

Angkringan Hyatt Aneka Menu Tradisional ala Bintang Lima

YOGYAKARTA selalu identik dengan angkringan. Karena hampir di setiap sudut kota bisa ditemukan angkringan yang menyajikan makanan dan minuman tradisional dengan harga murah meriah. Suasananya yang hangat, membuat berbagai kalangan nyaman berbaur di angkringan dalam kesederhanaan.

Kini, angkringan bukan lagi sekadar tempat nongkrong atau tempat melepas penat. Angkringan sudah bertransformasi menjadi ruang berbaur antar kalangan tanpa sekat. Terinspirasi dari keautentikan angkringan tradisional, Hyatt Regency Yogyakarta menghadirkan Angkringan Hyatt, sebuah angkringan kekinian yang terletak di ruang terbuka dengan view menakjubkan.

Lokasi Instagrammable

"Lokasi angkringan sengaja didesain di tempat terbuka dengan pemandangan yang Instagrammable. Angkringan Hyatt menawarkan ketenangan dari hiruk pikuk perkotaan dengan pemandangan golf course dan taman terbuka hijau yang indah seluas 22 hektare.

Waktu terbaik untuk berkunjung ke Angkringan Hyatt adalah pukul 17.00 WIB. Karena pengunjung bisa menyantap aneka hidangan lezat sambil menikmati matahari terbenam dengan pemandangan Gunung Merapi jika cuaca sedang cerah,"kata Asst Marketing Communication Manager Hyatt Regency Yogyakarta, Rasya Ardinary di Yogyakarta, Jumat (3/9).

Menu yang ditawarkan

Menu yang ditawarkan di angkringan Hyatt, selain beragam juga kreatif bertajuk Angkringan 2.0. Karena aneka sajian angkringan tradisional tersebut dikemas ala hotel bintang lima. Sehingga pengunjung bisa menikmati aneka gorengan, rebusan, sate, mi, wedang tradisional, dan ti-

dak ketinggalan nasi Goreng Kecombrang yang menjadi primadona Angkringan Hyatt.

"Nasi Goreng Kecombrang ini terbilang unik karena dimasak dengan bunga kecombrang yang memiliki aroma dan cita rasa yang khas. Dicampur dengan ikan asin, petai, tauge dan rempeyek menjadikan nasi goreng ini gurih dan lezat,"ungkapnya.

Rasya menyatakan, setelah sukses meluncurkan menu Angkringan 2.0 di awal tahun, Hyatt Regency Yogyakarta kembali berinovasi dan menghadirkan Angkringan 3.0. Berbeda dengan menu sebelumnya yang mengadaptasi makanan dan minuman tradisional yang biasa diujakan di angkringan. Angkringan 3.0 terdiri dari menu fusion

yang kreatif. Cocok bagi pecinta kuliner yang gemar bereksplorasi.

Nasi Kucing Onigiri

Nasi Kucing Onigiri, misalnya, nasi ini perpaduan dari nasi kucing yang sering dijumpai di angkringan dengan onigiri khas Jepang. Bedanya Nasi Kucing Onigiri dengan nasi kucing lainnya adalah menu ini disajikan dengan salmon cincang dengan bumbu kecombrang dan dibalut rumput laut.

"Menu lainnya yang wajib dicoba adalah Spaghetti Mercon, spaghetti dengan potongan daging yang dimasak dengan bumbu pedas khas Jawa,"ujarnya.

Ditambahkannya, alternatif terbaik untuk menghabiskan quality time bersama keluarga dan teman. Selain menikmati hidangan dan pemandangan di Angkringan Hyatt, bisa dilakukan dengan mencoba berbagai aktivitas di area Hyatt Regency Yogyakarta. Seperti berkeliling di jogging track sepanjang 2 km



KR-Istimewa

Suasana Angkringan Hyatt yang ada di tempat terbuka dengan pemandangan Instagrammable.

dengan sepeda atau e-scooter, bermain dan mengenal satwa unik di HyZoo, dan bermain golf di Driving Range. Tentunya semua produk dan pelayanan tersebut memenuhi standar protokol kesehatan Hyatt Regency Yogyakarta, yang selalu menerapkan standar protokol kesehatan yang berlaku dengan ketat dan sudah

mendapatkan sertifikat Cleanliness, Health, Safety and Environment Sustainability (CHSE) dari Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif dan Sucofindo.

