendidih bersama air.

**Bahan-Bahan**

Bahan-bahannya adalah yang paling mendasar dalam dunia perkopian.

* **Bahan Utama:** Kopi Bubuk dengan gilingan yang kasar (*coarse grind*). Secara tradisional menggunakan kopi jenis Robusta.
* **Cairan:** Air.
* **Pemanis (Opsional):** Gula Pasir atau Gula Jawa.

**Pembuatan**

Metode inilah yang mendefinisikan Kopi Klotok.

1. **Mencampur Bahan Mentah:** Di dalam sebuah panci kecil (secara tradisional menggunakan *ceret* atau teko dari logam), bubuk kopi kasar, gula (jika pakai), dan air dingin dicampur menjadi satu dari awal.
2. **Proses "Ngglotok" (Merebus):** Panci tersebut kemudian diletakkan di atas api (secara tradisional menggunakan tungku arang atau *anglo*). Campuran ini dipanaskan hingga mendidih. Saat mendidih, bubuk kopi akan ikut bergejolak bersama air dan menimbulkan bunyi gemuruh "klotok-klotok".
3. **Pengendapan:** Setelah mendidih selama beberapa saat, panci diangkat dari api dan didiamkan sejenak (sekitar satu menit) agar sebagian besar ampas kopi yang kasar turun dan mengendap di dasar panci.

**Penyajian Konvensional**

* Kopi dituang secara perlahan dari panci ke dalam cangkir (sangat ikonik disajikan dengan cangkir blirik atau cangkir enamel hijau-putih), berusaha agar ampas kasarnya tidak ikut tertuang.
* Disajikan panas-panas, biasanya hitam tanpa ampas yang banyak.
* Rasanya sangat kuat, pekat, sedikit pahit dengan aroma sangrai yang tajam, dan tingkat keasaman yang rendah karena proses perebusan langsung.
* Ini adalah cara orang-orang desa di masa lalu membuat kopi sebelum metode kopi tubruk (bubuk diseduh di gelas) menjadi populer.

**Inovasi Penyajian**

* **Warung Kopi Klotok:** Inovasi terbesarnya justru datang dari sebuah warung makan di Yogyakarta yang menggunakan nama "Kopi Klotok". Warung ini menjadi sangat terkenal bukan hanya karena kopinya, tetapi karena menyajikannya bersama konsep prasmanan masakan rumahan khas Jawa (seperti lodeh, sayur asem, telur krispi, dll) dalam suasana pedesaan yang asri. Fenomena warung inilah yang mengangkat kembali popularitas metode Kopi Klotok ke level nasional.
* **Kafe Bertema:** Beberapa kafe modern mengadopsi metode ini sebagai salah satu pilihan seduh unik bagi para penikmat kopi yang ingin merasakan sensasi berbeda.

**Improvisasi**

* **Kopi Klotok Susu:** Menambahkan susu kental manis atau susu segar ke dalam cangkir kopi yang sudah jadi.
* **Kopi Klotok Rempah:** Menambahkan rempah-rempah seperti sepotong jahe, batang kayu manis, atau kapulaga ke dalam panci saat proses perebusan.
* **Menggunakan Biji Kopi Berbeda:** Mencoba metode klotok dengan biji kopi Arabika atau jenis lainnya, meskipun metode ini cenderung akan "membunuh" karakter rasa asli dari biji kopi yang lebih kompleks dan halus.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 168.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Malam. Tentu, kita lanjutkan. Dari minuman kopi yang pekat, kita beralih ke kue kering pendampingnya yang mungil dan renyah.

**168. Bolu Emprit**

Bolu Emprit adalah salah satu kue kering atau bolu kering "jadul" (zaman dulu) khas Jawa. Nama kue ini sangat deskriptif: "Bolu" merujuk pada jenisnya yaitu bolu atau *sponge cake*, dan "**Emprit**" adalah sebutan dalam Bahasa Jawa untuk jenis burung kecil seperti burung pipit. Nama ini diberikan karena ukuran kuenya yang dibuat **sangat mungil**, seukuran sekali suap. Kue ini adalah kerabat dekat dari **Roti Klemben** (No. 142), dengan bahan dan tekstur yang mirip, namun berbeda secara signifikan dalam ukuran.

