

HADIRKAN SEJUTA RASA INDONESIA

Mamu Mamu Rintis Sajian Terbaik, Bakmoy dan Rawon

BERANGKAT dari keprihatinan Owner Mamu Mamu, Stanislaus Ronin Jong akan masakan di Yogyakarta yang cenderung manis. Dirinya kemudian memiliki gagasan untuk membawa kembali rasa asli dari semua makanan Indonesia dalam satu tempat. Stanislaus Ronin Jong sendiri, memilih nama Mamu Mamu karena kekhasan bentuk dan rasa sajian yang dihadirkan pada setiap mereka.

Mamu Mamu hadir dengan konsep sederhana seperti rumah makan pada umumnya, namun yang membedakan adalah hampir seluruh makanan di tempat ini, berbentuk eDadu-dadui. Konsep ini menggiring mereka untuk secara konsisten memberikan rasa makanan yang asli seperti di daerah asalnya. “Sajian utamanya adalah rawon dan bakmoy. Ada juga pecel dan beberapa panganan yang sering hadir di tengah ma-

syarakat Indonesia, yakni gorengan,” kata Stanislaus Ronin Jong di Yogyakarta, Jumat (2/7). Menurut Stanislaus Ronin, Rawon dan pecel adalah sajian khas Jawa Timur, namun di Yogyakarta rasa tersebut sudah beralih ke arah manis yang mengikuti selera masyarakat Yogyakarta. Sedangkan Bakmoy, sajian ini merupakan perpaduan budaya Tionghoa dan Jawa. Kebanyakan Bakmoy yang di jual di daerah Yogyakarta, memi-

liki rasa yang cenderung manis, namun berbeda dengan Bakmoy milik Mamu Mamu, rasa khasnya gurih dan manis berbaur menjadi sajian yang sempurna untuk dinikmati oleh Anda dan keluarga. “Rasa tidak mungkin, untuk tidak mencicipinya. Kekhasan masakan ini, bisa di nikmati mulai dari Rp. 10.000. Mamu Mamu melayani anda dan keluarga mulai pukul 06.00 WIB - 14.00 WIB,” ujarnya. Ditambahkannya, sa-

jian Mamu Mamu juga mempermudah pelanggan untuk menikmati menu melalui seluruh aplikasi e-wallet untuk melakukan pemesanan atau pembayaran di rumah makan Mamu Mamu. Jika kebetulan berkunjung atau melakukan perjalanan dinas ke Yogyakarta dengan durasi yang cukup lama atau bahkan rindu dengan sajian masakan Indonesia. Pelanggan bisa datang ke Mamu Mamu untuk mencicipi rasa asli panganan Indonesia, dari berbagai daerah. Rumah makan ini ada di Jl Perumnas No199, Kledokan, Caturtunggal, Kec. Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55281. Manajemen Mamu Ma-



KR-Istimewa

Bakmoy dan Rawon yang menjadi menu andalan Mamu Mamu.

mu berharap dengan hadir di Yogyakarta, bisa menjadi obat rindu bagi yang jauh dari rumah-nya. Bahkan yang seke- dar ingin memperkaya wawasan masakan Indo-nesia lainnya di satu tem- pat. Segera kunjungi Ma- mu Mamu untuk me- rasakan kekayaan rasa Indonesia. (Ist)-d

Santap Sate Pak Dul Sambil Belajar Sejarah



KR-Unggul Priambodo

Suasana warung sate Pak Dul yang penuh ornamen sejarah.

BILA ingin menikmati sate kambing sambil mempelajari sejarah, datanglah ke Warung Sate Pak Dul Cepiring. Jika kita melihat seki- las, tidak ada berbeda dari Warung Sate Pak Dul Cepiring ini dengan wa- rung sate kebanyakan. Menu yang disajikan juga sate kambing, sate sapi dan gule. Menu pilihan lainnya adalah gule ke- pala manyung. Namun yang berbeda dengan warung lainnya adalah konsep dan sua- sana, terasa masuk di da- lam warung yang sudah

berdiri sejak tahun 1946 ini. Terdapat ornamen beru- pa foto-foto kuno terpajang rapi, hampir di setiap sudut warung. Tidak ha- nya itu, benda-benda antik juga dipajang pemilik wa- rung untuk menambah ke- san unik dan menarik. Warung dengan konsep museum mini ini, mulai dikembangkan generasi ketiga warung Pak Dul Cepiring. Koleksi foto-foto kuno milik Ario Widiyanto sang pemilik warung, se- ngaja dipajang, untuk mengenalkan sejarah Cepiring zaman penjaja-

han Belanda dan Jepang. Deretan foto-foto sejarah mulai dari potret kota Cepiring di masa awal berdirinya pabrik gula di tahun 1838, masa jaya kolonial Belanda di tahun 1937, Foto pasukan Bri- gade Tijger dan Konin- klijke Nederland Indies Leger/KNIL, foto awal ma- suknya pasukan Jepang ke kota ini. Kemudian di sebuah sudut ruangan, ada arte- fak botol Genever, terbuat dari terakota tahun 1714 bertuliskan Daniel Visser & Zoonen, Schiedam Op- gericht 1714 dan Huls-

