

Saji

lezat • praktis • kreatif

KONDISI GRAFIS

SAJM120201



RP 5.000
(RP 5.500 LUAR P. JAWA,
BALI, NTB, NTT)



PELESIR:
KULINERAN
DI PASURUAN (HAL. 8)

SEHAT:
SIRSAK, SI' ASAM SEGAR
YANG MENYEHATKAN (HAL. 7)

UTAK ATIK:
TAS BELANJA MOTOR (HAL. 15)

SAJI NUSANTARA:
HIDANGAN LEZAT
DARI GRESIK (HAL. 18)

PELUANG:
SINGKONG KUKUS
SAUS KEJU (HAL. 21)

SAJI KREASI:
RUPA-RUPA
KREASI MISOA (HAL. 22)

PASTI JADI:
KETAN BAKAR DURIAN (HAL. 23)



Pralin coklat buat kekasih hati



...[Tidak untuk diperjual-belikan]...



2

Pembaca Tersayang,

Sebentar lagi tiba hari kasih sayang. Kami ajak Anda untuk ikut berjualan cokelat. Buat contohnya dari sekarang supaya orang bersedia membelinya. Karena orang membeli cokelat untuk dibingkiskan, tentu keberatan membeli kalau tidak sepatutnya dulu dengan rasanya. Kami sudah resepsikan beberapa pilihan pralin. Makin banyak pilihan, biasanya makin banyak yang bersedia membelinya.

Tentu resep cokelat pralin yang kami gelar di SAJI UNGGUL tak melulu hanya untuk Anda yang ingin berjualan. Karena kami yakin Anda pun ingin membingkiskan sesuatu kepada mereka yang Anda kasih untuk menyatakan perasaan cinta Anda. Apalagi yang cocok kalau bukan cokelat pralin yang nikmat dan cantik bentuknya ini.

Kami resepsikan juga rupa-rupa misoa supaya sajian misoa Anda makin kreatif. Setelah melihat resepnya, Anda pasti terkejut karena ternyata dari misoa bisa dibuat berbagai hal yang nikmat dan berbeda.

Pembaca, SAJI 232 hadir jauh lebih tebal. Kami bonuskan 40 halaman sekaligus. Jumlah halaman nan banyak itu akan kami isi dengan resep-resep yang pantas dijual dan kiat-kiat berjualan. Simak juga cara orang muda berbisnis kuliner karena saat ini usaha kuliner sudah dikuasai oleh anak-anak muda. Yuuk, kita intip caranya.

Pembaca, selamat mencoba semua resep kami. Dan selamat membaca segala artikel kami. Kita jumpa lagi dua minggu mendatang.

SAJI 232

TERBIT RABU, 15 FEBRUARI 2012

BERISI SEGALA INFORMASI TENTANG DUNIA USAHA, ANTARA LAIN:

- KISAH SUKSES PARA PENGUSAHA MUDA YANG BERGERAK DI BIDANG KULINER, ANTARA LAIN PENGUSAHA PISANG IJO, BEBEK GORENG, IKAN BAKAR GORENG, DAN BATAGOR.
- CARA MENJALANKAN USAHA KULINER DI TAHUN INI.
- PENTINGNYA LOGO USAHA MENURUT AHLI FENGSHUI.
- CARA MENYUSUN MENU YANG BAIK MENURUT CHEF TERKENAL AGAR USAHA KITA BISA DIMINATI BANYAK ORANG, TERMASUK TEKNIK PEMBUATANNYA.
- KATA DESIGNER PRODUCT DAN DESIGNER GRAFIS TENTANG KEMASAN, MEDIUM BERJUALAN, TERMASUK CARA MENDESIGN TEMPAT BERJUALAN.
- CARA MEMILIH KEMASAN YANG PAS DENGAN BARAN YANG KITA JUAL
- RESEP-RESEP BERNILAI EKONOMIS YANG PASTI LARIS DIJUAL PLUS EDISI REGULER SEPERTI BIASA.

HARGA HANYA RP 14.000

PELUANG DITAMBAH

Terus-terang RUBRIK PELUANG sangat berjasa buat saya. Banyak ide kue atau masakan yang saya dapat dari situ. Selain itu saya juga belajar menghitung harga dari sana. Karena itu saya mau usul, bagaimana kalau Rubrik Peluang-nya ditambah satu resep lagi sehingga kami yang berjualan bisa dapat ide lebih banyak lagi.

Terima kasih.

Inge- Bogor

Terima kasih atas usulnya, Bu Inge. Rubrik Peluangnya nanti kami pertimbangkan untuk ditambah, ya. Namun kalau pun tak bisa ditambah, sesungguhnya semua resep kami bisa untuk dijual, kok. Jadi, coba juga menawarkan kue lain dari rubrik yang lain, ya, Bu. Sukses buat ibu.

MAKANAN & MINUMAN PENGHANGAT

Musim hujan telah tiba sehingga kalau malam di daerah kami, udara jadi dingin betul. Senang sekali kalau di malam minggu kami bisa berkumpul sekeluarga sambil ditemani minuman dan masakan yang bisa menghangatkan tubuh. Bisa minuman, bisa juga masakan berkuah panas.

Saya senang mencoba resep-resep dari SAJI. Selalu saja berhasil. Karena itu tolong dimuat, ya, Jl. Terima kasih.

Lisda- Sukabumi

Pasti kami muat makanan dan minuman serbahangat untuk Anda bersantai di hari hujan. Sabar, ya, Bu.

ARTIKEL BERJUALAN

Saya selama ini jualan kue kecil-kecilan. Banyak kue jualan saya yang saya ambil dari SAJI. Jualan saya dibidang sukses, belum tentunya. Masih jauhlah. Tetapi dibidang tidak laku, juga tidak karena setiap hari selalu saja ada pesanan.

Nah, saya kepingin sekali kalau SAJI bikin artikel mengajarkan cara berdagang dan mengembangkan usaha. Supaya usaha saya dan orang yang seprofesi dengan saya bisa tambah berkembang dan maju. Terima kasih.

Intan- Jakarta Pusat

Tentu akan kami muat artikel yang bisa membimbing Anda berbisnis. Sekadar mengingatkan, edisi depan kami muncul dengan tambahan 40 halaman. Tambahan tersebut berisi artikel dan resep-resep untuk usaha. Nah, pesan SAJI-nya dari sekarang, ya.

Pertanyaan, komentar, kritik, atau saran mengenai Saji, bisa Anda kirimkan ke: Redaksi Saji, Jl. Panjang 8 A, Kebon Jeruk. Sertakan fotokopi KTP. Tempelkan kupon Surat di kiri atas amplop, atau Fax. 5347967. Sertakan nama, alamat, nomor telepon Anda.

KUPON SAJI 231

KUPON SAJI 231

KUPON SAJI 231

KUPON SAJI 231

tanya pakar

surat

favorit

anda & si kecil

Daftar Menu



15

Resep

Hal. 4 - Unggul

Pralin cokelat buat kekasih hati

Hal. 10 - Menu Pilihan

Kerang nusantara

Hal. 11 - Ala Resto

Hal. 12 - Menu Minggu Ini

Hal. 16 - Favorit Pembaca

Hal. 18 - Kreasi Nusantara

Hidangan lezat dari Gresik

Hal. 21 - Peluang

Singkong kukus saus keju

Hal. 22 - Kreasi

Yogurt segar di dalam kudapan

Hal. 23 - Pasti Jadi

Ketan bakar durian

Hal. 24 - Anda & Si Kecil

Kudapan di hari libur

Artikel & Info

Hal. 3 - Aktual

Brownies Batik (Brotik), Solo

Hal. 7 - Sehat

Sirsak, si asam segar yang menyehatkan

Hal. 8 - Pelesir

Kulineran di Pasuruan

Hal. 11 - Top Tip



17



10

Hal. 15 - Utak-Atik

Tas belanja motor

Hal. 17 - Artikel

La Rest, Bekasi

Hal. 19 - Cara Bertanam

Bayam cabut organik

Hal. 20 - UKM

Hal. 23 - Tanya Pakar

Saji
lezat • praktis • kreatif

GRAMEDIA MAJALAH
Delivering Ideas

KOMPAS GRAMEDIA

Penerbit P.T. MEDIA BOGA UTAMA Pemimpin umum ELWIN SIREGAR Pemimpin perusahaan HARRY KRISTIANTO Pemimpin redaksi/penanggung jawab SEMIATI PURWADARIA Sekretaris YUSTINA ENDAH RAHAYU (KOORDINATOR), MARIA L. RATRI G.I. Fotografer AGUSTIA FAJARMON (KOORDINATOR), AGUNG P. WALUYO, SUKUR PRIYATMO Staf saji NAOMI D.P., SANDRA CHRISTINA L. (ASISTEN) Desainer grafis TRIANA L. B. F. TANGJONG (WAKIL KOORDINATOR), BENYAMIN WIENARTO, KHARISMA CAKRA Staf boga OLIVIA G. SANTOSO (KOORDINATOR DAPUR UJI), YANNE CRISTINE, SANDI, FRANSISKA DWI, DANNY S. TAMTOMO, KARINA NAFTALI Helper TAUFIQ HIDAYAT, ROBERTUS A.K., BUYUNG ARIPUTRA, DAMIANA DIANSARI, REZA DERMAWAN Reporter MIFTAKH FARIED (ONLINE), SHANTI KUSMAYANTI Rumah tangga ARYAWAN, SUKARJA Iklan MONIKA RINA WIJAYA (MANAJER), RAMADHANTI, AQUILINA WIDYANINGRUM, LUTFA SAIDA, RINTAN PUSPITASARI Promosi RINI HANDOKO Sirkulasi D.S. WARDANA Pracetak TIM PRACETAK GRAMEDIA MAJALAH Alamat redaksi GEDUNG GRAMEDIA MAJALAH UNIT III LT. 2, JL. PANJANG NO. 8A, KEBON JERUK, JAKARTA BARAT 11530, TELP. (021) 5330150-70 EXT. 33160-66 / FAX. (021) 5347967, E-MAIL: SEDAP-SEKEJAP@GRAMEDIA-MAJALAH.COM Alamat iklan GEDUNG GRAMEDIA MAJALAH UNIT I LT. 1, JL. PANJANG NO. 8A, KEBON JERUK, JAKARTA BARAT 11530, TELP. (021) 5330150-70 EXT. 32155-57, 32143 / FAX. (021) 5330188, E-MAIL: IKLAN@GRAMEDIA-MAJALAH.COM Alamat promosi majalah GEDUNG GRAMEDIA MAJALAH UNIT I LT. 1, JL. PANJANG NO. 8A, KEBON JERUK, JAKARTA BARAT 11530, TELP. (021) 5330150-70 EXT. 32128 Percetakan P.T. GRAMEDIA