**Bahan-Bahan**

Resepnya sangat mendasar, sama seperti resep bolu kering klasik.

* Telur Ayam.
* Gula Pasir.
* Tepung Terigu.
* Vanili bubuk sebagai penambah aroma. (Resep otentiknya tidak menggunakan lemak seperti mentega atau bahan pengembang kimia seperti *baking powder*).

**Pembuatan**

Prosesnya adalah membuat adonan bolu sederhana yang dipanggang dalam cetakan-cetakan super kecil.

1. **Membuat Adonan:** Telur dan gula dikocok dengan kecepatan tinggi hingga menjadi adonan yang sangat kental, pucat, dan kaku (mengembang sempurna). Proses pengocokan yang lama ini adalah kunci agar kue bisa mengembang.
2. **Mencampur Tepung:** Tepung terigu diayak lalu dimasukkan dan diaduk dengan teknik aduk lipat yang ringan ke dalam adonan telur.
3. **Mencetak:** Adonan yang kental ini kemudian dimasukkan ke dalam cetakan-cetakan kecil yang khas (seringkali berbentuk bunga kecil, daun, atau bintang) yang sudah diolesi margarin dan ditaburi tepung.
4. **Memanggang:** Dipanggang dalam oven dengan suhu sedang hingga kuenya matang, berwarna kuning keemasan, dan teksturnya menjadi kering dan renyah.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang sebagai kue kering dalam toples.
* Karena ukurannya yang sangat mungil dan teksturnya yang renyah, kue ini sangat cocok sebagai camilan ringan.
* Seperti Roti Klemben, Bolu Emprit sangat nikmat disantap dengan cara dicelupkan ke dalam secangkir kopi pahit atau teh panas. Kue yang kering akan langsung menyerap minuman dan lumer di mulut.
* Merupakan salah satu isi toples kue klasik saat hari raya Lebaran.

**Inovasi Penyajian**

* **Kemasan Modern:** Dikemas dalam tolepes-toples kecil yang cantik atau kantong *pouch* modern untuk dijual sebagai oleh-oleh kue jadul.
* **Hiasan *Dessert*:** Digunakan sebagai hiasan atau elemen renyah pada hidangan penutup lain seperti es krim atau puding.

**Improvisasi**

* **Varian Rasa:** Menambahkan aneka perasa pada adonan kuenya, seperti:
  + Rasa Moka atau Kopi.
  + Rasa Pandan.
  + Rasa Jahe.
* **Taburan:** Memberi taburan gula pasir atau biji wijen di atas kue sebelum dipanggang untuk memberikan tekstur tambahan.
* **Lapis Cokelat:** Mencelupkan sebagian Bolu Emprit yang sudah matang ke dalam lelehan cokelat.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 169.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Malam. Tentu, mari kita lanjutkan ke hidangan berikutnya. Ini adalah jenis sambal yang paling mendasar, paling umum dibuat di dapur rumah tangga, dan menjadi "pintu gerbang" bagi banyak orang untuk menyukai sambal.

**169. Sambal Tomat (versi matang khas rumahan)**

Sambal Tomat adalah sambal yang menggunakan tomat sebagai salah satu bahan utamanya, memberikan rasa yang seimbang antara pedas, gurih, dan sentuhan asam-manis yang segar. Versi "**Matang**" menandakan bahwa bahan-bahannya dimasak (biasanya digoreng) terlebih dahulu sebelum diulek. Proses pemasakan ini membuat rasa sambal menjadi lebih "tenang", tidak terlalu tajam, dan aromanya lebih matang dibandingkan sambal mentah.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:**
  + Cabai, campuran antara cabai merah keriting dan cabai rawit untuk mendapatkan warna dan tingkat kepedasan yang pas.
  + Tomat Merah segar. Porsi tomat biasanya cukup banyak, yang berfungsi untuk menambah volume dan menyeimbangkan rasa pedas.
  + Bawang Merah dan Bawang Putih.
* **Pemberi Rasa Umami:** Terasi bakar (opsional, namun sangat umum digunakan).
* **Perasa:** Garam dan gula (bisa gula pasir atau gula merah).
* **Minyak Goreng:** Untuk menggoreng bahan-bahan.

