

Alanuts, Sajikan Donat dengan Sentuhan Kearifan Lokal

SEMUA orang pasti tahu makanan donat. Tapi donat buatan The Alana Yogyakarta Hotels & Convention Center, tentu berbeda dengan donat

pada umumnya. Dengan sentuhan tradisional, donat yang diberi nama Alanuts ini memiliki varian rasa yang unik. Mulai dari Alanuts Klepon,

Alanuts Ketan Hitam, Alanuts Kolak Pisang hingga Alanuts Thiwul.

Marcomm Manager The Alana, Wiwied A Widyastuti mengatakan, Alanuts merupakan produk baru dari Alana Yogyakarta, yang merupakan camilan berupa donat dengan aneka rasa. Yang membuat Alanuts unik yakni adanya sentuhan tradisional dalam tiap donat.

“Kami punya Alanuts Klepon, Alanuts Ketan Hitam, Alanuts Kolak Pisang, Alanuts Thiwul dan Alanuts Keju. Kelima rasa itu juga menjadi ikon Alanuts dengan rasa tradisional yang ditonjolkan menyatu dengan gurihnya adonan donat,” terang Wiwied saat launching Alanuts di Andrawina Restaurant The Alana, Jumat (15/1).

Selain rasa tradisional, Alanuts juga hadir dengan berbagai rasa seperti tiramisu, strawberry, green tea, cappuccino, coklat, creamy, glazed, oreo dan lain sebagainya. Wiwied menuturkan, saat ini Alanuts mempunyai dua kategori yakni Culturallicious yaitu donat dengan rasa tradisional yang membawa keari-

fan lokal dan Alanutscious yakni aneka donat modern dengan berbagai macam varian dan topping.

Dengan kehadiran Alanuts, lanjut Wiwied, bisa memanjakan para penggemar donat di Yogyakarta. Apalagi, makanan ini juga sangat cocok menjadi teman lagi ngopi santai. “Selain menyajikan donat dengan rasa yang enak, Alanuts juga memiliki penampilan yang Instagramable,” beber Wiwied.

Ia menambahkan, selain bisa dijadikan camilan Alanuts juga bisa sebagai hantaran atau oleh-oleh. Kemasan Alanuts juga sangat menarik dan mudah dibawa. Disinggung masalah harga, Wiwied mengungkapkan, harga satu boks Alanuts Culturallicious hanya Rp 65.000 isi 6 donat. Sedangkan Alanutscious dibanderol dengan harga Rp 50.000 isi 6 donat. “Alanuts juga tersedia online di Grabfood dan Gofood. Sehingga masyarakat di Yogyakarta bisa mendapatkan donat Alanuts, dan menikmati sajian hotel berbintang,” tutup Wiwied. (Aha)-f



Penampilan Alanuts, produk donat yang diluncurkan The Alana Yogyakarta.

#Dirumahsaja

Selama pandemi Covid19 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.

Telur Krispi



Bahan

1. Telor ayam 500 gram
2. Tepung tempura siap saji
3. Minyak goreng secukupnya

Bumbu Halus dan pencelup

1. Merica bubuk 5 gram
2. Bawang putih bubuk 5 gram
3. Kaldu bubuk 5 gram
4. Cabai bubuk 20 gram (sesuai selera)
5. Sedikit air

Proses I

1. Telor di kocok
2. Separo bumbu halus di campur dg telur kocok
3. Aduk merata

4. Evaluasi rasa
5. Goreng dadar tipis-tipis sampai habis
6. Potong2 sesuai selera
7. Sisihkan

Proses II

1. Panaskan minyak goreng
2. Masukkan dadaran telur ke bumbu pencelup
3. Balurkan ke dalam tempung tempura sampai menempel ke dalam telur dadar, lakukan 2- 3 kali pencelupan
4. Goreng sampai kekuningan
5. Angkat
6. Hidangkan

Ca Bihoen

Bahan

1. Bihoen 250 gram, seduh dengan air hangat, tiriskan
2. Wortel 100 gram potong korek api
3. Buncis 100 gram potong serong
4. Daun bawang 50 gram potong sesuai selera
5. Udang kupas 1 ons
6. Filet ayam potong korek api 100 gram
7. Bawang bombay 50 gram potong dadu
8. Telor ayam 2 butir kocok
9. Minyak wijen setengah sendok teh
10. Minyak goreng untuk menumis
11. Sedikit air

Bumbu halus

1. Bawang putih 25 gram
2. Merica bubuk 3 gram
3. Garam 5 gram
4. Kaldu bubuk 5 gram

Proses

1. Panaskan minyak goreng dengan minyak wijen
2. Masukkan telur kocok
3. Aduk rata
4. Masukkan bumbu halus
5. Aduk merata dan harum

Bahan

1. Daging 500 gram
2. Gula merah 50 gram
3. Kecap secukupnya
4. Minyak goreng untuk menumis

Bumbu iris

1. Bawang Merah 50 gram
2. Bawang putih 30 gram
3. Cabai hijau 100 gram
4. Cabai merah 50 gram
5. Tomat hijau 100 gram

Bumbu geprek

1. Lengkuas 1 ruas ibu jari

Bumbu urai

1. Daun salam 2 lembar
2. Kaldu bubuk 10 gram
3. Garam 5 gram

Proses

1. Rebus daging setengah matang
2. Potong sesuai selera, sisihkan, kaldu cairnya untuk kuah oseng
3. Panaskan minyak goreng
4. Tumis bumbu iris hingga harum
5. Masukkan bumbu urai
6. Aduk rata
7. Masukkan dang iris



6. Masukkan udang dan filet ayam, aduk rata
7. Masukkan bawang bombay, aduk rata
8. Masukkan wortel aduk
9. Masukkan buncis aduk rata
9. Tuangkan sedikit air
10. Evaluasi rasa
11. Masukkan bihoen
12. Aduk rata hingga bihoen matang
13. Angkat hidangkan

Oseng Daging

8. Aduk2 sampai meresap dagingnya
9. Masukkan kaldu cair secukupnya
10. Aduk rata
11. Masukkan gula merah dan kecap manis
12. Aduk hingga meresap dan daging lunak
13. Evaluasi rasa
14. Angkat
15. Hidangkan