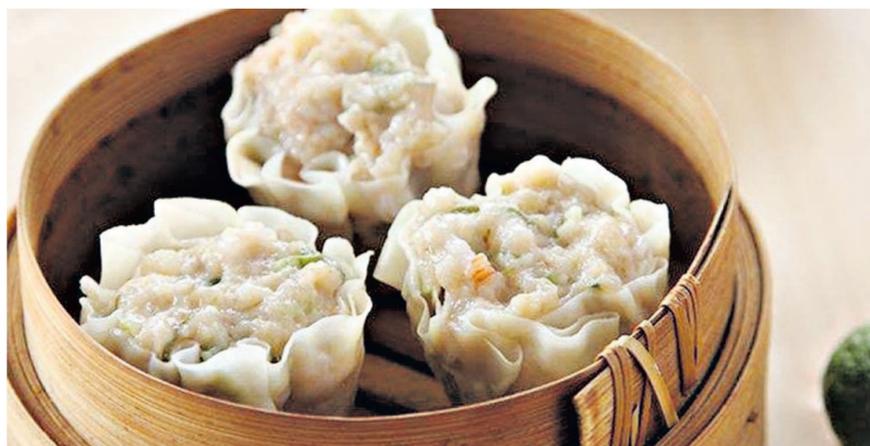
"Pengunjung tidak perlu khawatir jika hendak menghabiskan sore hari di Angkringan Hyatt. Angkringan Hyatt buka setiap hari pukul 17.00-22.00

WIB dengan kapasitas terbatas di area Bogeyis Teras.

5. Sajian berkualitas yang bisa dinikmati setiap hari. Meskipun mengusung konsep tradisional, makanan dan minuman disiapkan dan disajikan secara higienis karena Hyatt Regency Yogyakarta sudah tersertifikasi ISO 22000:2018,"

terangnya. (Ria)-f

Yuk, Membuat Dimsum yang Sehat



BAGI sebagian orang, menikmati dimsum, sangat menyenangkan karena selain enak juga sehat. Tak heran, bila kini mulai bermunculan kedai dimsum baik secara offline maupun online. Bila kebetulan memiliki waktu luang. Bisa dicoba membuat dimsum sendiri di rumah. Bahan-bahannya mudah ditemukan, pembuatannya juga tidak begitu sulit.

* Bahan-bahan:

Kulit pangsit/ kulit dimsum siap pakai
1/4 kg daging ayam
4 siung bawang putih

1 buah bawang bombay
3 batang daun bawang
Garam sesuai selera
Merica bubuk 1/2 sdt
Penyedap jamur (totole) 1 sdt
Kecap asin 1 sdt
Kecap inggris 1 sdt
Saos tiram 1 sdt
Tepung maizena 10 sdm
Tepung tapioka/ kanji 5 sdm
Telur ayam 1 butir
Wortel parut
Minyak goreng buat olesan

Cara pembuatan:

1. Blender menggunakan meat processor (ayam, daun bawang, bawang bombay, bawang putih, telur) hingga

lembut. Daun bawang juga ikutan diblender gak keriting.

- Masukkan ke wadah, campurkan garam, merica, penyedap rasa jamur
- Masukkan tepung tapioka dan tepung maizena.
- Taruh satu sendok makan adonan dalam kulit, bentuk sesuai selera
- Taburkan wortel parut diatasnya.
- Panaskan kukusan, olesi saringan kukusan dengan minyak
- Kukus hingga matang.
- Angkat, tiriskan.

(Rini Suryati)-f

Makin Asyik Menikmati Wajik

SEBAGAI makanan tradisional dari bahan ketan, wajik tetap banyak penggemarnya. Kini, wajik hadir dalam berbagai varian rasa juga penampirlannya. Rasanya yang manis dan kenyal, membuat makin asyik menikmati wajik. Apalagi sebagai teman bersantai sore hari. Selain itu, wajik juga bisa menjadi camilan hantaran yang mengundang selera. Disamping, tentu saja, ikut melestarikan budaya kuliner nusantara.