showroom & layanan pelanggan sirkulasi kompas gramedia KOMPAS GRAMEDIA BUILDING UNIT. 2 LT. 1, JL. PALMERAH SELATAN NO. 22-28 JAKARTA 10270, TELP. 021-5306263 (HUNTING), 53679909, 53679599, FAX. 021-53699096, SMS 0811908680, EMAIL: SUBSCRIBE@CC.KOMPASGRAMEDIA.COM, NO. REKENING: BCA CABANG GAJAH MADA A/N PT SIRKULASI KOMPAS GRAMEDIA, NO. REKENING 012.301.95.28 cabang jakarta pusat JL. KEBAGHIAAN 4-14, TELP. 021-2601234, FAX. 021-2601622, JL. GAJAHMADA 109-110A, TELP. 021-2601618, FAX. 021-2600972 cabang jakarta barat RUKO MAHKOTA MAS C/121-22, TELP. 021-5543109/5549609, FAX. 021-5543110 cabang jakarta selatan RUKO FATMAYATI BLOK G. NO. 4-5, TELP. 021-7508933/7506158, FAX. 021-7506150 cabang jakarta timur RUKO SENTRA NIAGA KALIMALANG BLOK B1 NO. 98/27, TELP. 021-8853817/88852554/8853605, FAX. 021-8853816 kantor penjualan bogor JL. RAYA KEDUNG HALANG NO. 60, TELP. 0251-8650378, FAX. 0251-8650378 cabang bandung JL. RE MARTADINATA NO. 46, TELP. 022-4234899, FAX. 022-4235089 kantor penjualan cirebon JL. SILIWANGI NO. 35, TELP. 0231-3385140 cabang semarang JL. MENTERI SUPENO 28, TELP. 024-84449121, FAX. 024-8450700 cabang yogyakarta JL. SUROTO 4, KOTABARU, TELP. 0274-553417/19, FAX. 0274-553420 kantor penjualan purwokerto PERUM LIMAS AGUNG T2-1A/16, TELP. 0281-642622, FAX. 0281-631446 kantor penjualan solo JL. KALITAN NO. 1, SURAKARTA TELP. 0271-710617, FAX. 0271-729011 kantor penjualan tegal JL. RAMBUTAN 17 NO. 1, TELP. 0283-343671 cabang surabaya G.D. KOMPAS GRAMEDIA JEMURSARI 64, TELP. 031-8483500 FAX. 031-8478753, 031-8483939, FAX. 031-8479595 cabang malang JL. SULTAS AGUNG NO. 4, TELP. 0341-367979, FAX. 0341-359666 cabang makasar RUKO SAPHIRE, JL. MIRAH SERUNI 29-30, PANAKUKKANG, TELP. 0411-457149/457150, FAX. 0411-457130 cabang palembang JL. IAKSA AGUNG SUPRPTO 12, TELP. 0711-369211, FAX. 0711-366135, BUKIT BESAR, TELP. 0711-315555 cabang medan RUKO MULTATULIF-16, TELP. 061-4145500/4531137, FAX. 061-4531132 kantor penjualan denpasar JL. JAYAGIRI NO. 3, RENON TELP. 0361-232832, FAX. 241432, JL. SULI NO. 29, TELP. 0361 7422993 kantor penjualan banjarmasin GEDUNG ANJUNG SURUNG, JL. MT HARYONO NO. 143, TELP. 0511-3350522, FAX. 0511-3350533

:::[Tidak untuk diperjual-belikan]:::





BROWNIES BATIK (BROTIK), SOLO

Brownies Cantik Bermotif Batik

Brownies makin populer saja di Indonesia. Pilihan rasanya juga mulai beragam. Ada rasa coklat, pandan, hingga tiramisu. Nah, kira-kira sebulan lalu di Kota Solo, lahir Brownies Batik yang mengandalkan aneka motif batik sebagai topingnya. Pilihan rasanya juga beragam. Penasaran mencobanya?

Banyak sekali varian brownies yang berkembang di masyarakat. Sebut saja brownies kukus Amanda yang pernah menghebohkan kota Bandung. Nah, di Solo, nama Brownies Batik atau disingkat Brotik, juga tak kalah hangat diperbincangkan. Sang penggagas Brotik, Dian Pratama (28), menawarkan brownies yang dilukis dengan aneka motif batik yang sangat cantik. "Ya, sekalian melestarikan tradisi batik dari Solo," ujarnya membuka percakapan.

Salah satu daya tarik Brotik memang terletak pada penampilannya yang berbeda. Di bagian atasnya ditorehkan beberapa jenis motif batik yang menggunakan kombinasi coklat, coklat putih, dan beberapa jenis selai.

Untuk bahan dasarnya, Dian menggunakan brownies kukus yang bagian tengahnya dilapisi coklat. Ia membuat brownies dalam 2 ukuran. Brownies besar berukuran 30 x 10 cm, sedangkan yang kecil ukurannya 15 x 10 cm. Seluruh permukaan bagian atas brownies kemudian diberi lapisan coklat putih. "Jadi ini menjadi alas untuk melukis motif batik, alias kanvasnya," imbuh Dian.

Setelah itu, motif batik pun siap dilukis menggunakan bahan coklat dan selai. Dian menggunakan coklat, coklat putih, dan beberapa jenis selai yang warnanya sesuai rasanya, seperti selai jeruk (kuning), stroberi (merah), dan bluberi (ungu).

Untuk motifnya Dian memilih beberapa motif batik populer, seperti motif parang gandasuli, parang rusak, kawung, dan sidomukti. Setiap motif memiliki ciri khas tersendiri. Misalnya, motif sidomukti yang berbentuk seperti bunga yang dipercantik dengan titik-titik yang tersebar. Kemudian motif kawung menonjolkan corak seperti daun. Sedangkan parang ganda suli ciri khasnya terletak pada motif seperti rantai yang menjulur di salah satu sudut brownies. Khusus brownies bermotif parang rusak menampilkan motif rantai di seluruh permukaannya.

Motif yang ditawarkan pun bisa dibuat dari bahan yang dikombi-

nasikan. Misalnya untuk batik sidomukti, Dian menawarkan rasa original (coklat) dan bluberi. Sedangkan Brotik parang ganda suli tersedia rasanya original. Untuk rasa yang lebih meriah, Anda bisa memilih Brotik kawung dan parang rusak menampilkan rasa jeruk, stroberi, bluberi, dan coklat.

Untuk harga, Dian mematok harga Rp 25 ribu per buah untuk Brotik ukuran kecil. Sementara yang besar ditawarkan dengan harga Rp 48 ribu. Khusus bulan Februari, Dian menggelar diskon khusus. Untuk pembelian 5 Brotik kecil, Anda cukup membayar Rp 110 ribu. Sedangkan 3 buah Brotik besar bisa ditenteng dengan pembayaran cukup Rp 120 ribu saja.

BELAJAR MOTIF DARI KAIN IBU

Untuk membuat motif batik tentu tak boleh sembarangan. Dian pun berusaha mempelajari terlebih dulu motif batik populer. Caranya? "Saya pinjam kain batik ibu," kisahnya sambil terkekeh.

Selain dari kain ibunya, Dian juga mempelajari beberapa literatur motif batik, sekaligus mempraktikkan lukisan motif batik ini di atas brownies. Ia menghabiskan waktu 1 bulan untuk mempelajari semua hal ini, dan langsung membuka gerai mungilnya di kawasan Kerten, tak jauh dari Hotel Sunan.

Sambutan masyarakat Solo cukup baik. Apalagi Dian juga mempromosikan produknya melalui facebook, twitter, dan blog. Sejak diluncurkan awal Desember 2011 lalu, Dian mengaku mampu menjual hingga 20 kotak brownies per hari.

Nah, kini tambah satu lagi oleh-oleh khas Solo, bukan? Jika ingin mencobanya, catat jam operasional gerai Brotik yang buka mulai pukul 08.00 - 21.00.

KETERANGAN FOTO:

1. Gerai Brotik di kawasan Kerten ini ramai dikunjungi, khususnya saat akhir pekan.
- 2 - 3. Brotik bermotif parang ganda suli rasa jeruk dan stroberi. Warnanya menunjukkan rasanya.
- 4 - 5. Ingin yang lebih segar? Olpi brotik kawung, parang ganda suli dan sidomukti rasa bluberi dan jeruk.
6. Dian Pratama, ide brotiknya ciamik.
7. Proses membuat di atas brownies dilakukan secara manual.



...idanya
Cosmos®

Masak Lebih Sehat dengan Cosmos

Memasak dengan sedikit atau tanpa minyak



Melalui 4 tahap pelapisan dengan lapisan anti lengket sehingga lebih awet
Bebas PFOA (Perfluorooctanic Acid)

Tersedia ukuran diameter 18, 20, 22, 24, 26 cm

marble
Marble Series

DEEP BODY
Permukaan lebih dalam,
kapasitas lebih besar



**STAINLESS STEEL
FLAMEGUARD**

Menahan panas Pan
ke gagang lebih sempurna
gagang tetap dingin



DOUBLE RIVET

Frypan lebih
kuat & awet



www.starcosmosgroup.com

email: sales@starcosmosgroup.com * service@starcosmosgroup.com
Untuk informasi hub: 0812 - 9 888 00 45

www.facebook.com/starcosmos
www.twitter.com/cosmosonline



4

Saji Unggul

Upload By: 4nzi @ kaskus.us & http://lopaper.anselaben.web.id

SAJI EDISI 231 • TH.IX • 1 - 14 FEBRUARI 2012

Pralin coklat

BUAT KEKASIH HATI

Pralin coklat bisa dibuat sendiri di rumah. Sama sekali tak sulit membuatnya. Tetapi mereka yang menerima bingkisan pralin buatan Anda, pasti tak terkira senangnya. Nah, variasikan pralin buatan Anda itu dengan membuatnya dalam beragam isi dan bentuk. Selamat membuat.

Pralin stroberi

Untuk 18 buah

Bahan kulit:

200 gram coklat masak putih, dilelehkan
45 gram coklat masak stroberi, dilelehkan

Bahan isi:

1/4 bungkus jeli instan
50 gram air
50 gram stroberi, diblender halus
50 gram selai stroberi
13 gram gula pasir
25 gram stroberi, dipotong kotak kecil

Cara membuat:

1. Kulit, ambil sebagian coklat putih. Tuang sedikit coklat stroberi ditengah aduk sekali. Tuang di dalam cetakan praline bentuk hati. Biarkan 10 menit. Balikkan cetakan. Biarkan coklat yang mencair, keluar. Sishkan.
2. Isi, campur jeli instan, air, stroberi blender, selai stroberi dan gula pasir. Masak sambil diaduk hingga mendidih. Tambahkan stroberi potong. Aduk rata.
3. Isikan bahan isi ke dalam kulit tadi. Sishkan.
4. Kulit, lelehkan sisa coklat dengan cara yang sama. Tuang ke atas isi. Bekukan.
5. Masukkan dalam freezer 10 menit. Keluarkan dari cetakan. Kn



Marble orange truffle

Untuk 50 buah

Bahan:

250 gram coklat masak putih, dipotong-potong
50 ml susu cair
1 sendok makan margarin
1/4 sendok teh esens jeruk
10 tetes pewarna oranye
50 gram ceri merah dan hijau, dipotong-potong

Bahan pelapis:

300 gram coklat masak putih
2 sendok makan mentega putih
1/8 sendok teh pewarna oranye

Cara membuat:

1. Panaskan susu dan margarin cair sampai mendidih. Masukkan coklat

masak putih. Aduk sampai coklat mencair.

2. Tambahkan esens jeruk dan pewarna oranye. Aduk rata. Masukkan ke dalam lemari es selama 2 jam.
3. Bentuk bulat sebesar kelereng. Isi dengan ceri merah. Sebagian lainnya ceri hijau.
4. Pelapis, lelehkan coklat masak putih. Masukkan mentega putih. Aduk rata sampai mentega putih leleh. Ambil 50 gram adonan. Tambahkan pewarna oranye. Aduk rata. Tuang ke dalam coklat putih. Aduk sekali.
5. Celupkan truffle ke dalam pelapis. Bekukan. Di

Kacang truffle

Untuk 26 buah

Bahan:

1 sendok makan margarin
50 ml susu cair
2 sendok makan selai kacang chunky
150 gram coklat masak pekat, dipotong-potong

Bahan pencelup:

100 gram coklat masak susu, dilelehkan
100 gram coklat masak putih, dilelehkan

Cara membuat:

1. Panaskan margarin dan susu cair. Tambahkan potongan coklat masak pekat. Aduk sampai coklat larut.
2. Masukkan selai kacang chunky. Aduk rata. Dinginkan dalam lemari es. Bentuk panjang diameter 1/2 cm dengan plastik. Bekukan. Potong 6 cm
3. Celup truffle ke dalam coklat masak susu leleh secara miring pada sebagian sisi. Bekukan. Celupkan sisi lainnya ke dalam coklat masak putih leleh secara miring. Di



Pralin karamel

Untuk 18 buah

Bahan:

100 gram coklat masak susu, dilelehkan
100 gram coklat masak putih, dilelehkan

Bahan isi:

100 gram coklat masak putih
35 ml susu cair
20 gram permen karamel (misal, Alpen Libe), dihancurkan kasar

Cara membuat:

1. Isi, taruh coklat masak putih di dalam wajan. Masak di atas api kecil sampai kecokelatan. Tambahkan susu cair hangat sedikit demi sedikit sambil diaduk rata. Dinginkan. Campur dengan permen karamel. Aduk rata. Sishkan.
2. Buat motif garis dengan coklat susu leleh di dasar cetakan coklat. Biarkan dingin.
3. Tuang coklat putih hingga memenuhi setengah loyang coklat. Diamkan 5 menit. Isi dengan adonan isi sambil agak ditekan. Tuang coklat masak susu. Dinginkan. Keluarkan dari cetakan.