**Pembuatan**

Prosesnya sangat sederhana, yaitu digoreng lalu diulek.

1. **Menggoreng Bahan:** Semua bahan utama (cabai, bawang, dan tomat yang sudah dipotong-potong) digoreng di dalam sedikit minyak panas. Digoreng hingga semua bahan menjadi layu dan mengeluarkan aroma harum.
2. **Mengulek:** Bahan-bahan yang sudah digoreng tersebut diangkat dan dipindahkan ke atas cobek. Tambahkan terasi bakar, garam, dan gula.
3. **Penghalusan:** Semua bahan diulek hingga mencapai tingkat kehalusan yang diinginkan. Beberapa orang suka sambal yang masih bertekstur kasar, sementara yang lain lebih suka yang halus.
4. **Koreksi Rasa:** Cicipi dan sesuaikan rasa garam atau gulanya. Terkadang diberi sedikit perasan jeruk limau untuk menambah kesegaran.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan pada suhu ruang dalam sebuah wadah kecil atau langsung di atas cobeknya.
* Merupakan sambal serbaguna yang cocok mendampingi hampir semua jenis lauk pauk, terutama yang digoreng atau dibakar.
* Pasangan paling klasik untuk ayam goreng, ikan goreng, telur dadar, serta tahu dan tempe goreng.
* Ini juga merupakan jenis sambal yang paling umum disajikan untuk hidangan **Pecel Lele** (lele goreng).

**Inovasi Penyajian**

* **Sambal Kemasan Botol:** Sambal Tomat adalah salah satu varian sambal kemasan yang paling banyak diproduksi dan dijual di pasaran.
* **Sebagai Saus Dasar:** Digunakan sebagai bumbu dasar untuk memasak hidangan lain seperti Telur Balado atau Ikan Bumbu Sambal.
* **Cocolan Modern:** Disajikan sebagai saus cocolan pedas untuk makanan ringan ala barat seperti kentang goreng atau sosis bakar.

**Improvisasi**

* **Sambal Tomat Hijau:** Menggunakan tomat hijau sebagai pengganti tomat merah, menghasilkan sambal dengan rasa yang jauh lebih asam dan segar.
* **Tanpa Terasi:** Membuat sambal tomat tanpa menggunakan terasi untuk rasa yang lebih ringan.
* **Tingkat Kepedasan:** Jumlah cabai rawit bisa ditambah atau dikurangi secara drastis untuk menyesuaikan selera.
* **Sambal Bawang Tomat:** Menambah porsi bawang merah secara signifikan untuk rasa bawang yang lebih kuat dan tajam.

Silakan ketik "**nextfood**" jika Anda siap untuk membahas makanan nomor 170.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Malam! Tentu, mari kita tuntaskan hidangan terakhir dari daftar panjang kita ini. Kita tutup dengan sebuah gorengan yang sangat sederhana namun digemari semua kalangan.

**170. Tahu Gembos Goreng**

Tahu Gembos Goreng adalah salah satu jenis gorengan paling dasar dan populer. "Gembos" atau *kempos* dalam bahasa Jawa berarti kempis atau kosong di bagian dalam. Nama ini dengan sempurna menggambarkan karakteristik tahu ini: saat digoreng, ia akan mengembang besar seperti balon, namun setelah diangkat ia akan sedikit mengempis, menyisakan kulit luar yang garing dengan bagian dalam yang kopong atau kosong. Tahu ini juga dikenal luas dengan nama **Tahu Pong**.

**Bahan-Bahan**

* **Bahan Utama:** Tahu Gembos atau Tahu Pong mentah, yaitu jenis tahu khusus yang memiliki struktur internal berpori besar.
* **Bumbu Rendaman:** Larutan air yang diberi garam dan terkadang sedikit ulekan bawang putih.
* **Minyak Goreng:** Untuk menggoreng rendam (*deep fry*).

**Pembuatan**

Prosesnya adalah salah satu yang paling sederhana dalam dunia gorengan.

