

KULINARIA LEISURE

HOTEL | RESTO | CAFÉ | KULINERIA
OLEH-OLEH | TOUR & TRAVEL

INFORMASI
PEMASANGAN IKLAN
081-2296-5678



PATRA
MALIOBORO

Show Your
VACCINE CERTIFICATE

ROOM ONLY : Rp 350.000 (Deluxe Room)
ROOM BREAKFAST : Rp 425.000 (Deluxe Room)

1st - 30th SEPTEMBER 2021

*1 Covid Vaccine Card valid for 1 person | *Term and conditions apply |
*Subject to availability.



PATRA
HOTEL & RESORTS



+62 274 5012 177 | 0811 1466 060
reservation.malioboro@patra.jasa.com
@patramalioboro



Head Office :
Jl. Margo Utomo (Mangkubumi) No.42 (Gedung Kedaulatan Rakyat) - Jogjakarta
Telp/HP : (0274) 556633, Email : kaerindowisatajogja@gmail.com
email: kaerindowisata.co.id

MENYEDIKAN :

- TIKET PESAWAT
- TIKET KERETA API
- VOUCHER HOTEL
- TRANSPORT SERVICE
- OUTBOND
- MICE
- PENGURUSAN PASSPORT

PAKET DOMESTIK

- JOGJA CITY TOUR
- DIENG, PLATEAU, TAWANGMANGU, KARIMUNJAWA
- BANDUNG, PANGANDARAN, MALANG, BROMO
- JAKARTA, BALI, LOMBOK, MINANGKABAU

PAKET WISATA MANCANEGERA

- BANGKOK PATTAYA
- HONGKONG MACAU
- BEIJING TIANJIN
- VIETNAM
- MALAYSIA
- SINGAPORE
- KOREA
- AUSTRALIA
- JEPANG



- Hotel - Oleh-oleh
- Restoran - Tour & Travel
- Cafe - Kuliner

Setiap Minggu
hanya di

Kedaulatan Rakyat

Puding Lumut yang Sehat dan Segar

PUDING merupakan sajian yang pas disajikan dalam berbagai acara. Selain enak, cara membuatnya juga cukup mudah dan praktis.

Qotrunnada, blogger dan penulis lepas ini menuturkan puding termasuk sajian yang tidak membosankan karena sehat dan segar.

"Nah daripada beli, mendingan coba buat sendiri. Selain bisa menakar sendiri bahannya, juga lebih teliti terhadap kebersihan," kata Qotrunnada.

Salah satu yang enak dinikmati adalah puding lumut.



Berikut bahan yang dibutuhkan:

Bahan:

1. 10 lembar daun pandan
2. 2 butir telur
3. 1 bungkus agar-agar saya sering pakai swallow rumput laut
4. 1 gelas gula pasir / sesuai selera
5. Santan kental 100 ml
6. Garam secukupnya
7. 550 ml air
8. Sedikit Vanili

Cara membuatnya:

Cuci bersih pandan dan blender seperti juice, saring lalu tuangkan di panci bersama santan, gula dan agar-agar.

Masak hingga mendidih, biar gumpalannya bagus jangan terlalu diaduk-aduk.

Kocok lepas 2 butir telur

Siapkan panci masukkan pandan yang disaring ampasnya, masukkan telur disaring agar hasil-

nya halus, masukkan gula pasir, garam, agar-agar, vanili, aduk rata, dan masukkan air serta santan.

Nyalakan api, aduk-aduk terus agar hasil puding lumutnya kecil-kecil dan cantik.

Masak hingga mendidih, biar gumpalannya bagus jangan terlalu diaduk-aduk.

Jika sudah matang, siapkan cetakan, tuang tunggu dan dinginkan sampai mengeras. (Ati)-f

Bebek Sinjay Kaya Rempah

MASAKAN bebek sinjay kini makin populer dan mudah ditemui di berbagai kota. Food Blogger Khairani menuturkan, bebek sinjay memang termasuk kuliner khas Madura yang disukai wisatawan. Sama-sama terbuat dari daging bebek, namun diolah dengan cara yang berbeda. Bebek sinjay digoreng bersama bumbu rempah, sehingga makin nikmat.

Cara membuatnya:

Bahan:

1 ekor bebek utuh, cuci bersih dan potong-potong, 1 buah jeruk nipis, 2 batang serai, 5 lembar daun jeruk, 3 buah asam jawa, 2 ruas jari lengkuas muda, parut 1/2 gelas belimbing air, minyak goreng secukupnya

Bumbu Halus:

8 butir kemiri, 10 butir bawang merah, 8 siung bawang putih, 5 buah cabai rawit, 2 ruas jari kunyit, 1 ruas jari jahe, 1 ruas jari kencur, 1 sendok teh gula pasir, garam secukupnya

Sambal Mangga:

1 buah mangga muda, 2 cabai merah keriting, 10 cabai rawit merah, 1 sendok teh gula merah, 1/2 keping terasi.

Pelengkap:

Irisan mentimun secukupnya, kemangi segar secukupnya.

