

Bakmi Jowo Mas Gondrong Tetap Juara

BAKMI JOWO, banyak macamnya. Ada yang dikenal Bakmi Jowo Sukoharjo, juga ada Bakmi Jowo 'tek-tek' ala Grobogan. Keduanya ini dibedakan dalam penyajiannya. Untuk Bakmi Jowo yang kebanyakan dijual oleh masyarakat Sukoharjo yang merantau ke beberapa kota-kota, khususnya Pulau Jawa, bakminya menggunakan kekian atau gorengan tepung yang diiris-iris dan dicampur dalam Mi Goreng maupun Godok (rebus). Kekian ini, terbuat dari udang

yang dihaluskan dan dibumbui serta dicampur tepung dan telur. Kemudian digoreng dan disajikan untuk campuran mi. Yang jelas kalau ada kekian udang ini rasanya jadi tambah lezat karena cita rasa udangnya. Di Kota Semarang, ada beberapa warung Bakmi Jowo yang terkenal, mereka semua umumnya dari Kota Sukoharjo. Selain ada Bakmi Jowo Doel Numani di Jalan Pemuda, ada juga Bakmi Jowo Pak Gareng di Jalan Wot Gandul, juga Pak Gondrong di Jalan Kampung Kali Semarang.



Suasana Warung Pak Gondrong.

KR-Chandra AN

Pada beberapa deretan nama penjual ini umumnya cita rasanya hampir sama. Kelezatan bergantung selera yang menikmati. Ada yang demen rasa manis, gurih bahkan asin. Kebetulan saya singgah di Warung Bakmi Jowo Pak Gondrong. Untuk bakmi gorengnya, tampilannya menarik. Mi yang digunakannya pun bukan sembarang mi. Dia pesan khusus dengan ketebalan atau diameter yang cukup, tidak terlalu kecil tapi juga tak terlalu besar. Minya juga tidak keras bila terkena angin lama. Karena mi juga mengandung minyak sehingga citarasanya pun gurih. Untuk bumbu, dijamin semua yang menghirup aromanya saat dimasak pasti langsung semangat untuk segera menyantapnya. Bakmi Jowo Pak Gondrong ini menggunakan bumbu yang diolah dari udang, jadi tidak sekadar bumbu bawang dan kemiri. Oleh karenanya ketika di penggorengan aroma udangnya menjadi pemicu nafsu makan. Ada beberapa olahan di Warung Bakmi Jowo Pak Gondrong, antara lain Bakmi Goreng, Bihun Goreng, Bakmi Godog, Bihun Godog, Cap Jay, Nasi Goreng dan Nasi Ruwet. Bakmi Goreng biasa dimasak dengan campuran telur, namun bagi yang tidak suka telur bisa tanpa telur. Demikian juga untuk Bakmi maupun Bihun Goreng atau Godog. Semua bergantung selera menggunakan telur atau tidak. Untuk Cap Jay, Pak Gondrong ini mengolah kekian atau tepung goreng olahan udang dengan sayuran sawi dan kol dalam bentuk goreng atau nyemek (istilah goreng berkuah sedikit). Selain itu juga terdapat potongan daging ayam yang menambah nikmat rasanya. Cap Jay ini bisa disantap sendirian atau bahkan berteman nasi putih. Nasi Goreng olahan Pak Gondrong ini ada nasi Goreng Ayam dan Telur, namun ada juga



KR-Chandra AN

Bakmi Jawa yang menggugah selera.

Nasi Ruwet. Nasi Ruwet ini sebenarnya merupakan olahan nasi goreng namun dicampur dengan bakmi kuning atau bihun. Rasanya memang mengundang sensasi tersendiri. Terlebih terdapat potongan kekian udang yang gurih dan nikmat. Sebagai lauk penyerta, Pak Gondrong juga menyediakan sate jeroan, daging dan kulit ayam. sate ini biasa disajikan dengan kecap dan dibakar. Kalau pembaca penasaran,

silahkan singgah di Kota Semarang dan mampir di Warung Bakmi Jowo Pak Gondrong di Jalan Kampungkali, tepatnya samping Sekolah Theresiana. Tapi jangan kaget ya, pembaca tak akan mendapat penjualnya berambut Gondrong. Yang namanya Pak Gondrong akan anda temui justru Gundul. Tapi anda tak akan kehilangan selera bila menyaksikan gaya memasak dan keramahannya. (Chandra AN)-f

#Dirumahsaja

Selama pandemi Covid19 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.

