



KJ Hotel

LET'S SWIM

SWIMMING PACKAGE

IDR **55K** Net / Pax
including hot water jacuzzi, towel,
drink, and snack

Jl. Parangtritis No. 120, Yogyakarta
(+62 274) 2872 777 / +62 817 0362 7777
www.kjhoteljogja.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

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 MANCANEgara

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



AVEON
HOTEL



Working Space

PACKAGE

Rp **350.000** ^{nett} / 4 person

Info & Reservation :
0274-2836333 0813 3838 2399

aveonhotelyogyakarta @aveonhotelyogyakarta www.aveonhotelyogyakarta.com



krjogja.com

Lebih Mengerti Jogja

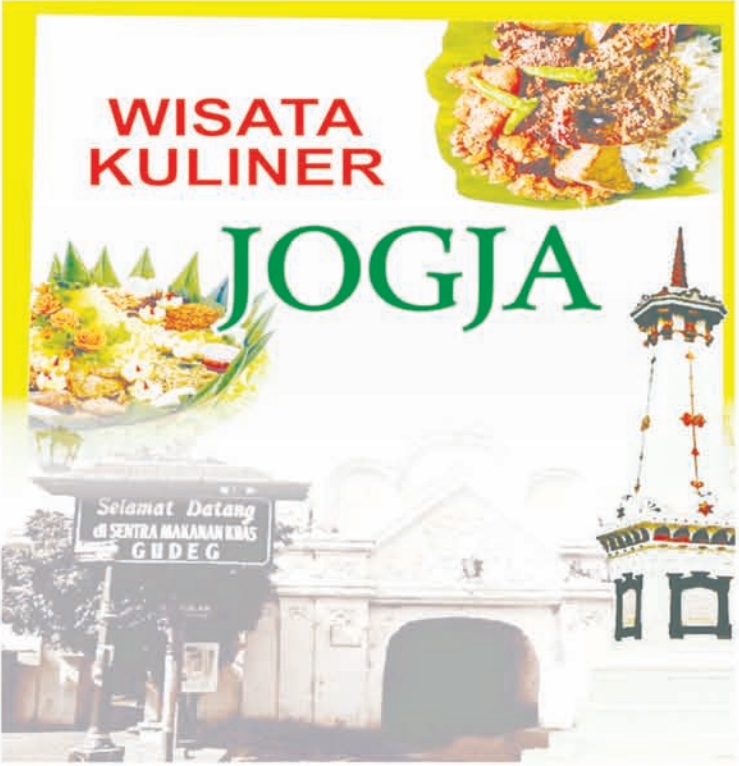
dari **JOGJA** untuk **DUNIA**

Redaksi:
Jl. P. Mangkubumi No. 40-46
Yogyakarta 55232
redaksi@krjogja.com
Telp : +62-274 315 5542

Iklan:
iklan@krjogja.com
Telp : +62-274 550 892
Fax : +62-274 550 890
www.krjogja.com

WISATA KULINER

JOGJA



Kedaulatan Rakyat Kulinaria

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

Setiap Minggu
hanya di
Kedaulatan Rakyat

INFO PEMASANGAN IKLAN **08122965678**

#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.

Ayam Woku



- Bahan:**
1. Ayam kampung muda kurleb 1 kg potong-potong sesuai selera
 2. Air 1000 ml
 3. Tomat merah 150 gram
 4. Minyak untuk menumis

5. Daun kunyit sesuai selera
6. Daun bawang 50 gram
7. Kemangi sesuai selera
8. Gula pasir 10 gram

Bumbu halus:

1. Bawang Merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Kemiri 30 gram
4. Kunyit bubuk 5 gram
5. Cabe merah 100 gram
6. Cabe rawit sesuai selera
7. Garam 5 gram
8. Kaldu bubuk 15 gram

Bumbu urai

1. Daun Salam 3 lembar
2. Sere 2 batang geprek

Proses pembuatan:

1. Tumis bumbu halus sampai harum
2. Masukkan bumbu urai aduk merata
3. Masukkan ayam aduk terus sampai bumbu meresap ke dalam ayam
4. Tambahkan air sedikit demi sedikit hingga rata
5. Masak terus sampai ayam empuk
6. Tambah gula pasir
7. Evaluasi rasa
8. Masukkan Tomat
9. Masukkan daun kunyit dan daun kemangi
10. Aduk
11. Angkat
12. Hidangkan

Masakan Nusantara dengan Suasana Mendunia

TURUT menyemarakkan HUT ke-75 Republik Indonesia, Kalluna Yogyakarta, menawarkan menu special Indonesian Cuisine. Tidak tanggung-tanggung, ada 8 menu baru yang memadukan kreasi tradisional Indonesia dengan sentuhan modern ala Kalluna. Hal ini akan menyuguhkan sesuatu yang berbeda bagi tamu Kalluna yang terdiri dari beragam usia.

"Untuk menemani momen bahagia bersama keluarga, Kalluna menyediakan Traditional Rib's with Balinese Rice, Traditional Beef Ribis Soup, dan Traditional Garang Asam Salmon. Sementara untuk menemani suasana santai anak muda, tersedia Sate Maranggi, Balinese Chicken Betutu, dan Black Olive Salmon Fried Rice," kata Cici Priskila (Cici), Marketing Communications Kalluna, di Jalan Sajono Yogyakarta.

Kalluna merupakan restoran dengan nuansa putih dan bentuk bangunan bergaya Bohemian yang mengingatkan kita pada keindahan Santorini dan artistik suasana Pulau Bali, yang membangun suasana

nyaman namun tetap elegan. Menu yang disajikan merupakan masakan Nusantara dengan suasana mendunia.

Untuk menikmati menu-menu tersebut di atas, Kalluna memberikan spesial paket hingga 31 Agustus 2020, yakni Paket Merah dan Paket Putih yang bisa di-share untuk empat orang, terdiri dari main course, beverage, dan appetizer yang bisa dinikmati mulai oleh keluarga dan teman-teman. Sebagai sentuhan terakhir, tersedia Iced Cendol Coffee, perpaduan espresso, cendol, coconut milk, dan gula Jawa serta Ice Pink Lady Noosa, sorbet dengan rasa es doger diinovasikan bersama strawberry dan alpokat yang menyegarkan.

Dengan adanya promo Kalluna berkomitmen memberikan pelayanan terbaik dan tetap memomorsatukan keamanan dan kesehatan setiap tamu. "Kami ingin merayakan hari kemerdekaan ini dengan tetap memomorsatukan protokol kesehatan untuk memberikan kenyamanan bagi setiap tamu," tambah Cici Priskila. **(Rsv)-d**



Salmon fried rice

KR-Ronny SV

Gule Kikil Sapi

Bahan:

1. Bahan Kikil sapi 1 kg potong sesuai selera, rebus dengan geprekan jahe dan salam sampai empuk
2. Santan cair 1000 ml
3. Gula pasir 10 gram
4. Minyak untuk menumis

Bumbu Halus:

1. Bawang merah 100 gram
2. Bawang putih 50 gram
3. Kemiri 30 gram
4. Cabe merah 100 gram
5. Merica bubuk 5 gram
6. Ketumbar bubuk 5 gram

7. Kunyit bubuk 5 gram
8. Jinten bubuk 3 gram
9. Garam 5 gram
19. Kaldu bubuk sapi 15 gram

Bumbu urai:

1. Daun salam 3 lembar
2. Daun jeruk 5 lembar
3. Sere 2 batang
4. Lengkuas 1 ibu jari geprek
5. Jahe 1 ibu jari geprek
6. Kapulogo 5 butir
7. Bunga lawang 3 butir
8. Cengkeh 5 biji

9. Kayu manis kira2 4 cm
10. Daun kunyit sesuai selera

Proses:

1. Tumis bumbu halus sampai harum
2. Tambahkan bumbu urai aduk merata
4. Masukkan kikil aduk sampai bumbu meresap
5. Masukkan santan, kecilkan api sambil sekali2 diaduk sampai kuah mendidih dan kikil empuk
6. Evaluasi rasa
7. Hidangkan
8. Jika suka tambahkan Bawang merah goreng