Cara Membuat Bebek Sinjay:

Lumuri bebek yang sudah dicuci bersih dengan air jeruk nipis, kemudian diamkan selama 30 menit sampai sejam untuk menghilangkan bau amisnya. Panaskan sedikit minyak goreng, lalu tumis bumbu halus, serai, daun jeruk, asam jawa, dan lengkuas parut sampai harum. Masukkan

bebek ke dalam tumisan bumbu, lalu aduk rata. Bumbu dengan garam dan gula secukupnya. Masukkan minyak hingga menenggelamkan sebagian tubuh bebek. Masak bebek dengan api kecil selama 2 jam. Bebek akan mengeluarkan kaldu selagi diungkep. Jika airnya sudah menyusut, masukkan setengah gelas air dan masak lagi sampai kering dan bebek matang. Setelah bebek matang, tiriskan kembali minyaknya. Sisakan bebek dan remah-remah bumbunya.

Cara Membuat Sambal Mangga:

Kupas mangga, kemudian serut atau iris memanjang seperti korek api. Haluskan cabai merah keriting, cabai rawit, terasi, dan gula merah dengan cara diuleg. Masukkan mangga muda yang sudah diserut, kemudian uleg kembali secukupnya. Sampai mangga muda layu saja, tak perlu sampai halus. Sajikan sepotong bebek sinjay dan remah bumbunya bersama nasi putih, sejumput sambal mangga, irisan mentimun, dan sekuntum kemangi. (Ati)-f



GULE BUSTAMAN SEMARANG

Olahan Daging Kambing Khas Tanpa Santan

PETUALANGAN kuliner siapapun rasanya belum puas, apabila melewatkan Kota Semarang sebagai gudangnya kuliner khas tiada duanya. Banyak kuliner hasil olahan kolaborasi dari masyarakat etnik, yang ada di kota pesisir ini.

Gule atau gulai, kita menge-

nalnya sebagai masakan daging yang bersantan dan khas dengan bumbu rempah. Asal muasalnya banyak yang mengatakan dari Timur Tengah atau India. Orang sering mengidentikkan dengan Kari. Bumbu yang spesifik adalah menggunakan kunyit, merica dan daun karakele seba-

gai pewangi.

Kelapa Sangrai

Nah, di Kota Semarang ada dikenal masakan olahan daging kambing yang sering disebut Gule Bustaman. Berbeda dengan Gule atau Gulai pada umumnya, olahan kuliner ini tidak menggunakan santan sebagai kuahnya. Tetap menggunakan kelapa sebagai bahan dasar bumbu kuah, namun tidak diparut dan diperas untuk diambil air perasannya atau santan. Melainkan kelapa yang diparut kemudian disangrai (goreng tanpa minyak), sampai mengering dan ditumbuk halus hingga menjadi keluar minyak kelapanya. Tumbukan kelapa sangrai inilah, yang menjadi bumbu utama pengganti santan.

Untuk daging yang digunakan, umumnya kulit bagian kepala, antara lain pipi, kuping atau telinga, dan lidah. Otak kambing juga menjadi topping yang diincar penikmat kuliner ini. Selain kulit ada juga jeroan seperti paru, babat, usus, peranakan dan ginjal. Untuk usus penampilannya agak berbeda karena selalu dirangkai mirip anyaman kelabang. Semua disajikan dengan dipotong-potong dan dicampur kuah.

Untuk menyantap Gule Kambing Bustaman ini, disajikan pula potongan bawang merah, ulekan cabe rawit dan cabe setan untuk yang suka pedas, serta ada bubuk merica.

Sejarah Kampung Jagal

Qomariah (63), seorang penjual dan pemilik Warung Gule Bustaman di Jalan MT Haryono Semarang mengatakan, bahwa

Gule Bustaman ini khas dari Kampung Bustaman Semarang. Sejarahnya tak lepas dari Kampung Bustaman yang merupakan pusat jagal (penyembelihan) Kambing terbesar di Kota Semarang di masa Kolonial Belanda dulu.

"Dulu banyak kepala, kaki dan jeroan kambing dibuang percuma karena dianggap tak baik dan layak konsumsi. Oleh karena itu, oleh masyarakat setempat dikumpulkan dan dimasak. Karena di Kampung Bustaman juga terdapat masyarakat etnik India atau Pakistan, maka ada yang mengolahnya dengan bum-

bu-bumbu mereka dan berkolaborasi dengan cita rasa masakan Jawa. Kemudian jadilah Gule Kambing yang dikemudian hari dikenal Gule Bustaman," kata Qomariah yang buyutnya pun punya andil terhadap olahan masakan ini.

Lambat laun, masakan yang dulu merupakan masakan rumah yang dikonsumsi masyarakat setempat, akhirnya ada pula yang menjualnya dengan kelilingan. Penjual umumnya mereka keluarga dari para tukang jagal, dan penyeter kambing dari Kota Kudus.

Meski yang menjual keliling

atau membuka warung di Kota Semarang banyak orang asli Kudus, namun kuliner olahan kambing ini juga tak banyak ditemukan di Kota Kudus.

Menurut Qomariah, karena masakan ini tidak menggunakan santan, maka dari segi kolesterolnya tidak setinggi olahan serupa yang menggunakan santan. Selain adanya potongan bawang merah juga merupakan 'komponen' untuk pelarut kolesterol. "Daging kambingnya pun juga tidak bau prengus atau amis, karena adanya daun karakele mampu menghilangkan amis dan prengus," ungkap Qomariah. (Cha)-f



KR-Chandra AN

Tampilan gule kambing Bustaman.



KR-Chandra AN

Bungkus masak otak kambing.



KR-Chandra AN

Bibit (66), suami Qomariah diwarungnya Jl MT Haryono Semarang.