

KULINER LANGKA SEMARANG

Torpedo Sapi Lombok Ijo 'Mak Mi'

Bila ingin menyantap kuliner dengan menu tidak biasa, cobalah jalan ke Semarang dan singgahlah di warung Mak Mi di Jalan Suyudono Semarang.

Torpedo atau Testis sapi ternyata tak luput dari olahan kuliner. Orang terlalu sering mengenal jeroan sapi seperti babat, iso, paru dan linpa un-

tuk diolah menjadi kuliner lezat seperti pada Soto Sapi dan Nasi Goreng.

Di Kota Semarang ada warung makan yang spesial

mengolah Torpedo, istilah ilmiahnya Testis Sapi dimasak kuah lombok ijo. Rasanya pun nikmat dan dipercaya bisa menambah stamina dan kesuburan kaum pria.

Sejak 1960

Adalah Warung Mak Mi di Jalan Suyudono Semarang yang mengolah dan menajakan Torpedo Sapi. Warung yang dirintis mulai tahun 1960 ini masih eksis sampai sekarang. Bahkan termasuk warung langka yang menajakan torpedo.

Kini warung kuno dan langka ini yang menjalankan generasi kedua, yakni anaknya Mak Mi.

Kini banyak kalangan yang menjadikan warung Mak Mi sebagai tempat ampunan atau mampir makan, baik sarapan maupun makan siang usai nyepeda.

Tentu menu Torpedo jadi favorite mereka. "Paling kecil torpedo beratnya 40 ons. Sedangkan paling besar bisa 80 ons. Kalau mau separuh yang saya potongkan, sebab kalau terlalu besar bisa lebih banyak torpedonya daripada nasinya. Hanya satu torpedo paling mahal Rp 50 ribu," ungkap putri Mak Mi.

Torpedo memiliki tekstur lembut seperti telur ikan. Rasanya gurih dan empuk. Orang senang menyantap torpedo daripada jeroan



KR-Chandra AN

Tekstur torpedo sapi saat dibelah terlihat lembut.

karena kandungan lemaknya sedikit.

Para pesepeda pun banyak yang berkunjung menyantap torpedo setiap Sabtu dan Minggu pagi. Mereka meyakini menyantap torpedo bisa menambah stamina. Percaya atau tidak, mereka meyakini itu.

Nurchamim, Goweser Federal Djadoel mengakui menyantap Torpedo menjadikan nyepeda lebih mantab dan kuat. "Saya merasakan begitu, mungkin karena perut

kenyang setelah makan torpedo ya," kata Chamim.

Dia bersama komunitas sepedanya sering makan Torpedo di Mak Mi. Bahkan menurutnya yang datang tak hanya kaum pria.

Sani, salah satu goweser cewek Semarang yang dijumpai di Warung Mak Mi, Sabtu (15/1) mengaku baru kali pertama mencicipi Torpedo dimasak Lombok Ijo. Kesannya enak dan gurih.

"Kulitnya kenyal-kenyal seperti koyor, tapi

isinya lembut dan sangat gurih. Saya baru sekali ini, tapi mungkin saya akan kembali ke sini lagi untuk menikmati," ungkap Sani.

Torpedo yang dimasak kuah ini dinikmati dengan oseng lombok ijo, oseng pepaya dan kering tahu. Dengan sensasi pedas, cita rasa torpedo jadi lengkap, gurih, manis, asing dan pedas.

Silahkan yang penasaran mampir, tempatnya tak jauh dari Tugu Muda Semarang.

(Chandra AN)-f



KR-Chandra AN

Torpedo sapi Mak Mi yang gurih.

MIE AYAM GRABYAS TG 'RED DOOR'

Rasanya Khas Enak Gurih Asin



KR-Khocil Birawa

Karyawan melayani pesanan mie ayam grabyas TG Red Door di Jalan Kranggan 88 Yogya.