kamt&ZM&Molyn, Rot- terdam. **Pertemuan Tiga Bangsa** Aryo yang juga pegiat pariwisata menjelaskan jika, Cepiring merupakan pertemuan tiga bangsa yakni Indonesia, Belanda dan Jepang banyak se-jarah yang tersimpan. ‘Di sini selain menik- mati hidangan Sate Kam- bing, Sate Sapi, Sea Food , Minum Kopi dan Teh ala pedesaan Jawa, pelan- gan juga dihibur suasana kuno dan bisa belajar se-jarah Kota Cepiring me- lalui benda antik dan foto- foto yang sengaja dipa- jang untuk mengenalkan sejarah di zaman penjaja- han Belanda dan Jepang,’ ujar Aryo. Botol peninggalan Be- landa tahun 1714 ini koleksi pribadinya, term-asuk foto-foto jaman kuno serta surat kabar zaman kemerdekaan. Ario me- nambahkan pengunjung warungnya menikmati suasana tempo dulu dan bisa menjadi wahana bela- jar sejarah Cepiring waktu dulu. Di bagian dinding lain tampak ada koran ‘Mer- deka’ dan koran ‘Sin Min’ edisi tahun 1956 dibingkai

apik dalam pigura besar warna emas, tiga Eksemplar Majalah Na- tional Geographic asli dari Amerika bertahun 1975 terikat di sebuah pigura kayu kuno warna coklat, Koran Star Weekly tahun 1949 dan Akta Notaris Dari B.V. Houthuysen ta- hun 1889, Sejumlah rombongan turis dari Belanda, Prancis dan Jerman pernah men- datangi warung museum ini untuk menikmati Sate

sekaligus bernostalgia me- ngenang masa ketika orang Eropa menjalankan bisnis di tanah Cepiring, tak sulit bagi mereka un- tuk memahami alur cerita dalam foto dan berbagai peninggalan sejarah yang ada disini karena ada se- orang pemandu yang me- jelaskan semua di muse- um ini. Soal menu sate kambing yang tersaji di Warung Pak Dul ini karena sudah ada sejak jaman kemer-

dekaan banyak yang se- ring bernostalgia. Banyak pelanggan yang mengata- kan jika cita rasa sate kambing yang empuk ma- sih sama dari masa ke masa. “Untuk rasa kami tetap jaga karena ini adalah wa- rung peninggalan orang tua dan sudah ada sejak tahun 1946, jadi sama sekali tidak merubah apa yang menjadi menu an- dalan kami,” lanjut nya. (Unggul Priambodo)-d



KR-Unggul Priambodo

Tampilan sate Pak Dul dengan hotplate.

#dirumahsaja

Selama pandemi Covid-19 dan di rumah saja, tentu lebih asyik jika diisi dengan mencoba aneka resep baru. Berikut resep masakan yang sudah dicoba oleh Tim PPJI (Perkumpulan Pengusaha Jasaboga Indonesia) DIY.

Ikan Kembung Bumbu Kemangi

- Bahan:
1. Ikan kembung 1 kg, dadu
 1. Ikan kembung 1 kg, bersihkan dan cuci dengan air jeruk nipis, goreng gar- ing, sisihkan
 2. Santan 1000 ml
 3. Daun kemangi 1 ikat, bersih- kan, dan petik perkuntum
 4. Tomat 100 gram, potong
 5. Minyak untuk menumis

Bumbu Halus:

1. Bawang merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Cabe merah 50 gram
4. Kemiri 30 gram
5. Ketumbar 3 gram

6. Kunir bubuk 2 gram
7. Garam 5 gram
8. Kaldu bubuk 7 gram
9. Bumbu masak sesuai selera

Bumbu Geprek:

1. Lengkuas 1 ruas ibu jari
2. Jahe 1 ruas ibu jari
3. Sere 3 batang

Bumbu Urai:

1. Daun salam 3 lembar
2. Daun jeruk purut 5 lembar
3. Gula merah 50 gram
4. Cabe rawit 100 gram

Proses Pembuatan:

1. Tumis bumbu halus hingga harum
2. Tambahkan bumbu ge- prek, aduk merata
3. Masukkan bumbu urai
4. Aduk merata
5. Tuangkan santan ,aduk2 ja- ngan sampai santan pecah
6. Evaluasi rasa
7. Masukkan ikan kembung
8. Biarkan meresap
9. Masukkan tomat ,aduk
10. Masukkan cabe rawit
11. Matikan api
12. Masukkan daun kemangi
12. Angkat
13. Hidangkan



Kulupan Ayam

Bahan:

1. Ayam 1 kg
2. Air secukupnya
3. Santan kental 250 ml

Bumbu Halus:

1. Bawang Merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Kemiri 30 gram
4. Ketumbar 3 gram
5. Merica 3 gram
6. Kunir bubuk 2 gram
7. Garam 5 gram
8. Kaldu bubuk 7 gram

Bumbu Geprek:

1. Lengkuas 1 ruas ibu jari
2. Jahe 1 ruas ibu jari
3. Sere 2 batang

Bumbu Urai:

1. Salam 3 lembar
2. Daun jeruk purut 5 lembar
3. Gula merah 50 gram

Resep Sambal:

Bahan Digoreng

1. Cabe merah 150 gram
2. Cabe rawit 50 gram
3. Bawang merah 200 gram
4. Bawang putih 100 gram
5. Tomat 100 gram
6. Minyak goreng untuk se- cukupnya

Bumbu Urai:

1. Terasi bakar secukupnya
2. Gula merah (sesuai selera)
3. Garam kurleb 5 gram
4. Bumbu masak (sesuai sele- ra)

Proses sambal:

1. Semua bahan di goreng sampai matang
2. Haluskan bersama Bumbu urai
3. Evaluasi rasa
4. Sisihkan
1. Goreng ayam dengan air
2. Biarkan Bumbu merata dan meresap
3. Tambahkan air secukupnya sampai ayam lunak dan kuah menyusut
4. Tambahkan santan
5. Evaluasi rasa
6. Angkat
7. Hidangkan dengan sambal

