DIGEMARI SAAT COVID

Sensasi Bawang Mie Kopyok Khas Semarang

KR-Chandra AN

Tampilan segar Mie Kopyok.

SEMARANG tak pernah kehabisan cerita kuliner khasnya. Selain dikenal ada lunpia, bolang-baling, untir-untir, juga ada makanan khas yang legendaris, yakni Mie Kopyok.

Mie Kopyok adalah makanan olahan mi kuning disantap menggunakan lontong plus kecambah atau taoge rebus dengan bumbu bawang putih dan kuah air bening. Tersana nikmat, karena dibubuhi remukan kerupuk gendar dan kecap asin manis.

Adalah Mie Kopyok Pak Dhuwur yang ada di Jalan Tanjung Semarang. Tempat Warungnya tak jauh dari Stasiun Poncol Semarang, atau Kantor PLN Semarang. Sudah hampir 30 tahun Mie Kopyok Pak Dhuwur ini bertahan di Jalan Tanjung, dan dikunjungi banyak penikmat kuliner dari Kota Semarang maupun wisatawan manca daerah.

Kecuk Sumarsono, adalah salah satu penikmat Mie Kopyok Pak Dhuwur. Ditemui di warung, Jumat (10/12). Kecuk mengaku menyempatkan menikmati Mie Kopyok Pak Dhuwur setiap minggu minimal sekali. "Saya suka karena makanan ini saya nilai paling sehat. Pertama tidak ada lemak kolesterolnya karena tidak menggunakan bahan hewani. Tidak menggunakan daging dan telur. Bumbunya cuma garam dan bawang putih serta kecap. Karena bawangnya ini yang membuat sehat, makanya kalau saya makan selalu saya tambah bumbu bawangnya," ungkap Kecuk Sumarsono.

Anton, pengunjung lain juga mengatakan sama. "Saat Covid masih melanda, Mie Kopyok jadi idola saya. Ini karena bawang putih diyakini mampu menghindarkan Covid, maka saya pilih makan mi kopyok daripada mengkonsumsi bawah putih saja. Alhamdulillah sampai sekarang saya sehat dan tak terjangkiti Covid," kata Anton yang tak lain anggota grup Orkes Keroncong Sedulur, Keroncong yang sering mengisi hiburan di Warung Mie Kopyok Pak Dhuwur.

Topping Kerupuk Gendar

Mie kopyok diolah dari mi kuning atau mi telor dengan kecambah atau taoge yang direbus dengan dicelup ke air mendidik selama 5 hingga 10 menit, lalu dituang ke piring yang telah diberi potongan lontong berikut air rebusan sebagai kuah. Setelah mi, taoge dan lontong bersatu dalam piring, dikucuri air bawang putih dan dibumbui garam secukupnya. lalu di atas mi diberi toping kerupuk gendar atau karak yang diremuk dan potongan tahu serta dibubuhi kecap manis. Sebelum dihidangkan ditaburi potongan daun seledri dan bawang merah goreng.

Bila penikmat kuliner ingin cita rasa pedas, bisa menambahkan cabe rawit atau sambal yang sudah tersedia. Tapi umumnya mereka yang suka pedas, cukup menambah bumbu air bawang.

Sepiring Mie Kopyok Pak Dhuwur, disajikan dengan harga Rp 12.000. Bila disantap dengan minuman es teh manis, akan menguras kocek Rp 15.000.

Pak Dhuwur mengaku, di tengah pandemi warungnya tak pernah sepi. Meski dirinya harus ikuti aturan pemerintah dalam memberlakukan protokol kesehatan. Entah mungkin karena kaitannya banyak orang yang berkepentingan mengkonsumsi bawang putih, maka Mie Kopyok menjadi salah satu alternatif dalam mengkonsumsi bawang putih.

Diakuinya, bahwa bawang putih menjadi bumbu utama dalam olahan kuliner Mie Kopyok khas Semarang ini. "Makanya saya heran ada yang meminta bumbunya ditambah sebanyak-banyaknya. Apa tidak kepedasan di lidah. Ternyata mereka butuh konsumsi bawang putih, untuk menghindari Covid. Mungkin daripada makan bawang putih langsung, mending dicampur mie dan lontong," ungkap Pak Dhuwur.

Silahkan penikmat kuliner di manapun berada apabila singgah di Kota Semarang bisa mencoba sensasi Mie Kopyok Pak Dhuwur. Selain menikmati sensasi bawang putih, juga akan mendapay hiburan tembang-tembang keroncong asli dari grup Sedulur Keroncong.

(Chandra AN)-f

KR-Chandra AN

Pelanggan setia suka tambah bawangnya.

Gurame Goreng Bumbu Cobek

BERAGAM masakan ikan kini banyak dijumpai di ajang kuliner. Kini, ada menu gurami yang banyak penggemarnya yaitu Gurame Goreng Bumbu Cobek.

Suharini ibu rumah tangga yang hobi memasak ini, mencoba memberikan pilihan bagi anda yang gemar dengan ikan gurame dengan cara dimasak cobek.

