

KULINER KHAS KENDAL

Menikmati Sate Sapi Bumbon Pak Junaidi

ANEKA kuliner ada di Kabupaten Kendal, dan banyak ragamnya, salah satunya yakni sate sapi bumbon. Kuliner ini merupakan salah satu ciri khasnya. Banyak pedagang yang menyajikan sate bumbon di berbagai lokasi. Salah satunya Junaidi, yang membuka usaha warung sate bumbon di Jalan Tentara Pelajar, atau lebih dikenal dengan sebutan Jalan Tembus Kendal-Cepiring di Desa Jambearum, Kecamatan

Patebon, Kendal. Sate bumbon ini unik, dan berbeda dengan sate pada umumnya. Sebab, makanan yang berbahan dasar daging sapi itu, sebelum dibakar, diberi bumbu atau rempah-rempah seperti jahe, kemiri, bawang putih, dan lain sebagainya. ”Sate Bumbon adalah makanan khas Kendal, tepatnya berasal dari Kecamatan Pegandon,” ujar Junaidi. **Turun-temurun** Dia mengatakan, pen-

jual sate sapi di Kendal sangat banyak. Namun, sate miliknya mempunyai ciri khas tersendiri dalam rasanya. Yang membedakan sate bumbon dengan sate lainnya, ada di bumbunya atau rempah-rempahnya. Juanidi mengatakan, jika usaha sate bumbon ini merupakan usaha turun temurun dari orang tuanya. ”Saya meneruskan usaha orangtua,” lanjutnya. Pelanggan atau kon-

sumen yang datang, memesan sate beserta sayur lodeh dan tauge atau kecambah. Mereka merasa kalau pesan sate tanpa sayur dan tauge, rasanya kurang lengkap. Bumbu yang digunakan bukan kecap seperti sate pada umumnya, tetapi menggunakan bumbu kacang. ”Misalkan ada pembeli yang menghendaki memakai sambal kecap, ya bisa kami layani,” jelasnya. Junaidi menambahkan,



Bumbu rempah di sate membuat nikmat saat disantap.



Sate bumbon Pak Junaidi usaha turun-temurun.



Tampilan sate Pak Junaidi menggugah selera.

meski saudara kandungnya juga membuka usaha yang sama, tetapi sate sapi miliknya beda dalam hal rasanya. Racikan tangan untuk bumbu, yang membedakannya. Tekstur daging yang lembut ditambah aroma rempah-rempah, ditambah dengan sambal kacang yang kental, membuat sate tersebut sangat lezat. Salah seorang konsumen, Siti Nur Imas mengaku, telah menjadi pelanggan sate sapi bumbon Pak Junaidi kurang lebih lima tahun terakhir. Menurut pendapatnya, rasa sate itu memiliki keunikan, karena terdapat rempah dan sambal kacang. ”Di lidah rasanya sangat lezat. Warga yang baru pertama membeli, mesti akan balik lagi, karena kelezatannya,” ujar Imas. (Ung)-d

#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.

Rendang Daging Giling



- Bahan**

 - Daging giling 1kg (bentuk sesuai selera)
 - Santan kental dari 1 butir kelapa
 - Gula Merah 50 gram
 - Minyak untuk menggoreng dan menumis

Bumbu Halus

 - Bawang Merah 100 gram
 - Bawang putih 50 gram
 - Kemiri 25 gram
 - Cabe Merah 100 gram
 - Ketumbar bubuk 5 gram
 - Merica bubuk 5 gram
 - Garam 5 gram
 - Kaldu bubuk 10 gram

Bumbu Urai

 - Daun salam 2 lembar
 - Daun jeruk purut 5 lembar

Bumbu Geprek

 - Lengkuas 1 ruas ibu jari
- Proses**

 - Daging giling yang sudah dibentuk di goreng dan sisihkan
 - Sisakan minyak goreng secukupnya untuk menumis bumbu
 - Masukkan bumbu halus aduk merata
 - Masukkan bumbu urai, aduk sampai harum
 - Masukkan bumbu geprek aduk merata dan harum
 - Masukkan daging yang sudah di goreng, aduk perlahan hingga bumbu meresap
 - Masukkan santan aduk perlahan hingga rata
 - Masukkan gula merah aduk-aduk terus perlahan sampai mendidih dan hingga kuah menyusut
 - Evaluasi rasa
 - Angkat
 - Hidangkan

Sate Ayam



- Bahan**

 - Bahan filet ayam bagian dada 1 kg
 - Kecap manis 100 ml
 - Tusuk sate kurleb 50 batang

Bumbu Halus

 - Bawang merah 100 gram
 - Bawang putih 50 gram
 - Kemiri 25 gram
 - Ketumbar bubuk 5 gram
 - Merica bubuk 5 gram
 - Gula merah 50 gram
 - Garam 5 gram
 - Kaldu bubuk 5 gram
 - Daun jeruk purut 5 lembar

Bumbu pelengkap secukupnya

 - Bawang merah iris
 - Cabe rawit potong
 - Kecap manis

Proses

 - Daging di potong2, layak untuk sate ,(me jadi 50 tusuk)
 - Rendam dengan bumbu halus
 - Evaluasi rasa bumbunya
 - Tusuk filet ayam sampai selesai kurleb 50 tusuk
 - Bakar sampai kekuningan dengan sisa bumbu perendaman
 - Dibalik- balik bakarnya agar matang merata
 - Angkat dan hidangkan dengan bumbu pelengkap

Filet Ayam Lada Hitam

- Bahan**

 - Filet ayam 1 kg
 - Potong sesuai selera
 - Margarin untuk menumis

Bumbu geprek

 - Bawang putih 30 gram
 - Jahe 1 ruas ibu jari
 - Lada hitam 25 gram

Bumbu iris

 - Bombay 100 gram
 - Paprika hijau 1 bh
 - Paprika merah 1 buah

Bumbu cair

 - Saos tiram 3 Sdm
 - Kecap manis sckp nya

Bumbu urai

 - Gula putih 10 gram
 - Garam 5 gram
 - Kaldu bubuk 5 gram

Proses

 - Ayam di tumis hingga layu, sisihkan
 - Sisakan Margarine secukupnya untuk menumis bumbu geprek
 - Tumis hingga harum
 - Masukkan bumbu iris Aduk-aduk hingga merata dan harum
 - Masukkan ayam yang di tumis, aduk merata
 - Masukkan bumbu cair ,aduk merata dan meresap ke dalam ayam
 - Masukkan bumbu urai, aduk merata
 - Evaluasi rasa
 - Angkat, hidangkan

