

## KULINARIA LEISURE

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

INFORMASI  
PEMASANGAN IKLAN  
081-2296-5678

**PATRA MALIOBORO**  
NOVEMBER - DECEMBER 2021  
**VACABIKE**  
VACATION & RIDE THE BICYCLE  
START FROM Rp. 448.000

- Free to use 1 exclusive bicycle for maximum 3 hour
- Reservations is based on the room and bike availability
- Terms and conditions apply

Patra Malioboro  
Jln. Sosrowijayan No. 35, Yogyakarta  
+62 274 5012 177 / 0811 1486 060  
reservation.malioboro@patra.jasa.com  
www.patra.jasa.com

**Tour & Travel Kaerindo Wisata**  
Melayani dengan sepenuh hati

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

**MENYEDIAKAN :**

- 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

**Kedaulatan Rakyat Kulinaria**

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

Setiap Minggu hanya di Kedaulatan Rakyat

## KUL-IND YOGYA GELAR PELAJARAN MEMASAK UMKM DIY Selalu Butuh Kuliner

SAAT pandemi Covid-19, ternyata bisnis kuliner justru menjadi bisnis yang mampu bertahan. Itulah sebabnya Kul Ind (Kuliner Indonesia) DPC Yogyakarta, belum lama ini menggelar Cooking Class bagi UMKM yang tertarik masalah kuliner. Di antaranya adalah membuat kemripik dengan lezat. Selama ini menurut Maria Christina, Ketua Kul Ind Kota Yogya, misalnya ada anggapan supaya kemripik menggoreng dengan menambah plastik. Maka dalam acara tersebut ada cara menggoreng agar kemripik (reseponya penepungan ada pada halaman ini), sekaligus menepis isu goreng plastik.

Acara yang diikuti oleh 30 peserta UMKM khusus kuliner, berlangsung

di rumah Bu Lies, pengusaha Gudug Wijilan yang sukses dengan kemasan Gudug Kaleng, sebagai ketua panitia acara tersebut. Dalam acara yang dihadiri perwakilan Dinas Koperasi dan UMKM Kota Yogya, selain UMKM dari Sleman dan Bantul itu, di demo cara memasak Chicken Crispy, Ayam Pentul serta Corn Flakes Crunchy. Menu-menu tersebut menurut Maria, membuat peserta antusias.

Diharapkan kegiatan semacam itu menambah gairah para UMKM yang tertarik pada kuliner untuk menambah penghasilan. Karena bisa membuka penjualan di rumah, sementara penjualan bisa melalui online.

Mengapa DIY menjanjikan buat bisnis kuliner? Menurut Maria di antaranya karena DIY adalah kota pariwisata. Belum dibuka saja

ribuan wisatawan sudah masuk. Para wisatawan dipastikan akan menikmati makanan Yogya yang khas.

Selain itu DIY sering dijadikan ajang seminar atau konferensi baik nasional atau internasional, sehingga bukan hanya perlu makanan tetapi juga oleh-oleh.

Yogya adalah kota mahasiswa atau pelajar, ribuan mahasiswa akan datang ke Yogya tiap tahun, yang membutuhkan makanan. Selain DIY ini kota yang tak pernah tidur, yang setiap malam tetap saja hidup dan semarak. Maka pertumbuhan rumah makan, café dan warung lesehan adalah bagian yang tak bisa dilepaskan dengan kehidupan Yogya. Itu sebabnya, menurut Maria, kuliner akan tetap memberikan warna dan tak pernah mati di DIY. (\*)-d

## Teknik Penepungan Ayam Kriuk

Ingin ayam tepung berasa kriuk/ Ternyata ada tekniknya tersendiri. Berikut resep ayam kriuk yang bisa dicoba.

### Bahan:

- 1kg Terigu segitiga
- 2sdm rempah tepung 2 saset penyedap (royco sapi)
- Air celupan air es + putih telur

- Ayam 1 kg
- 1 sdm rempah daging tambahkan penyedap sedikit,
- Aduk2 diamkan 30 menit/semalaman di kulkas

Praktik 1 potong dulu, tapi terigu dan minyak harus banyak kalau tidak habis bisa buat besok lagi.