MIE ayam termasuk kuliner yang merakyat digemari masyarakat. Namun ketika santap mie ayam grabyas masakan ala Warung TG Red Door di Jalan Kranggan 88 Yogyakarta, dapat menemukan rasa beda. Karena kaldu grabyas menggunakan bahan lemak ayam, bisa membuat sajian mie ayam yang disajikan dengan kuah panas rasanya enak dan gurih. Beragam varian mie ayam grabyas, mie ayam kompli (bakso urat, bakso halus, bakso goreng, bakso ikan, pangsit goreng dan rebus.

Pengunjung bisa pesan sesuai selera baik mie ayam grabyas polos, mie ayam grabyas pangsit rebus/ goreng, mie ayam goreng/rebus, mie ayam grabyas bakso halus, mie ayam grabyas bakso ikan, mie ayam grabyas jumbo (dobel mie). Semua varian mie ayam grabyas tersebut mie dan kuah disajikan terpisah. Selain menajakan mie ayam grabyas, juga pengunjung bisa memilih Gyoza, menu Jepang ala Warung Mie Ayam Grabyas Red Door. Menu Gyoza empuk rasanya cenderung gurih asin menggunakan berbahan tepung, ayam, udang, sayuran sawi

dan loncang. Bagi penyuka mie ayam bisa mencoba menikmati mie ayam grabyas di Jalan Kranggan 88 Yogya, setiap hari buka mulai pukul 09.00-22.00 WIB.

Pemilik Warung Mie Ayam Grabyas TG Red Door Bimo Wihohatmo, mengungkapkan ketika mulai buka di Jalan Kranggan 88 Yogya, pembeli pelanggan mie ayam grabyas lintas profesi baik mahasiswa, seniman, karyawan swasta, pegawai negeri, emak-emak, pengusaha maupun kalangan keluarga China. "Untuk pembeli pelanggan China hampir 60 persen baik yang pesan menu mie ayam grabyas maupun gyoza menu Jepang. Untuk menu gyoza ini penggemar banyak hampir sama dengan penyuka mie ayam grabyas," cerita Bimo sambil menunjukkan daftar menu mie ayam grabyas, gyoza dan minuman Es Jenifer (jeruk nipis peres).

Dikatakan Bimo, warung Mie Ayam Grabyas TG Red Door ini, selain di Jalan Kranggan, juga jualan di Food Court Tik Tok

(Utara Pasar Demangan), dan buka di Selatan Pasar Demangan Jalan Affandi Yogyakarta. Kemudian di



KR-Khocil Birawa

Minuman Es Jenifer (jeruk nipis peres) .

Warung Jagung Bakar Trendy Pingit (depan kantor Samsat DIY) Yogyakarta. "Jadi Warung Mie Ayam Grabyas Red Door ini, buka di 4 tempat masing-masing sudah

mempunyai pembeli langganan," papar Bimo.

Bimo mengungkapkan, pembeli pelanggan mie ayam grabyas ala masakan TG Red Door ini banyak. Karena sebelum buka di Kranggan 88 dan 3 tempat, sudah jualan lesehan di kawasan Malioboro sejak tahun 2013. Ketika jualan lesehan di Malioboro itu, buka mulai pukul 23.30-03.00 yang sebagian besar pembeli pelanggan kalangan lintas seniman, mahasiswa, wisatawan menikmati suasana malam di Malioboro. Bahkan sebulan sekali di depan warung lesehan TG Red Door digelar pentas seni Malioboro after Midnight menampilkan berbagai kesenian meliputi musik, tari, baca puisi, melukis.

Gelaran pentas seni Malioboro after Midnight yang melibatkan lintas seniman Yogya bisa mewarnai kawasan Malioboro bernuansa budaya. Ketika terjadi pandemi Covid-19, pada awal Maret 2020 kawasan Malioboro di tutup otomatis semua pedagang kaki lima di kawasan Malioboro tidak boleh jualan. Termasuk warung lesehan mie grabyas Red Door ikut tutup pula. Kemudian setelah pandemi Covid-19 mulai mereda buka lagi di Jagung Bakar Trendy bersama Kunto yang ikut merintis usaha jualan mie ayam grabyas di Malioboro itu.