:::[Tidak untuk diperjual-belikan]:::





Truffle crispy

Untuk 25 buah

Bahan:

200 gram cokelat masak pekat, dipotong-potong
2 sendok makan susu kental manis
100 gram kacang tanah sangrai, dicincang kasar
25 gram rice crispy

Bahan pelapis:

125 gram cokelat masak putih, dilelehkan
150 gram cokelat masak pekat, diparut, dimasukkan di freezer

Cara membuat:

1. Tim cokelat masak pekat hingga leleh. Masukkan susu kental manis sambil diaduk.
2. Tambahkan kacang tanah dan rice crispy. Aduk rata. Bekukan.
3. Bentuk bulat menggunakan sendok. Bekukan.
4. Celup ke dalam cokelat masak putih. Tabur cokelat masak pekat parut. Dn

Permen cokelat warna-warni

Untuk 10 buah

Bahan I:

100 gram cokelat masak putih, dipotong-potong
15 tetes esens stroberi
3 tetes pewarna merah cabai

Bahan II:

100 gram cokelat masak putih, dipotong-potong
3 tetes esens mint
3 tetes pewarna hijau

Bahan III:

100 gram cokelat masak putih, dipotong-potong
10 tetes esens lemon
3 tetes pewarna kuning tua

Cara membuat:

1. Bahan I, lelehkan cokelat masak putih. Tambahkan esens stroberi dan pewarna merah cabai. Aduk rata. Tuang ke dalam cetakan prafrin sate hingga memenuhi 1/6 bagian cetakan. Bekukan.
2. Bahan II, lelehkan cokelat masak putih. Tambahkan esens mint dan pewarna hijau muda. Aduk rata. Tuang ke atas cokelat stroberi sate hingga memenuhi 2/6 tinggi cetakan. Bekukan. Letakkan gagang di atas cokelat.
3. Bahan III, lelehkan cokelat masak putih. Tambahkan esens lemon dan pewarna kuning. Aduk rata. Tuang ke atas adonan mint yang sudah beku, hingga setinggi 3/6 bagian cetakan. Bekukan. Dn



Double choco ball

Untuk 18 buah

Bahan:

150 gram biskuit cokelat (misal, Togo), dihaluskan
1 sendok makan margarin, dilelehkan
3 sendok makan susu kental manis
25 gram cokelat keping ukuran kecil

Bahan pelapis:

100 gram cokelat masak susu, dilelehkan
50 gram cokelat masak putih, dilelehkan, dimasukkan dalam plastik segitiga

Cara membuat:

1. Aduk rata biskuit cokelat, margarin, dan susu kental manis. Aduk sampai bisa dibentuk.
2. Tambahkan cokelat keping. Aduk rata.
3. Bentuk bulat. Bekukan. Celup ke dalam cokelat masak susu.
4. Coret-corek dengan cokelat masak putih. Dn



Brownies rhumball

Untuk 35 buah

Bahan:

250 gram brownies, dicincang kasar
50 gram susu kental manis cokelat
50 gram cokelat masak pekat, dilelehkan
50 ml susu cair
50 gram biskuit marie, dihaluskan
25 gram margarin, dilelehkan
1/2 sendok makan esens rhum

Bahan isi:

100 gram kacang tanah kupas, disangrai
25 gram gula pasir

Bahan pencelup:

125 gram cokelat masak putih, dilelehkan

Bahan hiasan:

25 gram cokelat masak merah jambu, dilelehkan

Cara membuat:

1. Isi, blender bahan isi sampai bergumpal. Sishkan.
2. Campur brownies, susu kental manis cokelat, cokelat masak pekat, margarin dan esens rhum. Aduk sampai bergumpal.
3. Ambil 15 gram campuran brownies. Pipihkan. Beri isi. Bentuk hati di cetakan kue kering. Dinginkan dalam lemari es.
4. Celup ke dalam bahan pencelup. Buat motif polkadot dengan cokelat masak merah jambu. Biarkan dingin. Dn



**Rocky road**
Untuk 30 buah**Bahan:**

100 gram susu cair
400 gram cokelat masak pekat, dipotong-potong
50 gram margarin
100 gram kacang tanah sangrai, dicincang kasar
75 gram ceri merah, dipotong-potong
75 gram biskuit marie, dicincang kasar
75 gram kismis, dipotong-potong
100 gram macam-macam yupi, dipotong-potong

Hiasan:

100 gram rice crispy cokelat, dilelehkan
1.000 gram cokelat masak putih, dilelehkan
50 gram cokelat masak susu, dilelehkan

Cara membuat:

1. Panaskan susu cair. Matikan api. Masukkan potongan dark cooking chocolate. Aduk sampai larut. Tambahkan margarin. Aduk sampai larut.
2. Masukkan kacang tanah, ceri merah, biskuit marie, kismis, dan yupi. Aduk rata.

3. Tuang di loyang 26x26x3 cm yang dialas plastik. Ratakan. Dinginkan.
4. Potong-potong 3x8 cm dengan pisau yang dicelup air panas. Celup ke dalam cokelat putih. Gulingkan di atas rice crispy. Dinginkan. Celup lagi ke dalam cokelat putih. Dinginkan.
5. Hias dengan coretan cokelat masak susu leleh. Kn

Chewy rhumball
Untuk 24 buah**Bahan:**

200 gram cake cokelat siap pakai, dihaluskan
50 gram biskuit marie, dicincang halus
75 gram marshmallow, dipotong kotak kecil
50 gram cokelat masak leleh, dilelehkan
100 gram susu kental manis cokelat
25 gram margarin, dilelehkan
2 sendok makan susu cair
1/2 sendok teh esen rum

Bahan hiasan:

300 gram cokelat masak putih, dilelehkan
75 gram cokelat masak pekat, dilelehkan
75 gram cokelat masak merah jambu, dilelehkan

Cara membuat:

1. Campur cake cokelat, biskuit marie, dan marshmallow. Aduk rata.
2. Masukkan cokelat masak pekat leleh, margarin, susu cair, dan esen rum. Aduk sampai bisa digumpalkan. Ambil sedikit adonan. Pipihkan di cetakan kue kering bentuk bunga. Keluarkan dari cetakan. Tusuk dengan tusukan lolipop. Dinginkan.
3. Ambil sebuah rhumball. Celup ke cokelat masak putih yang dilelehkan. Biarkan dingin. Celupkan lagi dua kali ke dalam cokelat masak putih. Dinginkan lagi.
4. Hias dengan cokelat masak merah jambu dan cokelat masak pekat pekat leleh. Kn

**Cokelat putih crispy**
Untuk 60 buah**Bahan:**

200 gram cokelat masak putih, dilelehkan
100 gram rice crispy
50 gram kacang mede, disangrai, dicincang kasar
25 gram ceri merah, dipotong-potong
25 gram ceri hijau, dipotong-potong
Hiasan:
25 gram cokelat masak merah jambu, dilelehkan

Cara membuat:

1. Campur cokelat masak putih, rice crispy, kacang mede, ceri merah, dan ceri hijau. Aduk rata.
2. Sendokkan di cup kertas hitam yang kecil.
3. Coret-corek dengan cokelat masak merah jambu. Dn

**Double cokelat cornflakes**
Untuk 60 buah**Bahan:**

250 gram cokelat masak pekat, dilelehkan
150 gram cornflakes
50 gram kismis
25 gram biskuit marie, dicincang kasar
50 gram permen cokelat/mis: milkita, dipotong-potong
25 gram cokelat masak keping
Hiasan:
25 gram cokelat masak putih, dilelehkan

Cara membuat:

1. Campur cokelat masak pekat, cornflakes, kismis, biskuit marie, permen cokelat, dan cokelat masak keping.
2. Sendokkan di cup kertas putih yang kecil.
3. Coret-corek dengan cokelat masak putih. Kn





Sirsak, si asam segar yang menyehatkan

TEKS: METARI F. • FOTO: SUKUR P.
TATA SAJI: SANDRA C.L.
VISUAL: TRIANA TANGJONG

Buah sirsak mungkin tak terlalu populer sebagai buah konsumsi. Biasanya buah ini dijadikan campuran untuk es, jus, sirup, atau aneka hidangan penutup karena memiliki rasa manis bercampur asam yang menyegarkan. Rasa asam ini berasal dari kandungan asam organik non volatil, khususnya asam malat, asam sitrat, dan asam isositrat.

Rasa asamnya tentu juga mencirikan tingginya kandungan vitamin C. Umumnya dalam 100 gram, terkandung 20 miligram vitamin C. Sehingga konsumsi 100 gram buah ini sudah mencukupi 1/3 kebutuhan vitamin C tubuh kita. Seperti diketahui, vitamin C merupakan antioksidan yang sangat baik mencegah timbulnya sel kanker, serta memperlambat penuaan, khususnya pada kulit sehingga punya pengaruh positif pada penampilan.

Selain punya manfaat kecantikan, buah ini juga bagus untuk menyokong kekuatan tubuh. Soalnya, dalam 100 gram daging buah terdapat kalsium sebanyak 14 miligram, serta fosfor yang mencapai 27 miligram. Kedua jenis mineral ini tentu sangat baik untuk mempertahankan kepadatan dan kekuatan tulang, serta mengurangi risiko osteoporosis.

Buah sirsak juga baik untuk menjaga kesehatan pencernaan. Kandungan seratnya mencapai 3,3 gram dalam 100 gram daging buahnya. Cukup tinggi bukan? Dengan menyantap buah ini sebanyak 100 gram saja, kebutuhan serat tubuh sudah terpasok sebesar 13 persen.

Dengan berbagai kandungannya, buah sirsak memiliki banyak manfaat, baik yang sudah diteliti secara ilmiah maupun secara empiris. Misalnya mengatasi sembelit, menurunkan asam urat, menurunkan hipertensi, bahkan penelitian di Purdue University Amerika, buah ini dapat mengeliminasi sel kanker.

Nah, tunggu apa lagi? Sediakan selalu buah ini di rumah Anda, ya? Anda bisa memodifikasinya dalam sejumlah hidangan. Atau lebih baik lagi jika dikonsumsi langsung saat masih segar. Selamat mencoba.

KLAPERTART SIRSAK KENARI

Untuk 6-8 porsi

Bahan:

- 500 ml susu rendah lemak
- 500 gram sirsak, buang biji, blender
- 125 gram gula pasir
- 2 sendok makan maizena
- 300 gram daging sirsak, dibuang biji
- 1/4 sendok teh garam
- 2 buah air jeruk lemon, diambil airnya
- 2.000 gram es batu
- 1.000 gram garam kasar

Cara membuat:

1. Rebus susu, sirsak blender, dan maizena sambil diaduk hingga meletup-letup. Tambahkan daging sirsak dan air jeruk lemon. Aduk rata. Dinginkan.
2. Tuang ke alat es puter yang sudah diisi es batu dan garam kasar di sampingnya.
3. Putar 20 menit sampai beku. Simpan di dalam freezer bila tidak segera disajikan.







