KULINARIA LEISURE
HOTEL | RESTO | CAFE | KULINER
OLEH-OLEH | TOUR & TRAVEL
INFORMASI PEMASANGAN IKLAN
081-2296-5678

OLAHAN MASAKAN DI DESA WISATA

Nasi Bambu yang Gurih Sampai Bothok Lanceng

JANGAN berpikir bambu hanya untuk membuat pagar atau rumah. Tetapi bambu, menjadi bagian menu yang menarik di Desa Karangasem, Muntuk Bantul. Desa wisata yang dikelilingi pohon-pohon, di antaranya bambu, karena mayoritas penduduknya memang bekerja sebagai pembuat kerajinan bambu.

Karena itulah, pohon bambu akan sangat berguna dan menarik bagi wisatawan. Bahkan dari properti bambu, bisa dibuat untuk makanan. Di antaranya selain rebung yang gurih, dimasak sebagai sayur lodeh rebung yang rasanya mak nyuss. Ketika makan, nasinya juga dimasukkan dalam bambu, sehinga rasanya menjadi khas.

"Makanan semacam ini banyak menarik wisatawan yang berkunjung ke sini," kata Supriyanto, ketua Desa Wisata Karang Asem kepada *KR*. Menurutnya, makanan tersebut dipadukan dengan minuman sereh dioplos dengan rempah-rempah yang jika diminum terasa hangat di tenggorokan. Selain minuman khas, bagi yang tidak suka hangat ada pilihan lain yakni kelapa muda. "Ini hanya ada di desa wisata Karang asem," tambahnya. Masakan tersebut disajikan kepada juri desa wisata dan homestay se-DIY yang diadakan oleh Dinas Pariwisata DIY.

Lain lagi dengan kampung wisata Dewo Bronto atau Brontokusuman Yogyakarta. Karena lokasinya tidak jauh dengan Pasar Telo atau Ketela, maka wisatawan yang datang akan disuguhi sate bahan ketela. Ketela yang dipotong- potong sebesar sate dan digoreng. Setelah ditusuk pakai sujen bambu, kemudian ditaburi bumbu sate yang kecoklatan. Rasanya memang khas, dan cocok bagi penggemar sate tapi vegetarian.

"Ini hanya ada di kampung wisata Brontokusuman," kata Marsudi, ketua kampung wisata Dewo Bonto. Biasanya wisatawan yang berkunjung selalu ketagihan jika disuguhi sate telo yang disantap dengan wedang rempah, atau secangkir kopi hangat. Sebagai suguhan kuliner yang khas, maka biasanya wisatawan sambil menikmati suguhan pentas seni budaya di pinggir Sungai Code.

Sementara di Gunungkidul di desa wisata Katongan, ada hidangan khas yang tidak ada di daerah lain. Desa tersebut mempunyai peternakan lanceng yang diambil madunya. Maka jika anda ingin menikmati bothok unik, maka di desa Katongan ada makanan bothok lanceng. Hewan sejenis tawon ini, biasa juga disebut klanceng yang dalam bahasa alinya Trigona.

Mungkin masih dianggap asing, namun jenis lebah ini sudah ada ribuan tahun lalu. Madu lebah lanceng tidak semanis madu lebah lain, namun ada rasa asam dan lebih encer. Tetapi madu lanceng, dikenal punya khasiat yang luar biasa. Di antaranya adalah mencegah kerusakan sel, membantu regenerasi sel organ, sebagai anti kanker, tumor, antibakteri, antibiotik, anti peradangan. Malah menurut Pak Yanto, mantan kepala desa Katongan tersebut, madunya bisa berfungsi juga untuk meningkatkan kekebalan tubuh, mengatasi penyakit gula, penyakit jantung, stroke, bahkan bisa menghambat perkembangan virus HIV/AIDS.

Nah, kita selama ini makanan khas Jawa yakni bothok biasanya bothok mandingan atau bothok teri. Yakni parutan kelapa yang diberi bumbu, dicampuri lebah lanceng dan dikukus. Rasanya sedap dan bonusnya berkhasiat.

Makanan yang sebenarnya sangat populer di Kulonprogo, yakni geblek. Makanan lokal yang dibuat dari tepung tapioka ini menjadi hidangan khas ketika berkunjung ke desa wisata di Kulonprogo. Geblek rasanya sangat gurih karena bumbu bawangnya berlebih. Warna putih, bentuknya seperti angka 8.

Geblek merupakan sebuah makanan khas yang berasal dari Kabupaten Kulonprogo. Geblek hingga saat ini juga sangat dikenal sebagai makanan identitas lokal yang dimiliki oleh Kulonprogo. Bentuknya yang unik dan menurut Bupati Kulonprogo Drs Sutejo, angka 8 merupakan perwujudan angka yang tak akan pernah berhenti. Ibarat seperti semangat warga setempat yang pantang berhenti sebelum tercapai. Biasanya geblek dimakan dengan tempe benguk atau orang setempat menyebutnya sengek atau besengek. Besengek adalah nama sayur gurih biasanya berbahan tempe. Paling nikmat dimakan ketika masih hangat sambil minum hangatnya teh Menoreh Kulonprogo. Maka ketika anda berkunjung ke desa wisata di DIY, jangan lupakan kulinernya yang menarik. **(Octo Lampito)-d**

KR - Octo Lampito

Nasi Bambu

KR-Octo Lampito

Bothok Lanceng

KR-Octo Lampito

Sate Telo

Bebek Goreng Mas Budi Super Gurih

KR-Chandra AN

Bebek hybrid lebih menyerap bumbu.