"Hanya saja, situasi dan kondisi pandemi Covid-19 naik turun termasuk ketika DIY status PPKM Level 4 usaha kuliner ikut terdampak. Setelah pandemi Covid-19 mereda DIY status turun PPKM Level 3 dan 2, mulai berani membuka Warung Mie Grabyas Red Door di Kranggan 88 ini, tepat pada bulan Juli 2021. "Pada perkembangannya baik Warung Mie Ayam Grabyas Red Door di Kranggan 88, dan 3 tempat di Gejayan Jalan Affandi dan di Jagung Trendy Pingit Yogya mulai ramai. Karena pembeli pelanggan yang jajan mie ayam grabyas di Malioboro, juga mencari karena sudah merasakan nikmatnya santap mie ayam grabyas masakan ala Red Door.

Sebenarnya, Kunto yang ikut merintis usaha mie ayam grabyas itu, tetap kuajak untuk buka di Jalan Kranggan ini, namun ingin istirahat dulu," kata Bimo, juga dikenal seniman penari dan koreografer kawakan.

(Cil)-f

Kudapan 'Semar Mendem' untuk Teman Minum

DI musim hujan ini enak menikmati minum teh atau kopi panas dengan kudapan 'Semar Mendem'. Chef Renata Muluk yang dikenal trampil mengajak pembaca mencoba membuat sendiri Semar Mendem. Kue yang terlihat cantik ini memang menggoda selera.

Bahan ketan:

- 500 gr beras ketan , rendam 2 jam . Tiriskan
- 350 ml santan kekentalan sedang
- 2 lbr daun pandan
- 1sdt Garam

Bahan Isi :

- 500 gr Daging Dada ayam rebus & suwir
- 2 batang serai
- 5 lbr daun salam
- 5 lembar daun jeruk
- 1 sdt garam (bisa sesuai selera)
- 2 sdm gula pasir (bisa sesuai selera)
- 100 ml santan kental
- Minyak secukupnya untuk menumis

Bumbu yg dihaluskan :

- 10 btr bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 sdt ketumbar bubuk
- 5 butir kemiri sangrai

Bahan kulit dadar:

- 4 butir telur
- 2 sdm susu bubuk
- 30 gr tepung custard
- 100 gr tepung terigu pro sedang
- 1 bungkus kecil sanran instan 65 ml
- 250 ml air
- 1/2 sdt garam
- 1/2 sdt vanili bubuk

Cara membuat :

1. Kukus ketan selama 20 menit. Angkat. Pindahkan ke wadah lain
2. Masak santan, garam dan daun pandan hingga mendidih. Masukkan ketan kukus tadi, aduk hingga santan habis terserap. Diamkan kira - kira 10 menit. Kukus kembali ketan lebih kurang 30 menit hingga matang. Angkat. (Kalau mau praktis dikukus pakai rice cooker, masukkan semua bahan dan kukus sampai matang.)

3. Cara membuat isi: Rebus dada ayam sampai empuk. Angkat, suwir halus daging ayam. Tumis bumbu halus bersama serai , daun jeruk,dan salam hingga harum, masukkan ayam suwir, aduk. Tuang santan, bumbu garam dan gula masak hingga santan mengering. Angkat

4. Cara membuat kulit dadar: campur semua bahan aduk rata. Saring adonan supaya tidak ada yg bergelindil. Panaskan teflon buat dadar tipis2 sampai adonan habis

5. Penyelesaian: ambil sedikit ketan beri isi , bentuk lonjong sambil dikepal kepal, Padatkan . Bungkus dengan kulit dadar dan gulung . beri hiasan potongan cabe besar dan daun seledri bungkus plastik atau langsung disajikan.

(Rini Suryati)-f



KR-Khocil Birawa

Gyoza, menu Jepang ala Warung Mie Grabyas Red Door' .