Sajian cinta dari Ibu
makin terasa lezatannya

Sweet & Sour Fish

Bahan:

- 4 potong (irisan setebal 1 1/2 cm) ikan tenggiri
- 1/4 sdt garam
- Minyak goreng secukupnya
- 5 butir bawang merah, cincang
- 3 siung bawang putih, cincang
- 1 sdm cabai giling halus
- 4 sdm DEL MONTE SAUS TOMAT

- 2 lembar daun jeruk, iris halus
- 1 batang serai, iris halus
- 2 cm jahe, iris halus
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1 sdt gula pasir
- 1/2 sdm air jeruk nipis
- 150 ml kaldu/air

Cara Membuat:

- Lumuri ikan dengan garam, diamkan sebentar, goreng sampai matang. Angkat.
- Panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis bawang merah, bawang putih, dan cabai giling sampai harum.
- Masukkan DEL MONTE SAUS TOMAT, daun jeruk, serai, jahe, merica, dan gula pasir. Aduk rata.
- Tambahkan air jeruk nipis, kaldu/air, dan sedikit garam, lalu didihkan.
- Masukkan ikan goreng, masak sambil diaduk sebentar agar bumbu meresap. Angkat, sajikan.

www.lasallefood.co.id



Kelezatan Kualitas Del Monte





KULINERAN DI PASURUAN

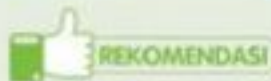
Terpikat Nasi Punel Sambal Kencok

Pasuruan terletak di pesisir utara Jawa Timur. Kota ini merupakan perlintasan yang menghubungkan Surabaya menuju Malang atau Probolinggo sehingga lalu lintasnya cukup sibuk. Selain itu, Pasuruan juga memiliki tujuan wisata Taman Safari Indonesia di daerah Prigen, serta menjadi salah satu akses menuju Gunung Bromo.

Soal kuliner, Pasuruan tak kalah dengan kota lain di Jawa Timur. Ada rawon sate, lontong kupang, sampai nasi punel sambal kencok yang bikin lidah bergoyang. Yuk, kita kulineran di Pasuruan.

GOEBOEG STEAK & SHAKE

JL. DR WAHIDIN UTARA (SEBELAH PABRIK KARTON)
TELP (0343) 774716, 087856780055



Kedai ini menyajikan aneka steak yang murah meriah, namun rasanya lezat. Bahkan tersedia steak vegetarian, lo.

Di Pasuruan ada kedai yang menawarkan aneka menu steak enak, namun harganya terjangkau. Namanya Goeboeg Steak & Shake. Meskipun baru 5 bulan berdiri, kedai milik Ny. Hj. Ulfa (43) ini langsung disukai masyarakat Pasuruan, khususnya kawula muda.

Beberapa menu jadi andalan antara lain steak vegetarian dan steak cumi. Steak vegetarian di kedai ini berbahan dasar sayur. Sajiannya berisi brokoli yang digoreng berlapis tepung hingga renyah, lalu disajikan di atas hotplate. Steak brokoli ini kemudian disiram dengan saus steak manis yang langsung mengepul asap wangi ketika bersentuhan dengan hotplate panas.

Menu ini dilengkapi wortel, buncis, dan kentang goreng. Harganya? Cukup Rp 5 ribu saja.

Steak cumi juga tampil dengan pola yang sama. Setelah dipotong melintang, cumi lalu digoreng dengan lapisan tepung renyah, kemudian disajikan di atas hotplate dengan saus dan sayuran pendamping yang sama. Seporsi steak cumi bisa Anda nikmati dengan membayar Rp 10 ribu.

Selain kedua jenis steak di atas, tersedia juga steak lainnya seperti steak udang, ayam, dan seafood dengan harga berkisar Rp 10 ribu.



- Rp 15 ribu. Anda bisa menikmati di kedai berkapasitas 40 pengunjung ini mulai pukul 09.00 – 21.00. Khusus Sabtu dan Minggu, Ulfa membuka kedainya hingga pukul 22.00.



RAWON SAKINA

JL. KARTINI NO. 80, TELP (0343) 421444

Kedai rawon ini menyajikan nasi rawon dengan aneka kombinasi lauk yang lezat. Jangan lupa juga cicipi nasi campurnya yang enak.

Rawon jelas menjadi menu favorit di Jawa Timur. Tak terkecuali di Pasuruan. Banyak sekali kedai dan rumah makan yang menawarkan menu berkuah hitam ini.

Rumah makan milik Ny. Sakina (50) ini sudah berdiri 30 tahun lalu. Jadi namanya tak asing lagi buat warga Pasuruan. Namun tak hanya soal lamanya usaha ini berdiri, namun juga sajiannya yang lezat. Jika biasanya rawon disajikan langsung bersama potongan dagingnya, kedai ini punya penyajian berbeda. Lauknya justru dipisah. Jadi ketika hendak bersantap, Anda harus memesan dulu lauk apa sebagai pendampingnya.

Seporsi nasi yang diguyur kuah rawon, diberi taoge pendek, plus 2 jenis sambal jadi menu standarnya. Sementara lauk pendampingnya tersedia sate daging sapi, empal, rendang, dan aneka baceman jeroan.



Rawon sate misalnya, menyajikan nasi rawon yang tersaji panas, lalu diberi setusuk sate berisi potongan daging berukuran besar. Sate nan empuk ini rasanya gurih dengan aroma harum ketumbar yang melekat. Nikmat sekali disantap dengan sambal terasi nan pedas! Seporsi menu ini bisa dinikmati dengan harga Rp 13 ribu.

Selain rawon, tersedia nasi campur yang berisi sayur daun pepaya, sayur nangka, kol masak kuning, serundeng, plus taoge pendek dan sambal terasi. Harganya juga dibanderol sama.

Rumah makan berbentuk memanjang ini menyediakan 100 kursi, dan buka mulai pukul 04.30 – 22.00.

..:[Tidak untuk diperjual-belikan]::



WARUNG POJOK

PERTIGAAN PASAR KERATON LAMA (DEPAN POLRES PASURUAN), TELP 081936975504

Kombinasi lontong kupang dan sate komoh jadi andalan di kedai ini. Rasa petisnya kuat, berpadu lezat dengan kupang yang segar.

Selain rawon, sajian lontong kupang juga menjadi menu yang tak kalah populer di Pasuruan. Jika ingin mencicipinya, datang saja ke

Warung Pojok yang buka sejak pagi mulai pukul 07.00 hingga tutup tengah malam pukul 24.00.

Kupang sendiri merupakan sejenis kerang tapi ukurannya kecil-kecil, nyaris seperti butiran. Menu lontong kupang terdiri dari irisan lontong yang disajikan di atas piring. Lontong lalu diguyur dengan kaldu kupang yang sudah diberi petis kupang, kemudian ditambahkan kerang kupang dalam jumlah melimpah di bagian atasnya. Taburan bawang putih goreng dan 2 tusuk sate kerang menjadi pelengkap. Rasanya enak sekali. Tentu saja Anda harus tipe orang yang doyan dengan aroma petis untuk mengonsumsi menu ini. Seporsi lontong kupang harganya Rp 10 ribu.

Kedai milik Ny. Sri Rahayu (49) ini juga menawarkan sate komoh. Sate ini berbahan daging sapi yang dipotong tebal. Sebelumnya, daging sudah diungkep dengan bumbu seperti kemiri, kunyit, jahe, laos, ketumbar dan santan sampai empuk. Sate berwarna kekuningan ini lalu dipanggang hingga wangi. Teksturnya empuk sekali. "Satu tusuk sate komoh harganya Rp 7.500," ujarnya.

Selain menawarkan kupang dan sate komoh, kedai ini juga menawarkan menu nasi rames, nasi pecel, dan ayam goreng. Kedai mungil berusia 25 tahun ini menyediakan 20 kursi bagi pengunjung yang ingin bersantap.



WARUNG POJOK NASI PUNEL

PLASA BARAT BLOK D 58, BENGOK UTARA, BANGIL, TELP (0343) 6884473
HP 085790808091

Apa itu nasi punel? Tak usah berlama-lama bingung. Langsung saja Andaicipi di Warung Pojok Nasi Punel yang terletak di Plasa Barat Blok D 58. Di kedai inilah Ny. Hj. Taminah (40) meneruskan usaha nasi punel milik orang tuanya yang sudah berjalan 40 tahun.

Nasi punel pada dasarnya adalah nasi yang pulen. Namun masyarakat di Pasuruan menyebut nasi yang agak lengket dan harum ini dengan istilah punel. "Saya pakai beras terbaik di Pasuruan," jelasnya.

Nasi punel selalu tersaji hangat. Karena teksturnya yang cukup lengket, nasi ini disajikan di atas piring beralas daun pisang dan bentuknya nyaris seperti bola. Sejumpt serundeng kelapa berwarna terang ditaburkan di atasnya.

Sementara pilihan lauknya sangat beragam. Anda bisa memilih lauk aneka jeroan seperti paru, ginjal, dan babat goreng. Kalau tak suka jeroan, masih ada dendeng sebagai gantinya. Setiap porsi nasi punel disertai sambal krecek dan sambal kencok. Sambal ini terbuat dari cabai merah, cabai rawit, terasi, dan kencur. Lalu ditambahkan irisan kecil kacang panjang layaknya lalapan. Cocolan sambal ini membuat nasi punel makin meiah rasanya. Seporsi menu ini dipatok rata-rata Rp 12 ribu.

Kedai ini hanya melayani sarapan hingga makan siang saja. Taminah membuka kedainya mulai pukul 07.00 - 12.00. Setelah itu siap-siap gigit jari karena kedai berkapasitas 30 kursi ini hanya buka sampai siang hari saja. Nah, selamat kulineran di Pasuruan.

TEKS & FOTO ROBERT
VISUAL BENYAMIN W

RESEP:

Steak Vegetarian

Untuk 5 porsi

Bahan:

500 gram brokoli, di potong-potong sedang
Minyak untuk menggoreng

Bahan pencelup (aduk

rata):

400 gram tepung terigu
2 sendok teh garam
600 ml air

Bahan pelapis (aduk

rata):

450 gram tepung terigu
1 sendok makan garam
3/4 sendok teh merica bubuk

Bahan saus :

250 ml air
1/2 sendok teh garam
1/2 sendok teh merica bubuk
2 sendok makan kecap manis
1 sendok makan tepung sagu,
dilarutkan dengan 1 sendok makan air untuk pengental

Bahan pelengkap:

100 gram wortel, dipotong 4 cm, direbus
100 gram buncis, dipotong 4 cm, direbus
200 gram kentang, dipotong wedges, dikukus



Cara membuat:

1. Celup brokoli ke dalam bahan pencelup. Lumuri dengan bahan pelapis sambil ditekan-tekan. Celupkan lagi ke dalam bahan pencelup. Gulingkan kembali di atas bahan pelapis.
2. Goreng dalam minyak banyak yang telah dipanaskan sampai matang dan kuning kecokelatan.
3. Saus, rebus air, garam, merica bubuk, dan kecap manis sampai mendidih. Masukkan larutan tepung sagu. Aduk sampai meletup-letup.
4. Sajikan brokoli bersama saus dan pelengkapnya. Dn

RESEP TELAH DIUJI COBA DI DAPUR SARI • TATA SARI SANDRA • FOTO AGUSTIA • VISUAL BENYAMIN W

SEDAP TERBIT 8 FEBRUARI 2012

COKELAT-COKELAT UNTUK YANG TERKASIH

Saatnya menyatakan perasaan kasih kita pada orang-orang yang kita cintai dengan mengirimkan bingkisan buatan kita sendiri. Mulai dari truffle coklat, tart, atau kue lain. Dapatkan resep-resep coklat nikmat ini SEDAP edisi ini.

Sedap

PADUAN CITARASA & SENI KULINER

Ayo Masak, Bu!

ASSORTED MINI UNBAKED cheese cake

Pizza Inovatif serbu JAKARTA!

Menyusuri resto ke resto di Kota Solo, tema galeri & klasik sangat disukai

SOULYBUTTER KITCHEN, segudang pilihan éclair istimewa



I MADE KONA, Pakar sugar & chocolate modelling

GRILL BOX, makan pizza & muffin BERGAGANG STIK

KREMESAN NAN RENYAH

Ayo, hidangkan masakan dengan balutan atau taburan kremesan yang renyah dan gurih. Keluarga Anda pasti menyukainya.