### Lanjutkan langkah berikut:

1. Ayam yg sudah diberi remah daging dimasukkan ke tepung, tangan jangan langsung menyentuh ayam, ayam di kubur terigu, jadi yang diremas terigunya.
2. Masukkan ayam yg sudah di remas tadi ke air celupan tiriskan

3. Ulangi langkah ini sampai 2x
4. Celupan 2x penepungan 3x
5. Terigu\_air\_terigu\_air\_terigu

6. Maksimalkan peremasan terakhir sampai benar-benar kriting, kalau blm kriting remas lagi

7. Setelah penepungan terakhir, harus langsung goreng, kalau tidak nanti terigu bisa membuat/keras.

8. Goreng minyak banyak api sedang kira-kira 15 menit

9. Ayak sisa penepungan, yang kasar bisa buat campuran bakwan, yang halus masukan toples besok bisa pakai lagi

### \*Catatan\*

Jangan mencoba mengirit terigu/minyak kalo mau hasil maksimal.

Sisa tepung yang di ayak buat penepungan pertama dan kedua. Penepungan ketiga harus tepung baru kalau mau hasil maksimal. Ok. selamat mencoba. □-d

## Ayam Pentul yang Cantik

### Bahan:

- 500 gr ayam fillet giling
- 1/2 sdm bumbu rempah daging (bisa di skip)
- 7 siung bawang putih "haluskan"

- 2 butir telur
- 6 sdm tepung serbaguna
- 1/4 sdt \*merica bubuk
- 1 sdt kaldu ayam bubuk
- 1/2 sdt garam
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt minyak wijen

Untuk melapisi ayam pentul:  
- 2 butir telur, kocok lepas  
- tepung panir/tepung roti secukupnya. Siapkan gagang ice cream buat tusukannya.

### Cara Membuatnya:

1. Siapkan blender, masukkan bawang putih yang sudah dihaluskan, marinasi dan ayam gilingnya dan semua bahannya blender hingga halus. Jika tak ada blender aduk dengan tangan juga bisa. hingga tercampur rata dan menjadi adonan yang pekat. Tambahkan gula dan garam untuk menyesuaikan rasa.

Siapkan gagangnya yang akan di pakai untuk menusuk adonannya.



2. Siapkan kukusan dan panaskan airnya hingga mendidih. "Kukusan olei dengan minyak"

Olesi permukaan telapak tangan dengan minyak supaya adonan tidak lengket di tangan. Ambil satu sendok makan adonan, bentuk bulat lonjong. Tusuk adonan dengan gagang. Lalu Masukkan di dandang panas. Lakukan hingga adonan habis. Kukusan harus panas dahulu. Agar ayam tidak lengket satu sama lainnya.

3. Kukus ayam selama 30 menit atau hingga matang. Keluarkan dari kukusan dan biarkan dingin.

4. Pada proses ini bisa simpan di freezer untuk waktu yang lama. Tapi kalau jarak 3 hari, langsung saja celupkan di telur lalu dibalut dgn tepung panirnya. Masukkan dalam wadah tertutup rapat dan bekukan di freezer.\* Tekan-tekan permukaan ayam pentul agar tepung panir menempel dengan baik.

5. Langsung goreng menggunakan api yang kecil hingga matang.

Angkat dan tiriskan di tissue dapur, untuk mengurangi kelebihan minyak. Ayam pentul, sangat cocok untuk bekal buah hati ke sekolah. □-d

## Trik Kue Mangkok Mekar dengan Sempurna

Kue mangkok adalah salah satu jajanan tradisional yang tak lekang oleh waktu. Hingga saat ini, kue mangkok masih menjadi primadona saat acara kumpul keluarga, arisan, reuni bersama teman-teman, sambil menikmati segelas teh atau kopi. Teksturnya yang empuk dan halus, serta rasanya yang manis menjadi alasan kenapa kue ini masih digemari semua kalangan.