Rasa yang lezat dari ikan gurame ditambah dengan bumbu cobek,,hmmm pasti kala menyantapnya akan merasa ketagihan. Bagaimana tidak ikan gurame memilki rasa yang gurih, serta dagingnya yang tebal, menjadikan ikan gurame ini salah satu menu makanan favorit ikan gurame bumbu cobek. Bagi anda yang sangat ingin membuat ikan gurame bumbu cobek ini, tentunya harus perhatikan peracikan bumbunya, ditambah dengan air jeruk dan juga kencur, akan membuat ikan gurame cobek ini bertambah nikmat dan lezat.

Resep ikan gurame bumbu cobek

Bahan:
-1 ekor ikan gurami segar ukuran sedang
-1 buah jeruk nipis, ambil airnya
-1 sdt garam
-Minyak untuk menggoreng

Bumbu:
-5 butir bawang merah
-6 buah cabai rawit merah
-2 cm kencur
-2 cm jahe
-1 sdt garam
-1 buah jeruk limau, ambil airnya.

Cara memasaknya:

*)Yang pertama adalah membersihkan sisik dan juga insangnya, lalu kemudian cui hingga bersih, setelah itu lumuri dengan air jeruk dan juga garam fungsinya untuk menghilangkan bau amis pada ikan gurame, diamkan sekitar 15 menit, sisihkan.

*)Selanjutnya panaskan minyak goreng lalu masukan ikan gurame, masak hingga matang dan kering, angkat lalu tiriskan.

*)Kemudian membuat bumbu cobek, minyak goreng dipanaskan sekitar 2 sdm, lalu goreng bawang merah, setengah matang, lalu angkat.

*)Setelah itu siapkan ulekan kemudian ulek kasar, seperti bawang merah, cabai rawit, kencur dan juga jahe, setelah itu tambahkan garam dan juga perasan air jeruk.

*)Siapkan piring saji kemudian hias dengan daun selada, mentimun dan juga tomat, kemudian simpan ikan gurame pada piring saji tersebut, lalu siram ikan gurame dengan dengan bumbu cobek.

Siap disajikan bersama dengan nasi putih hangat.

(Rini Suryati)-f

Talam Ketan yang Legit

KUE tradisional talam ketam, yang dibuat tanpa telur ini, bisa dicoba. Seperti yang disampaikan Wina Kusnadi, foodcopywritter, menuturkan walaupun tanpa telur rasanya tetap enak, makin creamy nikmat, manisnya pas, legit banget di padu dengan rasa ketan yang gurih. Sangat cocok untuk jamuan acara arisan, pesta, isian snack box atau untuk santai bersama keluarga sambil ngeteh atau ngopi.

Resep Talam Ketan:
Bahan:
- 500 gr ketan (dicuci, direndam sekitar 2 jam)
- 350 ml santan kekentalan sedang
- 1 sdt garam (sesuai selera)
- 2 lembar daun pandan
- loyang ukuran 18 X 18 cm

Bahan Lapisan:
-200 g Cocopandan kental manis
-25 g tepung tapioka
-400 ml santan kekentalan sedang
-1/4 sdt garam
-1/2 sdt vanili bubuk

Tips Anti Gagal:
- Olesi loyang dengan sedikit minyak dan alasi loyang dengan baking paper atau daun pisang.
- Tekan ketan diloyang sampai padat agar saat masukkan adonan tidak merembes ke ketan.
- masak dengan api sedang cenderung kecil selama kurleb 45 menit atau sampai matang. Dengan sesekali dibuka tutup kukusannya untuk mengurangi uapnya. **(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.

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 di goreng

1. Came 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 secukupnya

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

Proses sambal:
1. Semua bahan di goreng sampai matang
2. Haluskan bersama Bumbu urai
3. Evaluasi rasa
4. Sisihkan

Proses ayam kulub:
1. Ungkep ayam dengan semua bumbu dengan sedikit air
2. Biarkan Bumbu merata dan meresap
3. Tambahkan air secukupnya sampai ayam lunak dan kuah memyusut
4. Tambahkan santan
5. Evaluasi rasa
6. Angkat
7. Hidangkan dg sambal

Tongseng Ayam Kampung

Bahan:
1. Ayam kampung muda 1 kg, potong-potong sesuai selera
2. Air untuk merebus secukupnya
3. Santan 100 ml
4. Minyak untuk menumis

Bumbu halus
1. Bawang merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Kemiri 30 gram
4. Ketumbar 2 gram
5. Merica 2 gram
6. Pala 1 gram
7. Kunir 1 gram
8. Garam 5 gram
9. Kaldu bubuk 7 gram

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. Kapulogo 5 butir
4. Cengkeh 5 buah
5. Gula merah 50 gram

Bumbu iris
1. Cabe merah 50 gram
2. Tomat 100 gram
3. Kol 200 gram

Proses
1. Rebus ayam sampai mendekati lunak,pisahkan dg kuahnya ,sisihkan
2. Tumis bumbu halus sampai harus
3. Tambahkan bumbu geprek,aduk rata
4. Masukan bumbu urai aduk rata dan harum
5. Masukan bumbu iris kecuali tomat dan kol.
   Aduk rata
6. Masukan ayam, ungkep hingga meresap
7. Tambahkan kaldu cair biarkan mendidih
8. Tambahkan santan, aduk rata
9. Evaluasi rasa
10. Masukan kol iris dan tomat
11. Angkat, hidangkan