PIZZA INOVATIF SERBU JAKARTA

Anda yang gemar berburu pizza, yuuk, cari tahu resto-resto pizza terbaru yang sangat inovatif.

DARI STROBERI YANG SEGAR

Ayok, kita mencipta kue-kue nikmat dari buah stroberi yang segar. Anda pasti tergoda.

Ayo Masak, Bu!

Mau Cari Resep? Klik WWW.SAJIANSEDAP.COM Temukan resep lengkap, mudah dan Teruji

...:[Tidak untuk diperjual-belikan]::



10

KERANG NUSANTARA

Kerang enak diolah dalam bumbu tradisional. Baik yang berkuah, maupun tanpa kuah. Juga yang rasanya pedas ataupun tidak. Mari coba satu per satu.



Kerang lado hijau

Untuk 3 porsi

Bahan:

- 1.000 gram kerang hijau dengan cangkang
- 1 sendok teh garam
- 2 lembar daun salam
- 3 cm jahe, dimemarkan
- 1.500 ml air
- 3 cm lengkuas, dimemarkan
- 2 batang serai, diambil bagian putihnya, dimemarkan
- 1 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh gula pasir • 250 ml air
- minyak untuk menggoreng
- 150 ml minyak untuk menumis

Bumbu tumbuk kasar:

- 10 buah cabai hijau besar
- 5 buah cabai hijau keriting
- 5 buah cabai rawit hijau
- 8 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih

Cara membuat:

1. Rebus kerang di dalam 1.500 ml air, garam, daun salam, dan jahe sampai matang. Angkat. Tiriskan.
2. Panaskan minyak. Tumis bumbu tumbuk kasar, serai dan lengkuas sampai harum. Tambahkan kerang. Aduk rata.
3. Tuang air. Masak sampai mendidih. Tambahkan garam, dan gula pasir. Masak sampai matang dan meresap. Sm/Dn



Pepes kerang

Untuk 9 buah

Bahan:

- 350 gram kerang darah
- 3 cm lengkuas, diiris tipis
- 3 lembar daun salam, dipotong-potong
- 3 batang serai, dipotong 2 cm
- 1 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh merica bubuk
- 1/4 sendok teh gula pasir
- Daun pisang untuk membungkus
- 3 sendok makan minyak goreng

Bumbu halus:

- 4 buah cabai merah besar
- 3 buah cabai merah keriting
- 7 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 cm jahe
- 3 butir kemiri, disangrai

Cara membuat:

1. Tumis bumbu halus hingga harum, angkat.
2. Tambahkan kerang, lengkuas, daun salam, dan serai. Aduk rata. Masukkan garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk rata.
3. Ambil daun pisang. Sendokkan campuran kerang. Semat dengan lidi.
4. Kukus di atas api sedang 25 menit hingga matang. Sm/Dn



Kerang woku

Untuk 4 porsi

Bahan:

- 400 gram kerang bambu,
- 1 sendok teh air jeruk nipis
- 5 lembar daun jeruk, dibuang tulangnya
- 2 lembar daun pandan, diiris
- 1 lembar daun kunyit, diiris
- 3 batang serai, dimemarkan, diiris halus
- 1 ikat daun kemangi
- 3 batang daun bawang, dipotong 1 cm
- 1 buah tomat, dipotong-potong
- 2 3/4 sendok teh garam
- 1 sendok teh gula pasir
- 1.000 ml air

Bumbu halus:

- 6 butir bawang merah
- 5 buah cabai rawit merah
- 6 butir kemiri sangrai
- 3 cm kunyit, dibakar, dicincang
- 3 cm jahe

Cara membuat:

1. Lumuri kerang bambu dengan air jeruk nipis. Diamkan 10 menit.
2. Rebus air, bumbu halus, daun jeruk, daun pandan, daun kunyit, serai, daun kemangi, daun bawang, tomat, garam, dan gula pasir sampai mendidih.
3. Tambahkan kerang bambu. Masak sampai matang. Sm/Dn

Kerang garang asam

Untuk 6 buah

Bahan:

- 500 gram kerang bambu
- 1 sendok teh air jeruk nipis
- 12 buah cabai rawit
- 5 buah belimbing sayur, dipotong bulat 1 cm
- 6 buah tomat hijau, dipotong-potong
- 1 batang daun bawang, dipotong 1 cm
- 1 tangkai kemangi, dipetiki
- 2 batang serai, diiris
- 3 lembar daun salam, disobek – sobek
- 2 cm lengkuas, diiris
- 400 ml air
- Daun pisang untuk membungkus
- Plastik untuk alas

Bumbu halus:

- 6 butir bawang merah • 3 siung bawang putih
- 5 butir kemiri, disangrai • 2 cm jahe
- 1 sendok teh ketumbar bubuk
- 2 sendok teh garam
- 2 1/4 sendok teh gula merah sisir

Cara membuat:

1. Lumuri kerang dengan air jeruk nipis. Diamkan 15 menit.
2. Rebus bumbu halus sampai harum. Matikan api. Tambahkan kerang, cabai rawit, belimbing sayur, tomat hijau, daun bawang, kemangi, serai, daun salam, dan lengkuas. Aduk rata.
3. Ambil selembar daun pisang yang dialasi plastik. Beri campuran kerang.
4. Bungkus tum. Semat dengan lidi. Kukus didalam kukusan yang telah dipanaskan 20 menit sampai matang. Sm/Dn



**BULGOGI**

Untuk 5 porsi

KALAU KE RESTO KOREA, MASAKAN INI BIASANYA SELALU TERSEDIA KARENA BANYAK YANG MENYUKAINYA. MEMBUATNYA TIDAK SULIT, KOK. ANDA PASTI BISA MEMBUATNYA SENDIRI DI RUMAH.

Bahan:

400 gram daging has luar, dibekukan, diiris tipis
1 buah bawang bombay, diiris panjang
3 siung bawang putih, diincang
1 1/2 sendok makan kecap manis
1 sendok makan kecap asin
1/4 sendok teh garam
1/2 sendok teh merica hitam kasar
1/2 sendok makan minyak wijen
1/2 sendok makan wijen sangrai untuk taburan
100 ml air
2 sendok makan minyak untuk menumis

Cara membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bawang bombay dan bawang putih sampai harum.
2. Masukkan daging. Tumis sampai berubah warna.
3. Tambahkan kecap manis, kecap asin, garam, dan merica hitam kasar. Aduk rata.
4. Tuang air. Masak sampai meresap.
5. Menjelang diangkat, masukkan minyak wijen. Aduk rata. Angkat. Sajikan dengan taburan wijen sangrai. On

SATE MARANGGI

Untuk 26 tusuk

SATE MARANGGI BISA DIBILANG SATE PALING KAYA. DAGINGNYA SENDIRI SUDAH BERLUMUR KE-LAPA, MASIH PULA DITAMBAH ONCOM DAN ULI. RASANYA MEMANG UNIK DAN BERBEDA JIKA DIBANDING SATE YANG LAIN.

Bahan:

400 gram daging has dalam, dipotong 2x2x1 cm
150 gram lemak sapi, dipotong 2x2x1 cm
2 sendok teh minyak goreng
4 sendok makan kecap manis
26 buah tusuk sate

Bumbu halus:

1 1/2 sendok makan ketumbar
1 sendok teh garam
75 gram gula merah, disisir halus

Bahan sambal oncom:

250 gram oncom, dihaluskan
1.000 ml air

Bumbu halus:

4 butir bawang merah • 5 buah cabai rawit merah
5 buah cabai merah keriting • 1 3/4 sendok teh garam
1 1/4 sendok teh gula pasir • 4 cm kencur • 2 cm jahe

Bahan pelengkap:

6 potong uli bakar

Cara membuat:

1. Sate, rendam daging dan lemak dalam campuran bumbu halus, minyak, dan kecap manis. Remas-remas. Aduk rata. Diamkan 1 jam dalam lemari es.
2. Tusuk dengan tusukan sate. Bakar sambil diolesi sisa bumbu sampai matang.
3. Sambal oncom, rebus air dan bumbu halus sampai mendidih. Tambahkan oncom. Aduk rata sampai matang.
4. Sajikan sate setelah disiram sambal oncom dan uli bakar. Kn/Dn



RESEP TELAH DIUJI COBA DI DAPUR SAKU TATA SAJI EGO • FOTO SUPRIYA D. VISUAL BENAMIN W

Top Tip

**SAYURAN BERWARNA HIJAU SEGAR**

Untuk menjadi empuk, sayuran harus direbus lama, tetapi sayuran yang direbus lama, kurang segar warnanya. Untuk bisa tetap segar, tetapi sayuran tetap empuk, tambahkan sedikit baking powder ke dalam rebusan sayuran. Dengan begitu, warnanya tetap segar.

**ISI PARE MENEMPEL**

Membuat siomay di dalam pare, seringkali tidak bisa menempel sempurna sehingga ketika dikukus, isi pare lepas. Supaya tidak terjadi, rendam dulu pare sebentar lalu tiriskan. Taburkan bagian dalam pare dengan tepung kanji. Setelah itu isi dengan adonan siomay.

BUBUR TIDAK BERAIR

Bubur beras tidak berair bila Anda membuatnya dari campuran beras bagus dan beras pera. Jangan menggunakan beras pera terlalu banyak. Komposisi beras bagus tetap harus lebih banyak.

**JAGUNG REBUS TIDAK KISUT**

Biasanya jagung rebus selalu kisut. Tapi kondisi ini bisa dihindari kalau Anda merebus jagung dalam keadaan terbungkus daunnya. Jangan lepas dulu daunnya sampai jagung matang. Setelah matang, baru lepaskan daun jagungnya.

...[Tidak untuk diperjual-belikan]...





12

Menu Minggu Ini

Upload By: 4nzi @ kaskus.us & http://lopaper.anselaben.web.id

SAJI EDISI 231 • TH.IX • 1 - 14 FEBRUARI 2012

Minggu 2

FEBRUARI
2012

2 Kamis

- TUMIS TERI DAUN MELINJO
- Kikil balado
- Sup bening tahu

3 Jumat

- BAYAM KUAH AROMA EBI
- Ikan layur goreng bumbu kuning
- Tempe goreng tepung

4 Sabtu

- IKAN CUCUT PEDAS AROMA KEMANGI
- Kangkung oseng cabai hijau
- Perkedel kentang

5 minggu

- PAHA AYAM BAKAR BAWANG
- Sayur asem
- Keriting tempe

6 Senin

- KANGKUNG TUMIS JANTUNG AYAM
- Tahu bacem
- Omelet wortel

7 Selasa

- TEMPE GORENG KUNYIT
- Oseng buncis cabai hijau
- Empal suwir

8 Rabu

- SUP SAWI PUTIH DAN DYONG
- Telur balado
- Bihun goreng

Minggu 3

FEBRUARI
2012

12 minggu

- DAGING PEDAS BUMBU BAKAR
- Kare sayuran
- Perkedel jagung

13 Senin

- PESMOL GORENG TELUR PUYUH
- Bayam oseng bumbu ebi
- Bakwan jamur

14 Selasa

- OSENG TADGE ONCOM
- Telur puyuh balado cabai hijau
- Mi goreng

15 Rabu

- BIHUN GORENG KUNING
- Oseng sawi putih
- Ayam bakar klaten

Tumis teri daun melinjo
Untuk 3 porsi

Bahan:

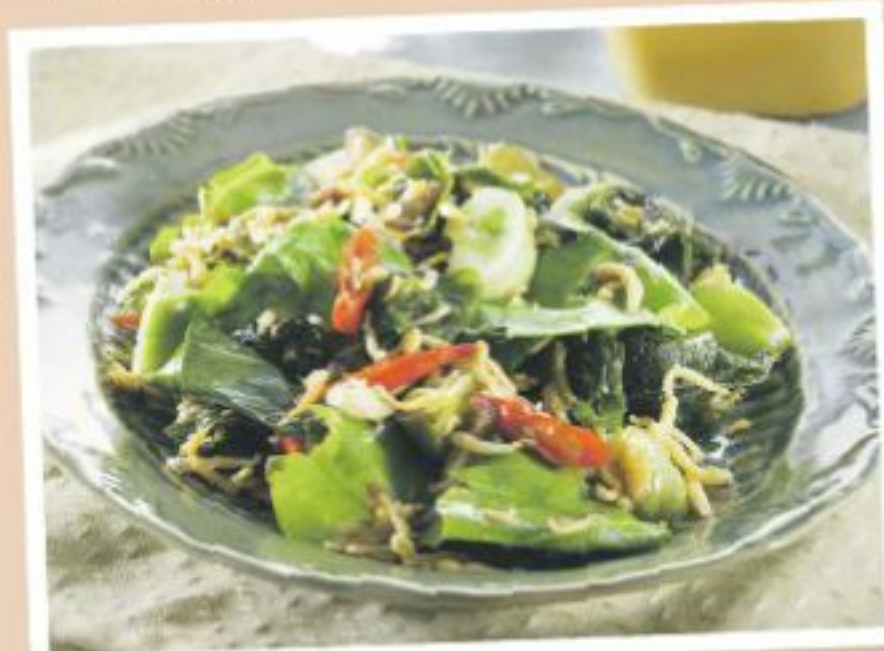
- 100 gram teri nasi, diseduh, digoreng
- 2 lembar daun salam
- 3 cm lengkuas, dimemarkan
- 3 buah tomat, hijau, dipotong-potong
- 75 gram daun melinjo
- 1/4 sendok teh garam
- 1 sendok teh gula pasir
- 75 ml air
- 2 sendok makan minyak untuk menumis
- Minyak untuk menggoreng

Bumbu iris:

- 3 siung bawang putih
- 5 butir bawang merah
- 3 buah cabai merah keriting

Cara membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu iris, daun salam, dan lengkuas sampai harum. Tambahkan tomat hijau. Aduk setengah layu.
2. Masukkan daun melinjo. Aduk setengah layu. Tambahkan teri. Aduk rata.
3. Masukkan garam, gula pasir, dan air. Aduk rata. Masak sampai matang

Bayam kuah aroma ebi
Untuk 5 resep

Bahan:

- 2 ikat bayam, dipotong-potong
- 2 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas, dimemarkan
- 1 buah jagung manis, dipotong 2 cm, kemudian belah 2 bagian
- 25 gram ebi, diseduh lalu dimemarkan
- 1.000 ml santan dari 1/2 butir kelapa parut
- 3 1/2 sendok teh garam
- 1/2 sendok makan gula pasir
- 2 sendok makan minyak untuk menumis

Bumbu halus:

- 7 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 buah cabai merah

Cara membuat :

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun salam, dan lengkuas sampai harum.
2. Masukkan ebi sambil diaduk.
3. Tuang santan sambil diaduk perlahan sampai mendidih. Masukkan jagung manis. Masak sampai matang.
4. Tambahkan bayam. Masak sampai bumbu meresap.

Ikan cucut pedas
aroma kemangi
Untuk 7 porsi

Bahan:

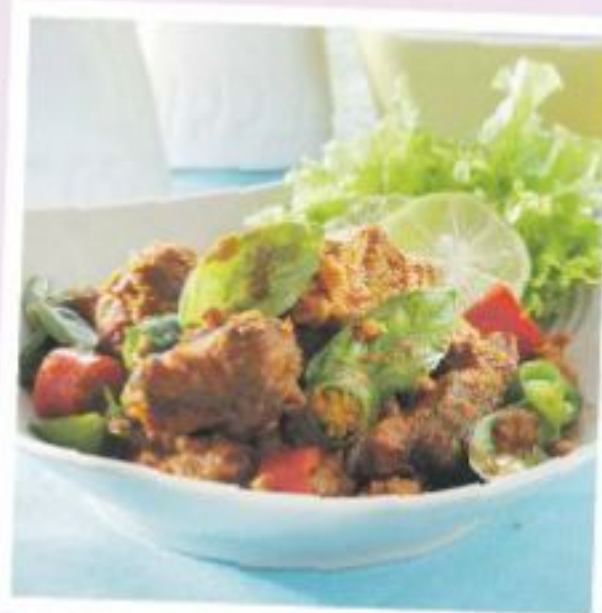
- 400 gram ikan cucut asap, dipotong-potong
- 2 lembar daun jeruk, dibuang tulang daunnya
- 1 batang serai, dimemarkan
- 1 buah cabai merah besar, dipotong 1 cm
- 1 buah cabai hijau besar, dipotong 1 cm
- 25 gram daun kemangi
- 300 ml santan dari 1/4 butir kelapa
- 1/2 sendok makan garam
- 1/2 sendok teh gula pasir

Bumbu halus:

- 8 buah cabai merah besar
- 4 buah cabai rawit merah
- 5 butir bawang merah
- 2 buah tomat, dipotong-potong 1 cm kencur
- 1 sendok teh terasi

Cara membuat:

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, daun jeruk, dan serai sampai harum. Masukkan cabai merah dan cabai hijau. Aduk sampai layu.
2. Masukkan ikan cucut. Aduk rata.
3. Tuang santan sambil diaduk sampai mendidih. Tambahkan garam dan gula pasir. Masak sampai matang

Paha ayam bakar bawang
Untuk 7 porsi

Bahan:

- 7 buah paha ayam bawah
- 1 sendok makan air asam jawa (dari 1 sendok teh asam jawa dilarutkan dalam 1 sendok makan air)
- 1/2 sendok teh garam
- 400 ml santan dari 1/2 butir kelapa
- 10 butir bawang merah, diiris
- 2 batang serai, diambil putihnya, dimemarkan
- 4 lembar daun jeruk, dibuang tulangnya
- 2 lembar daun salam
- 3/4 sendok teh garam
- 1/4 sendok teh merica bubuk
- 2 sendok makan gula merah sisir
- 2 sendok makan minyak untuk menumis

Bumbu halus:

- 5 siung bawang putih
- 4 butir kemiri, disangrai
- 1 sendok teh ketumbar

Cara membuat :

1. Lumuri ayam dengan air asam jawa dan garam. Diamkan 30 menit.
2. Tumis bumbu halus, bawang merah, serai, daun jeruk, dan daun salam sampai harum.
3. Tuang santan. Aduk rata. Masukkan ayam, garam, merica bubuk, dan gula merah. Masak sampai matang dan bumbu mengental.
4. Bakar ayam sambil sesekali dioles sisa bumbu sampai matang.





Kangkung tumis jantung ayam

Untuk 3 porsi

Bahan:

2 ikat kangkung, disiangi
2 lembar daun salam
3 cm lengkuas, dimemarkan
2 buah cabai merah keriting, diiris serong
4 buah jantung ayam, direbus, diiris 2 bagian
3/4 sendok teh garam
1/4 sendok teh gula pasir
100 ml air
2 sendok makan minyak goreng untuk menumis

Bumbu halus:

2 buah cabai merah keriting
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sendok teh terasi, dibakar

Cara membuat :

1. Tumis bumbu halus, daun salam, dan lengkuas sampai harum. Masukkan cabai merah. Aduk sampai layu. Tambahkan jantung ayam. Aduk rata.
2. Masukkan kangkung, garam, dan gula merah. Aduk rata.
3. Tuang air. Masak sambil diaduk sampai matang.



Tempe goreng kunyit

Untuk 10 buah

Bahan:

400 gram tempe, diiris 8x6x1/2 cm
Minyak untuk menggoreng

Bahan pencelup:

200 gram tepung terigu
50 gram tepung beras
1 butir telur
1/2 sendok makan garam
1/4 sendok teh merica bubuk
1 lembar daun kunyit, diiris
350 ml air

Bumbu halus:

3 siung bawang putih
2 cm kunyit, dibakar
1 sendok teh ketumbar

Cara membuat :

1. Pencelup, campur tepung terigu, tepung beras, telur, garam, merica bubuk, dan bumbu halus. Aduk rata. Tuang air. Aduk rata. Tambahkan daun kunyit. Aduk rata.
2. Celupkan tempe dalam bahan pencelup.
3. Goreng dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai matang.

Sup sawi putih dan oyong

Untuk 7 porsi

Bahan :

2.500 ml air
1 blok kaldu ayam
3 siung bawang putih, diiris halus
4 butir bawang merah, diiris halus
150 gram sawi putih, dipotong-potong
1 batang daun bawang, dipotong-potong
2 batang seledri, diikat
2 buah oyong, dipotong-potong
50 gram soun, direndam
200 gram tahu, dipotong kotak
2 1/4 sendok teh garam
1/2 sendok teh merica bubuk
1/2 sendok teh pala bubuk

Cara membuat :

1. Didihkan air dan kaldu ayam.
3. Tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan ke dalam air yang sudah dididihkan. Tambahkan daun bawang dan seledri.
4. Masukkan merica bubuk, garam, pala bubuk, oyong, sawi putih, dan tahu. Aduk sampai sayuran setengah matang.
5. Masukkan soun. Aduk sampai semua bahan matang. Angkat.



Tum peda kelapa parut

Untuk 7 buah

Bahan :

100 gram kelapa parut kasar
5 ekor ikan peda asin, di suwir kasar
1/2 sendok teh gula pasir
2 buah jagung manis, disisir
4 lembar daun salam
2 batang serai, dipotong-potong
10 buah cabai rawit utuh
Daun pisang untuk membungkus

Bumbu halus:

4 buah cabai merah besar
3 siung bawang putih
5 butir bawang merah
1 cm jahe • 2 cm kunyit

Cara membuat :

1. Aduk bumbu halus, kelapa parut, suwiran peda, gula pasir, dan jagung manis.
2. Ambil selembar daun pisang, letakkan daun salam, dan serai.
3. Sendokkan campuran ikan peda dan cabai rawit. Bungkus tum lalu semat.
4. Kukus di atas api sedang 30 menit sampai matang.

Oseng buncis otak-otak

Untuk 4 porsi

Bahan :

150 gram buncis, dipotong serong panjang
100 gram jagung manis pipil
3 buah (150 gram) otak-otak, digoreng, dipotong serong
3 siung bawang putih, dicincang halus
6 butir bawang merah, dicincang halus
1/2 sendok teh garam
1/4 sendok teh merica bubuk
1 1/2 sendok makan saus tiram • 100 ml air
1 sendok makan minyak untuk menumis

Cara membuat :

1. Panaskan minyak. Tumis bawang putih dan bawang merah sampai harum. Masukkan buncis dan jagung manis. Aduk sampai layu.
2. Tambahkan otak-otak, aduk rata. Bubuhi garam, merica bubuk, dan saus tiram. Aduk rata.
3. Tuang air. Masak sampai matang.



**Ikan goreng lengkuas**

Untuk 3 buah

Bahan:

3 ekor ikan nila, dikerat
100 gram lengkuas, diparut
2 sendok teh air asam
1/2 sendok makan garam
1/4 sendok teh merica bubuk
Minyak untuk menggoreng

Bumbu halus:

7 butir bawang merah
3 siung bawang putih
4 butir kemiri, dibakar
2 cm kunyit, dibakar
3 buah cabai merah besar

Bahan sambal taoco:

3 sendok makan taoco
10 buah cabai merah keriting
2 buah cabai rawit merah
3 siung bawang putih
5 butir bawang merah

1 sendok teh terasi, digoreng
1 buah tomat, dipotong-potong
1/4 sendok teh garam
1/4 sendok teh gula pasir
2 sendok makan minyak untuk menumis

Cara membuat :

1. Aduk rata bumbu halus, air asam, lengkuas, garam, dan merica bubuk. Lumuri ke ikan nila. Diamkan 20 menit.
2. Goreng ikan nila dan sisa bumbu sampai matang.
3. Sambal taoco, haluskan cabai merah keriting, cabai rawit merah, bawang putih, bawang merah, terasi, dan tomat.
4. Panaskan minyak. Tumis bumbu yang sudah dihaluskan sampai harum. Tambahkan taoco, garam, dan gula pasir. Aduk rata. Angkat.
5. Sajikan ikan bersama sambal taoco dan taburan bumbu yang digoreng.