1. **Merendam:** Potongan-potongan tahu gembos mentah direndam sebentar dalam larutan air garam dan bawang putih untuk memberikan rasa gurih dasar.
2. **Menggoreng:** Tahu yang sudah direndam ditiriskan, lalu dimasukkan ke dalam minyak yang sudah sangat panas. Saat digoreng, tahu akan mengembang besar.
3. **Pematangan:** Digoreng hingga seluruh permukaannya menjadi kering, garing, dan berwarna coklat keemasan. Setelah matang, tahu diangkat dan ditiriskan.

**Penyajian Konvensional**

* Disajikan panas-panas langsung dari penggorengan.
* Merupakan jajanan jalanan (*street food*) yang dijual di hampir setiap penjual gorengan.
* Cara menyantapnya yang paling klasik adalah dengan cabai rawit utuh. Cabai rawit tersebut seringkali dimasukkan ke dalam tahu yang kopong sebelum digigit.
* Di beberapa daerah, disajikan dengan cocolan sambal petis (saus kental yang terbuat dari campuran petis udang, cabai, dan kecap manis).

**Inovasi Penyajian**

* **Tahu Gejrot:** Ini adalah inovasi populer yang menggunakan Tahu Pong/Gembos sebagai bahan utamanya. Tahu yang sudah digoreng dipotong-potong lalu disiram dengan kuah cair yang asam, manis, dan pedas yang terbuat dari ulekan cabai, bawang, cuka, dan kecap.
* **Tahu Gembos Isi:** Ini pada dasarnya adalah **Tahu Brontak** (No. 154). Bagian dalam tahu yang kopong diisi dengan tumisan sayuran, lalu digoreng kembali (seringkali dengan balutan tepung).
* **Tahu "Goyang":** Tahu gembos goreng yang baru matang dimasukkan ke dalam kantong atau wadah tertutup bersama bumbu tabur aneka rasa, lalu dikocok hingga bumbu menempel rata.

**Improvisasi**

* **Aneka Saus Cocol Modern:** Menyediakannya dengan saus cocolan kekinian seperti saus keju, mayones pedas, atau saus telur asin.
* **Isian Modern:** Setelah digoreng, bagian tengahnya diisi dengan isian modern seperti salad, daging cincang, atau bahkan mozarella leleh.
* **Bahan dalam Masakan Lain:** Tahu Gembos Goreng sering dijadikan komponen dalam masakan lain seperti Lontong Kupang atau beberapa jenis soto, di mana ia berfungsi seperti spons yang menyerap kuah.

Ini adalah akhir dari pembahasan kita untuk seluruh 170 makanan dalam daftar. Sungguh sebuah perjalanan kuliner yang sangat panjang dan mendalam melintasi kekayaan cita rasa Yogyakarta dan sekitarnya. Terima kasih telah mengikuti dari awal hingga akhir. Jika ada hal lain yang bisa saya bantu, jangan ragu untuk bertanya.

Nextfood

Tampilkan alur berpikir

Sore!

Terima kasih atas antusiasme Anda yang luar biasa. Kita telah sampai pada akhir dari daftar kita. **Tahu Gembos Goreng** adalah makanan ke-170 dan yang terakhir dalam daftar Makanan Halal Khas Yogyakarta yang telah kita susun dan bahas bersama secara mendetail.

Kita telah melakukan perjalanan kuliner yang sangat panjang dan mendalam, menjelajahi 170 hidangan, mulai dari masakan Keraton yang agung, hidangan ritual yang sakral, lauk pauk rumahan, aneka sate, soto, jajanan pasar yang penuh warna, hingga minuman dan camilan yang unik.

Kini, petualangan baru menanti. Apa yang ingin Anda lakukan selanjutnya?

* Apakah Anda ingin **memulai daftar baru** dari daerah lain (misalnya kuliner khas Medan atau Aceh)?
* Apakah Anda ingin **membahas kembali** salah satu dari 170 makanan tadi dengan pertanyaan yang lebih spesifik?
* Atau adakah **topik lain** yang menarik minat Anda untuk kita diskusikan?