Qotrunnada, seorang jurnalis di Jakarta, berbagi resep cara membuat wajik yang enak, disebut sebagai wajik dua rasa.

* Bahan yang dibutuhkan:

- Siapkan loyang ukuran 20 cm
- 500 gr ketan rendam 2-4 jam
- 300ml santan kental (bagi dua 150 ml)
- 250 ml santan encer
- 2 lembar daun pandan
- 5 sdm gula pasir (sesuai selera)
- 150 gr gula aren (sesuai selera)
- 1/3 sdt garam
- Pewarna pandan (endapan pandan dan suji 50 ml dan 2 tetes pewarna pandan un-

tuk menaikkan warna menjadi terang)

* Cara Membuat :

- Taruh ketan di panci yg bisa buat ngukus bersama 250 ml santan cair dan 2 lembar pandan, garam, kukus 20-30 menit
- Angkat, bagi dua ketan dg porsi yg sama
- Masak santan kental 150ml + gula aren dg api kecil, setelah disaring masak lagi bersama ketan dg api kecil sampai kering menjadi wajik tata di

loyang yg sudah di oles sedikit minyak atau di lapisi daun pisang, tekan -tekan sampai padat

- Masak santan kental 150ml + ketan + 5 sdm gula dengan api kecil tambahkan endapan pandan dan pewarna, aduk-aduk sampai kering, tata di loyang tekan-tekan sampai padat
- Dinginkan, setelah dingin boleh dipotong dg pisau yg dilapisi plastik dan diolesi sedikit minyak supaya tidak lengket, siap saji.

(Ati)-f



#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.

Cumi Kuah Hitam

Bahan

1. Cumi 1 kg, bersihkan sisakan tintanya, rendam dengan jathe geprek 20 menit, cuci potong sesuai selera (tinta jgn terpotong) sisihkan

2. Margarine untuk menumis
3. Air 100 ml

Bumbu iris

1. Bawang bombay 100 gram
2. Bawang putih 50 gram

3. Cabai rawit sesuai selera
4. Tomat 50 gram

Bumbu geprek

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

Bumbu urai

1. Daun jeruk purut 5 lembar
2. Daun salam 2 lembar
3. Gula sesuai selera
4. Garam 5 gram
5. Kaldu bubuk 10 gram

Proses masak

- Panaskan margarine
- Masukan cumi
- Aduk hingga merata cumi mengeluarkan air
- Angkat, buang airnya, sisihkan cuminya
- Panaskan margarine
- Tumis bumbu iris ,kecuali tomat
- Aduk rata
- Tambahkan bumbu geprek, aduk rata
- Tambahkan bumbu urai aduk rata
- Masukan cumi, aduk
- Masukan air, aduk rata
- Evaluasi rasa
- Angkat hidangkan



Ayam Giling Bumbu Kuning

Bahan

- Ayam giling 1 kg,
- Minyak untuk menumis
- Santan kental 500 ml
- Telur 1 butir

Bumbu halus

- Bawang merah 100 gram
- Bawang putih 50 gram
- Kemiri 30 gram
- Merica 3 gram
- Ketumbar 3 gram
- Garam 5 gram
- Kaldu bubuk 10 gram
- Kunyit 5 gram

Bumbu geprek

- Lengkuas 1 ruas ibu jari
- Jahe 1 ruas ibu jari
- Sere 3 batang

Bumbu urai

- Daun salam 2 lembar
- Daun jeruk purut 5 lembar
- Gula merah sesuai selera

Taburan

- Bawang merah goreng secukupnya

Proses

- Ayam giling campur dengan sedikit bumbu halus dan telur aduk rata cetak sesuai selera kukus, sisihkan
- Panaskan minyak
- Tumis bumbu halus aduk rata
- Tambahkan bumbu geprek, aduk rata

- Tambahkan bumbu urai aduk rata
- Masukan ayam giling yg sdh di bentuk, aduk rata hingga meresap dalam ayam giling
- Tambahkan santan, aduk

- rata biarkan mendidih dan meresap ke dalam ayam giling hingga kuah menyusut
- Evaluasi rasa
- Angkat, hidangkan tabur bawang merah goreng