**Daging pedas bumbu bakar**

Untuk 5 porsi

Bahan :

500 gram daging sengkel
300 ml air
2 lembar daun salam
1 batang serai, dimemarkan
3 cm lengkuas, dimemarkan
1 sendok teh air jeruk limau
1 sendok teh garam
25 gram gula merah
3 sendok makan minyak goreng

Bumbu bakar (dihaluskan):

6 buah cabai merah keriting
6 buah cabai rawit
3 siung bawang putih
6 butir bawang merah
3 butir kemiri
1 sendok teh terasi

Cara membuat :

1. Aduk rata daging, bumbu halus, daun salam, serai, dan lengkuas.
2. Tuang air, garam, dan gula merah. Masak sampai matang.
3. Angkat dari api, masukkan air jeruk limau. Aduk rata.
4. Bakar sampai harum.

Bihun goreng kuning

Untuk 6 porsi

Bahan:

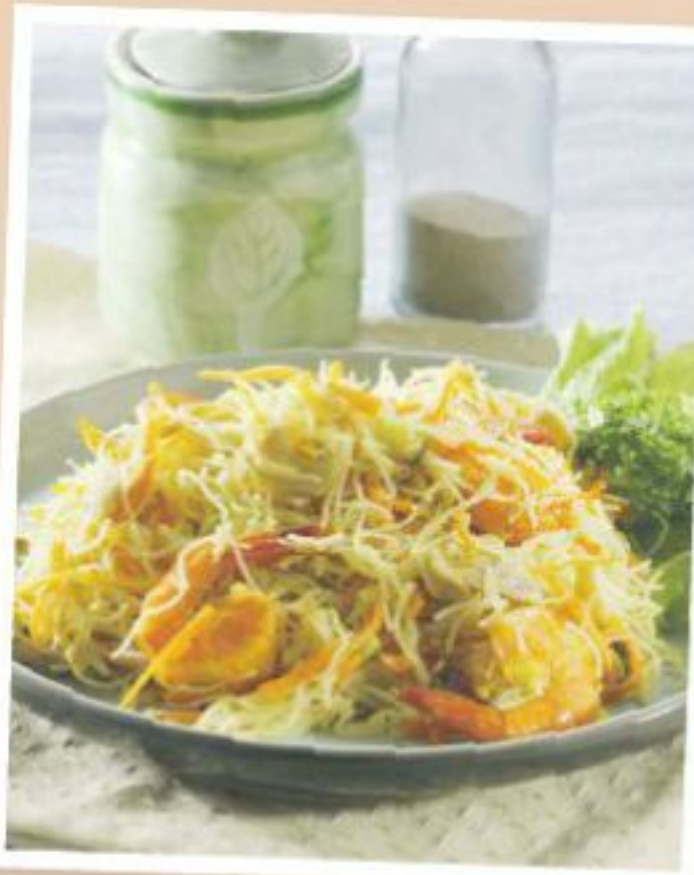
100 gram bihun kering, diseduh
1 cm jahe, dimemarkan
50 gram udang, dibuang kepalanya lalu kerat punggungnya
150 gram wortel, dipotong korek api
100 gram jamur merang, diiris tipis
1 batang daun bawang, iris halus
1/2 sendok makan garam
1/4 sendok teh merica bubuk • 50 ml air
3 sendok makan minyak untuk menumis

Bumbu halus:

1 siung bawang putih
3 butir bawang merah
2 cm kunyit, dibakar

Cara membuat :

1. Tumis bumbu halus dan jahe sampai harum.
2. Masukkan udang, aduk sampai berubah warna. Masukkan wortel, jamur, dan daun bawang sambil diaduk hingga udang berubah warna.
3. Tambahkan bubuk kari dan bihun sambil diaduk hingga bumbu merata. Tambahkan garam dan merica.
4. Tuang air. Aduk sampai bumbu meresap dan matang.

**Oseng taoge oncom**

Untuk 3 porsi

Bahan:

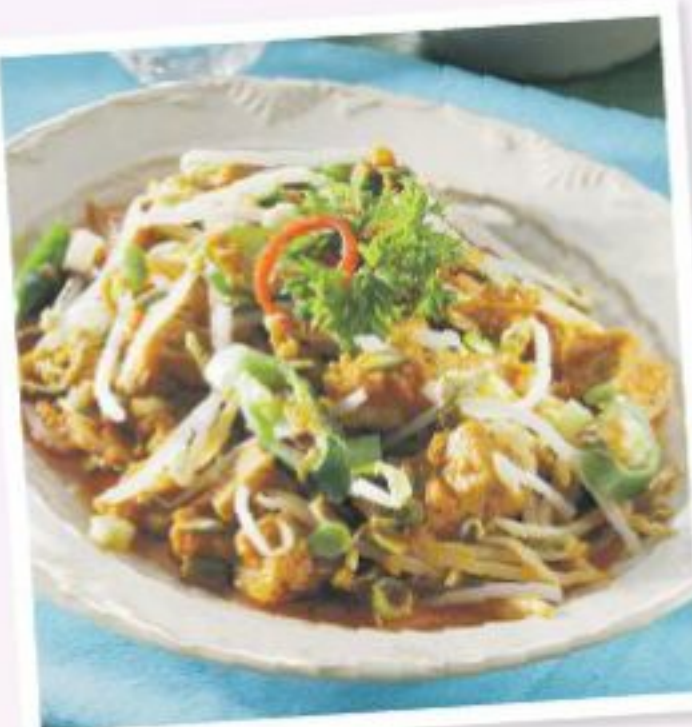
150 gram taoge
100 gram oncom, dipotong kotak
3 sendok makan petai cina
2 buah cabai hijau, dipotong serong
2 cm lengkuas, dimemarkan
2 lembar salam • 1/2 sendok garam
1/2 sendok teh gula pasir
200 ml air • 1 batang daun bawang
2 sendok makan minyak untuk menumis

Bumbu halus :

3 buah cabai merah besar
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih

Cara membuat :

1. Tumis bumbu halus bersama, cabai hijau, daun salam, dan lengkuas sampai harum.
2. Masukkan oncom dan petai. Aduk rata.
3. Bubuhi garam dan gula pasir. Aduk rata. Tuangkan air. Masak sampai matang. Tambahkan daun bawang. Aduk sampai matang. Angkat.

**Pesmol telur puyuh**

Untuk 4 porsi

Bahan:

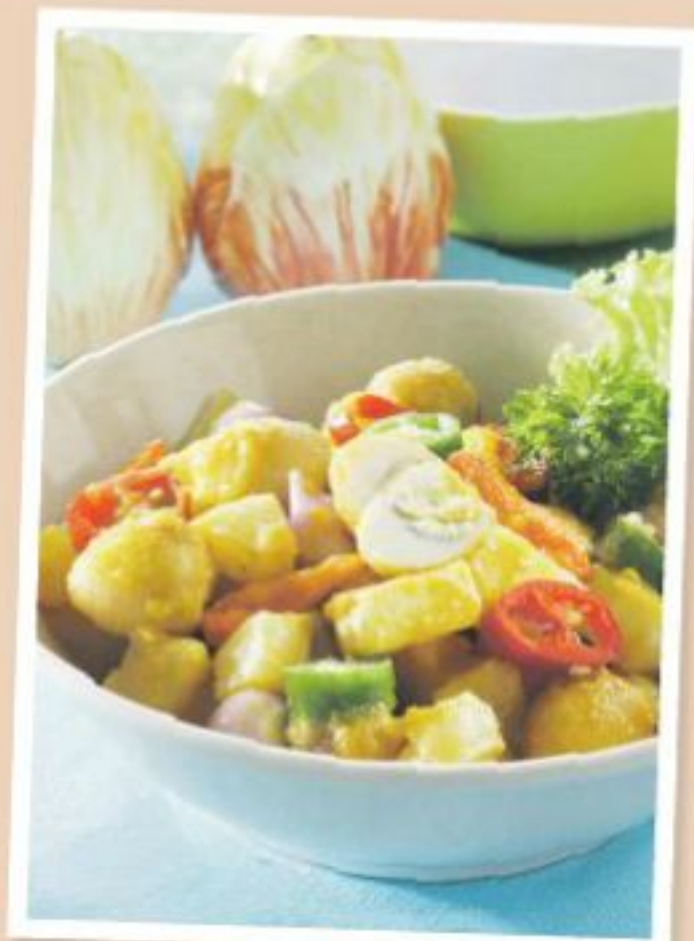
15 butir telur puyuh, direbus
2 buah kentang, di potong kotak, digoreng
2 batang serai, dimemarkan
2 lembar daun salam, dimemarkan
1 buah cabai merah, dipotong 1 cm
1 buah cabai hijau, dipotong 1 cm
8 butir bawang merah utuh
6 buah cabai rawit merah
3/4 sendok teh garam
1 sendok teh gula pasir
1 sendok teh cuka
200 ml air
3 sendok makan minyak goreng

bumbu halus:

5 butir bawang merah
2 siung bawang putih
3 cm kunyit

Cara membuat :

1. Panaskan minyak. Goreng telur sampai cokelat berkulit. Sisihkan.
2. Tumis bumbu halus, serai, dan daun salam hingga matang.
3. Tambahkan cabai merah, cabai hijau, bawang merah, dan cabai rawit. Aduk sampai layu.
3. Tambahkan kentang, dan telur. Aduk-aduk. Bubuhi garam dan gula pasir. Aduk rata.
4. Tuang air. Masak sampai meresap.
5. Masukkan cuka. Aduk sebentar lalu angkat.



Tas belanja motor

Praktis memang belanja ke pasar menggunakan motor. Supaya lebih praktis lagi, buat kantong belanja yang besar yang bisa digantung di motor Anda. Dengan kantong ini, Anda tak bakal direpotkan sekalipun membawa banyak belanjaan.

KREASI SANDRA C.L. • FOTO SUKUR P. • VISUAL TRIKA TANGKONG



Bahan:

- 4 lembar kain bahan tas, masing-masing ukuran 36x33cm
- 2 lembar kain bermotif, masing-masing ukuran 103x12cm
- 4 lembar plastik mika, masing-masing ukuran 36x33cm
- 2 lembar plastik mika, masing-masing ukuran 103x12cm
- 4 lembar kain bahan tas, masing-masing ukuran 36x3,5cm untuk bisban tepi tas
- 4 lembar kain bahan tas, masing-masing ukuran 12x3,5cm untuk bisban lebar tas
- 8 lembar kain bahan tas, masing-masing ukuran 35x2,5cm untuk masing-masing sambungan dalam tas
- 2 helai tali tas, masing-masing ukuran 83x5cm, untuk tas 1
- 2 helai tali tas, masing-masing ukuran 145x5cm, untuk tas 2
- 1 helai tali tas, ukuran 70x5cm untuk pegangan tas
- 2 buah ring tas
- 2 buah pengait tali
- 2 lembar kain bermotif, masing-masing 15x12cm
- 2 perekat, masing-masing, ukuran 4,5x2,5cm
- Benang dan mesin jahit

Cara membuat:

1. Siapkan satu lembar kain bahan tas (36x33 cm), alasi plastik mika (36x33 cm). Taruh di tengah-tengah tepi kain bermotif (103x12 cm) yang juga sudah dilas plastik (103x12 cm). Jahit.
2. Buat satu lagi.
3. Pasang satu lembar bisban pada kedua tas.
4. Untuk tas 1, pasang satu buah ring tas pada ujung tali tas (83x5 cm), lipat 3,5 cm, dan jahit.
5. Ukur 5 cm dari tepi kanan dan kiri susunan kain (nomor satu). Letakkan tali tas dengan ring berada di tepi kain yang sudah dipasang bisban, membujur ke bawah kain yang terdapat mika plastik. Jahit. Pasang bisban.
6. Buat pengunci tas, lipat memanjang satu lembar kain bermotif (15x12 cm), jahit. Lipat lagi, jahit, dan balik. Pasang perekat pada ujung kain tepi tas, jahit. Lakukan sisanya.
7. Pasang bisban (12x3,5) pada lebar tepi tas. Temukan tepi-tepi susunan kain membentuk sebuah tas, jahit

dan pasang bisban (35x2,5 cm) keempat tepi, jahit. Balik tas bagian dalam di luar.