Roti Manis Pisang

Bahan I:

1. Terigu protein tinggi 1 kg
2. Fermipan 24 gram
3. Susu bubuk 20 gram

Bahan II:

1. Kuning telur 6 + air (susu cair) = 550

Bahan III:

1. Butter 200 gram
2. Garam 5 gram

Bahan IV:

1. Susu cair untuk mengoles/semprot
2. Pisang untuk isi yg sdh di goreng dg mentega
3. Butter untuk mengoles setelah selesai di oven

Proses pembuatan:

1. Campur bahan I sampai merata
2. Masukkan bahan II, mixer dg mixer spiral hingga mendekati kalis
3. Masukkan butter dan garam
4. Mixer atau di oleni sampai kalis (kalis adalah jika adonan di tipiskan tidak sobek)
5. Proving kurleb 15 menit
6. Timbang @ 60 gram
7. Rounding
8. Pilihkan, isi dengan pisang
9. Gulung
10. Proving kurlen 60 menit
11. Jika sudah mengembang , oles dg susu cair
12. Oven 10 menit, api atas bawah 200' derajat Celsius (sesuaikan dengan oven masing2)
14. Angkat, oles dg Butter
15. Hidangkan. □-f



Banana Bread



Bahan :

1. 1 butir telur
2. 2-3 pisang matang ukuran sedang, kurang lebih

- 250-300 gr
3. 85 gr gula pasir
4. 85 gr gula aren
5. 1/2 Sdt baking powder
6. 3/4 Sdt soda kue
7. 200gr tepung protein sedang
8. 1/2 Sdt bubuk kayu manis
9. 60 gr minyak sayur
10. 2 cubit garam
11. 1/2 Sdt vanilla extract
12. Secukupnya choco chips untuk campuran adonan & toping

Proses pembuatan:

1. Hancurkan pisang dengan garpu hingga berbentuk pure kasar
2. Pecahkan telur beri garam & vanilla extract lalu mixer sampai mengembang.
3. Masukkan gula aren & gula putih lalu mixer kembali hingga tercampur rata
4. Masukkan baking powder, soda kue, bubuk kayu manis, tepung (di ayak) & puree pisang . Aduk/mixer hingga tercampur rata (jangan over mixing karena adonan bisa menjadi keras)
5. Masukkan minyak goreng, aduk/mixer lagi hingga tercampur rata saja.
6. Masukkan choco chips campur dengan adonan aduk hingga rata.
7. Tuang ke loyang hingga memenuhi 3/4 loyang, taburi atas adonan dengan chocochips lagi.
8. Panggang di suhu 160c 45-60 menit sesuaikan dengan oven masing-masing.
9. Banana bread siap dihidangkan. □-f

Bolu Keju

Bahan I:

1. Telor 4 butir
2. Kuning telur 2 butir
3. SP 7,5 gram
4. Gula putih 100 gram

Bahan II:

1. Terigu protein rendah 125 gram
2. Susu bubuk 15 gram
3. Tepung maizena 20 gram
4. Vanilla bubuk 2 gram
5. Campur dan di saring

Bahan III:

1. Margarine cair 125 ml

Bahan V:

1. Keju parut 50 gram

Proses pembuatan:

1. Bahan I di mix sampai kental berjejak kurleb 7 sd 10 menit (sesuaikan dengan mixer masing2)
2. Matikan mixer
3. Masukkan bahan II, aduk putar balik sampai merata dg spatula
4. Masukkan margarine cair, aduk rata
5. Siapkan loyang yg sudah di oles margarine
6. Taburkan keju parut sebagian di dasar loyang
7. Tuangkan adonan 1/2 nya
8. Tabur keju sebagian
9. Tuang adonan sampai habis