Membuat kue mangkok sendiri sebenarnya tidak sulit. Bahan-bahan yang diperlukan antara lain tepung beras, santan, air, tepung terigu, gula pasir, ragi instan, garam, daun pandan, dan pewarna makanan. Meski kelihatannya mudah, Anda perlu memperhatikan beberapa hal berikut ini agar kue mangkok bisa mekar sempurna ditambah tampilan kuennya yang berwarna-warni akan membuatnya semakin cantik dan menggugah selera. Bagaimana caranya?. Dari team dapur Bola Deli Tepung Beras memberikan resep mangkok buatan kita bisa mekar dengan sempurna.

**Gunakan Ragi Instan/ Tape Singkong**  
Ini dia rahasia yang membuat kue mangkok mengembang. Gunakan ragi instan atau tape singkong ke dalam adonan kue, supaya hasilnya mekar dengan sempurna.

Perhatikan tanggal kedaluwarsa ragi,

jangan menggunakan ragi yang sudah melewati batas tanggal kedaluwarsa. Jika tak ada ragi, Anda bisa menggantinya dengan tape singkong yang matang untuk mempermudah proses fermentasi.

### Perhatikan Waktu Fermentasi

Tips selanjutnya, jangan lupa untuk menyimpan adonan di tempat hangat agar hasilnya mengembang dengan sempurna.



Jika adonan belum juga mengembang tetapi waktu fermentasinya sudah habis, maka Anda harus menambahkan sedikit waktu lagi sampai mekar. Atau bisa jadi penyebabnya karena tempat menyimpan adonan kurang panas atau kualitas ragi tidak bagus. Selain itu, Anda bisa menggunakan

cetakan kue dari keramik atau porselen yang bahannya dapat menghantarkan panas yang merata. Hindari mengoleskan minyak pada cetakan karena akan menghambat proses mekarnya kue.

Tips untuk mengukus kue mangkok yaitu tidak membuka tutup dandang atau kukusan, karena hal ini dapat menyebabkan udara luar masuk ke dalam dan akhirnya panasnya tidak merata. Anda harus sabar menunggu sampai kue matang, barulah setelah itu bisa membuka kukusan.

Tips tambahan lainnya, bungkus tutup kukusan menggunakan kain serbet yang bersih supaya uap tidak menetes ke dalam adonan pada saat mengukus. Tetesan air yang berasal dari uap bisa menghambat proses mekarnya kue.

Satu lagi yang tak boleh dilewatkan adalah proses mengeluarkan kue dari cetakan. Anda harus menunggunya sampai dingin. Setelah itu, kue boleh dikeluarkan dari cetakan. Anda bisa merendam cetakan berisi kue di atas wadah berisi air supaya cepat dingin. Hal ini juga bisa membantu kue jadi mudah dikeluarkan.

Untuk menjaga teksturnya agar tidak cepat kering, simpan kue di dalam wadah dan kedap udara.

Demikianlah tips membuat kue mangkok agar matang dan mekar dengan sempurna. (Ati)-d

## Sajian Bolu Ketan Hitam

**BOLU** Ketan Hitam hangat nan lembut dipadukan dengan cecangkir kopi hangat, dinikmati sembari bersantai pasti rasanya nikmat sekali.

Ika Kartikawati karyawan swasta yang hobi memasak, kepada KR menuturkan, cukup dengan 2 butir telur bisa tersaji bolu ketan hitam nan lembut.

### Bahan-bahan:

- 2 butir telur ayam
- 100 gram tepung ketan hitam
- 90 gram gula pasir
- 55 ml minyak goreng
- 1/2 sdt SP
- 1/2 sdt baking powder
- 1/2 sdt vanili
- 1 sdm tepung terigu
- 1/3 sdt garam

### Cara Membuat:

- Kocok telur, gula, dan SP sampai putih kental berjejak.  
- Masukkan tepung ketan, tepung terigu, baking powder, vanili, dan garam. Kocok dengan mixer berkecepatan rendah sebentar saja sampai

cukup tercampur rata.  
- Masukkan minyak goreng. Aduk balik. Pastikan tidak ada endapan minyak pada adonan.

- Panaskan kukusan. Lapis penutupnya dengan lap atau serbet bersih.

- Tuang adonan di loyang yang sudah diolesi minyak atau margarin. - Hentak-hentakkan.

- Kukus kue bolu selama kurang lebih 25 menit dengan api sedang hingga - matang. (Ati)-d