BEBEK kini menjadi olahan kuliner yang banyak diminati. Bukan karena dagingnya lebih momol, melainkan juga karena cita rasanya yang gurih serta kulitnya terasa krispi kalau digoreng garing.

Adalah Bebek Mas Budi, yang kini lagi kondang di Kota Semarang. Berawal hanya buka di wilayah Kendal, kini Bebek Goreng Mas Budi melebarkan sayap ke mana-mana, hampir menyebar di Kota Semarang. Bahkan kini berencana membuka empat cabang di Provinsi DIY, setelah buka di Purwokerto.

Citarasa bebek goreng olahan Mas Budi ibi memang beda dengan olahan Bebek Lamongan yang khas dengan sambal Lamongan. Bedanya di jenis bebek. Mas Budi sengaja menggunakan bebek hybrid, yakni bebek yang dibudidayakan khusus untuk konsumsi. Jadi bukan bebek petelur yang dipotong setelah tidak produktif.

Bebek hybrid ini umumnya berumur muda dan berdaging momol (gemuk). Sudah pasti kandungan lemaknya juga lebih besar. Ini lah yang menyebabkan bebek Mas Budi berasa gurih dan kemripik.

Satu lagi menurut Mas Budi daging bebek hybrid ini mudah menyerap bumbu, sehingga citarasa bumbunya akan lebih terasa.

"Memasaknya tak membutuhkan waktu lama, baik ketika dibumbui maupun digoreng siap saji. Karena itu kami bisa mudah menyiapkan 1.500 potong setiap hari untuk memasok beberapa cabang kami," aku Sulistyo Budi, yang akrab dipanggil Mas Budi.

Sebagai daya tarik dan pelengkap kelezatan, Mas Budi menyediakan tiga macam sambal, antara lain sambal lombol ijo, sambal bawang dan sambal terasi. Adapun sayuran atau lalapan disediakan daun slada, kol, kemangi, potongan timun, dan daung singkong rebus.

Penulis kebetulan berkesempatan mencicipi olahan Bebek Goreng Mas Budi di Jalan Suratmo Semarang. Warung di Jalan Suratmo ini tergolong baru dan terakhir dibuka dengan pemilik AKBP Purn H Sukiyono. Pensiunan Polisi Polda Dirnarkoba ini membeli franchise karena gandrung pada kuliner bebek Mas Budi, dan berniat usaha kuliner di masa pensiunnya.

"Saya optimistis karena saya gandrung pada olahan bebek ini. Danb ternyata tak hanya saya,mulai banyak mereka yang suka bebek goreng," papar Sukiyono. **(Chandra AN)-d**

KR-Chandra AN

Bebek goreng yang gurih dan krispi.

Sengkulun Teman Minum Kopi

KELEZATAN makanan tradisional Indonesia memang selalu lekat di hati. Tetapi harus diakui, makanan tradisional tersebut sering kali butuh proses pemasakan yang tidak sebentar.

Salah satu yang patut dicoba adalah kue tradisional Sengkulun yang dikenal berwarna cerah.

Saat sore hari, Sengkulun sangat nikmat sebagai teman minum kopi.

Ibu rumah tangga yang hobi masak, Nana Herdiana,perempuan kelahiran Purworejo ini menuturkan makanan ini sangat khas dan terkenal di kampungnya Purworejo.

Berikut cara membuat Sengkulun.

Bahan-bahan:
- 1/2 kg tepung ketan
- I/4 margarin
- 1/2 sendok teh garam
- 1/4 kg gula pasir (sesuai selera)
- 1,5 butir kelapa parut kupas/yg putih bersih ukuran besar
- 1 bungkus fanili
- Pewarna makanan merah
- Daun untuk mengukus atau cetakan sesuai selera.

Langkah pembuatan:

1.Campur tepung, gula, garam, vanili, margarin. remas-remas (diuleni-red) sampai tercampur semua. Tujuannya tepungnya lemes dan gak kaku,diamkan 10 menit.

2. Setelah itu pisahkan separuh untuk atasnya.lalu beri pewarna makanan merah atau sesuai selera, aduk rata.

3. Sisakan sebagian tetap putih campur dengan kelapa sampai agak keliatan lembab atau basah.

Jangan tambahkan air,jika ditambah air matangnya nanti akan lembek.

Walaupun kelihatan kering tetapi saat pengukusan air dari kelapa akan keluar membasahi tepung

4. Tata daun atau cetakan di atas kukusan, dahulukan adonan putih dulu, kemudian adonan merah atau sesuai selera kukus kurang lebih 30 menit.

5. Angkat dan biarkan agar agak dingin baru keluarkan dari cetakan atau potong sesuai selera. **(Ati)-d**