8. Untuk tas 2, pasang ujung satu helai tali (145x5 cm) pada pengait tali tas. Tarik lipat 3,5 cm, jahit dan masukkan ujung tali lain pada ring tas 1. Masukkan ke pengait tas tadi sehingga tali dan tas pertama saling mengait. Lakukan dengan sisa tali dan pengait tas.
9. Untuk pegangan tas, temukan ujung-ujung tali (70x5 cm), jahit dan pasang pada kedua helai tali tas di atas. Satukan dan jahit ujung-ujungnya, selebar tali tas, supaya rapat dan dapat digeser-geser.
10. Terakhir, letakkan kedua ujung tali pada susunan kain tas 2. Jahit dan susun seperti tas 1.
11. Letakkan tas pada jok motor. Jika untuk belanja, tali dapat dikecilkan sehingga berfungsi sebagai tas jinjing.

Tips:

- Plastik mika dapat dusetrika dahulu agar tidak kucel. Tutup dengan kain lalu setrika kainnya.

Catatan:

- Pilih bahan plastik mika yang tipis dan lentur untuk memudahkan proses menjahit.





Agar-agar crispy

Untuk 8 potong

Bahan:

1 bungkus biskuit crispy
2 bungkus agar-agar warna cokelat
2 sendok makan maizena
4 butir telur, dikocok lepas
1.000 ml santan dari 1 butir kelapa
150 ml susu kental manis
45 gram cokelat bubuk
260 gram gula pasir
1/8 sendok teh vanili bubuk

Cara membuat:

1. Campur agar-agar cokelat, maizena, telur, santan, susu kental manis, cokelat bubuk, gula pasir, dan vanili bubuk. Masak sambil diaduk sampai mendidih.
2. Tuang 1/2 bagian ke dalam loyang 18x18x7 cm. Biarkan setengah beku. Tata biskuit. Sisihkan.
3. Panaskan kembali sisa adonan sambil diaduk hingga mendidih. Tuang di atas biskuit. Biarkan dingin.



PENGIRIM:
Nina Marlina Kuningan

THE
BEST



Redaksi menerima kiriman resep favorit Ando sekeluarga. Resep harus orisinal, bukan contekan dari buku resep atau majalah lain. Kirimkan resep di dalam amplop ke Redaksi Saji, Jl. Panjang 8 A, Kebon Jeruk. Jangan lupa sertakan foto, alamat jelas, no. telp, no. rekening dan foto copy buku tabungan (hal identitas diri). Resep dan foto yang tidak dimuat tidak akan dikembalikan. Sementara untuk resep yang dimuat, tersedia imbalan memadai. DAPATKAN KUPON DI HAL 2.

Gulai nila merah

Untuk 4 porsi

Bahan:

800 gram ikan nila merah, dibersihkan, dibelah tengah
600 ml santan dari 1 butir kelapa
1 sendok makan air asam jawa dari 1 sendok teh asam jawa dan 1 sendok makan air
1 lembar daun jeruk
1 sendok teh garam
1/2 sendok teh gula pasir
2 batang daun bawang, dipotong 2 cm
minyak untuk menggoreng
keripik kentang untuk pelengkap

Bumbu halus:

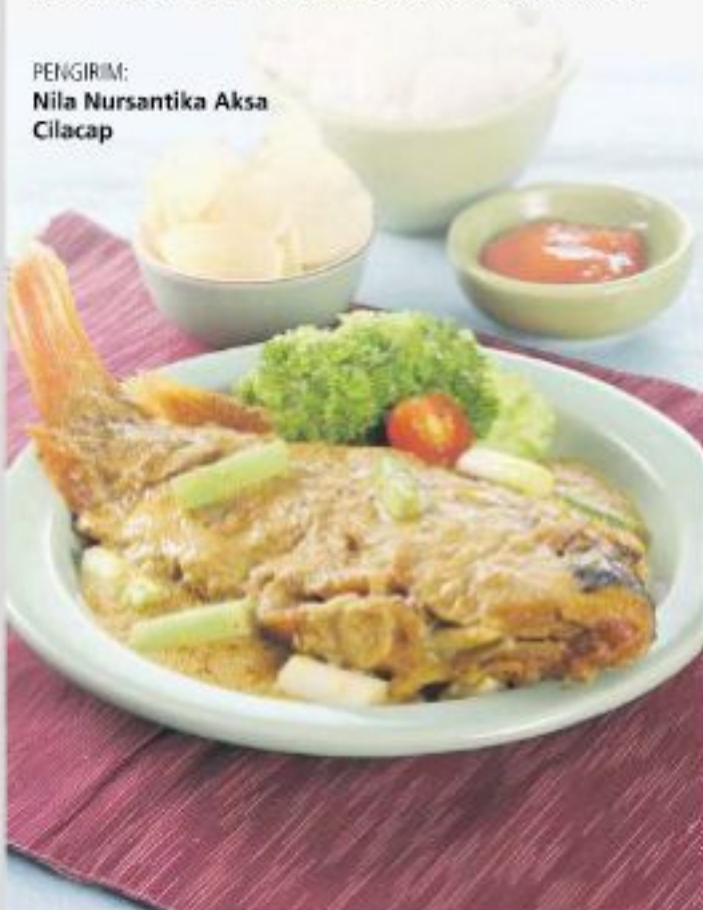
5 butir bawang merah
4 buah cabai merah
1 cm kunyit, dibakar
1 sendok teh terasi, dibakar

Cara membuat:

1. Lumuri ikan nila dengan 1 sendok teh garam dan 1 sendok makan jeruk nipis. Diamkan 30 menit.
2. Goreng ikan dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang hingga 1/2 matang. Angkat. Sisihkan.
3. Didihkan santan di atas api kecil, sambil diaduk. Masukkan bumbu halus, daun jeruk, dan air asam jawa. Masak hingga bumbu harum.
4. Masukkan ikan nila, garam, dan gula pasir. Masak hingga bumbu meresap dan kental. Tambahkan daun bawang. Aduk rata.
5. Sajikan bersama nasi hangat, sambal tomat, dan keripik kentang.



PENGIRIM:
Nila Nursantika Aksa Cilacap



RESEP TELAH DIUJI COBA DI DAPUR SAJI • TATA SAJI SANDRA C.L. • FOTO SEMO • VISUAL KHARISMA

Singkong aroma nangka

Untuk 25 potong

Bahan:

750 gram singkong, diparut kasar
1 buah pisang nangka, dipotong kotak
1/4 sendok teh vanili bubuk
1/4 sendok teh garam
75 gram gula pasir
75 gram gula merah, disisir halus
1/2 sendok teh pasta nangka
50 gram kelapa parut kasar

Bahan pelapis:

100 gram kelapa parut kasar
1/8 sendok teh garam
1 lembar daun pandan

Cara membuat:

1. Campur singkong, vanili bubuk, garam, gula pasir, dan gula merah. Aduk rata.
2. Tambahkan pasta nangka, kelapa parut kasar dan pisang nangka. Aduk rata.
3. Masukkan ke dalam loyang 20x20x4 cm yang dialas plastik. Kukus di atas api sedang 60 menit hingga matang. Dinginkan.
4. Pelapis, campur kelapa parut kasar, garam, dan daun pandan. Kukus di atas api sedang 15 menit hingga matang.
5. Potong-potong singkong 3x3 cm. Gulingkan di atas bahan pelapis.
6. Sajikan singkong aroma nangka bersama kopi atau teh panas.

PENGIRIM:
Fitriani Tangerang



Chocochip cornflake

Untuk 600 gram

Bahan:

150 gram margarin
50 gram mentega asin dingin
200 gram gula halus
2 kuning telur
250 gram tepung terigu protein rendah
2 sendok makan cokelat bubuk
50 gram cokelat keping
50 gram cornflake, ditumbuk kasar
50 gram kacang tanah sangrai, dicincang kasar

Cara membuat:

1. Kocok margarin, mentega asin dingin, dan gula halus 2 menit hingga lembut. Masukkan kuning telur. Kocok rata.
2. Tambahkan tepung terigu dan cokelat bubuk sambil diayak dan diaduk rata.
3. Masukkan cokelat keping, cornflake, kacang tanah. Aduk sampai menyebar.
4. Sendokkan adonan di loyang kue kering yang sudah dioles margarin. Oven dengan api bawah suhu 130 derajat Celsius 30 menit hingga matang.

PENGIRIM:
Siti Chotimah Jakarta Timur

LA REST, BEKASI

Gurihnya Bisnis Kerupuk Tulang Lele

TEKS & FOTO ROBERT • VISUAL KHARISYA

Mendengar kata lele, ingatan pasti melayang ke menu pecel lele atau lele penyet. Sajian merakyat ini memang paling mudah ditemui. Namun kalau ada kerupuk berbahan ikan lele, kira-kira seperti apa ya rasanya? Ayo kita ke Bekasi untuk mencicipinya.



Tulang Lele La Rest

Taman Wisma Asri
Jl. Marisa II Blok C 17/13,
Bekasi Utara
Telp (021) 8847971, HP 0811823295

Untuk mencoba gurih dan renyahnya kerupuk berbahan daging dan tulang ikan lele, kunjungi saja toko La Rest di daerah Bekasi Utara. Di sinilah Ny. Hj. Erlismati, S.Pd (50), menawarkan olahan kerupuk yang tak biasa ini. "Awalnya toko saya hanya menjual lauk kering seperti kering kentang balado dan abon sapi," tuturnya.

Usaha yang dimulainya tahun 2004 ini lalu ingin ia kembangkan. "Saya ingin memproduksi dan menjualnya langsung di toko saya," lanjutnya.

PILIH BAHAN IKAN LELE

Wanita yang biasa disapa Erlis ini mulai mencoba produk barunya di tahun 2010. Kemudahan bahan serta harganya yang relatif murah membuat Erlis menjatuhkan pilihan pada usaha berbasis ikan lele. "Apalagi kandungan protein dan kalsium lele cukup baik untuk pertumbuhan," ujarnya.

Lauk kering dan renyah tetap menjadi pilihannya. Itulah mengapa Erlis berusaha membuat kerupuk berbahan daging dan tulang ikan lele. Sebagai lulusan salah satu sekolah kejuruan jurusan tata boga di Jakarta, Erlis punya modal cukup untuk beruji coba. "Saya mencari resepnya sampai satu tahun, lo," cetusnya.

Menurutnya, tak mudah membuat resep kerupuk berbasis ikan lele. Beberapa kali kerupuk yang dihasilkan tidak renyah, atau bantat. Namun ia tak menyerah dan akhirnya menemukan formula resep paten untuk menghasilkan kerupuk lele yang gurih dan renyah.

Untuk membuat kerupuk tulang lele, pertama-tama harus dipisahkan daging dan tulangnya. Setelah itu, semua bagian tulang lele yang meliputi ekor, tulang, dan kepalanya, selanjutnya diempukkan dengan panci bertekanan atau presto hingga empuk. Nah, setelah empuk, lalu tulang tinggal di blender hingga lembut seperti bubur. Bahan dasar kerupuk tulang pun siap digunakan.

Bahan "bubur" tulang ini kemudian dicampur dengan tepung tapioka, telur, dan bumbu rempah.

Adonan kemudian diaduk hingga rata, kemudian mulai dibentuk menjadi kerupuk. Erlis membuatnya menjadi bentuk stik dan kerupuk mi. Setelah itu kerupuk dikukus, dijemur hingga kering, dan siap digoreng.

Sedangkan untuk mengolah kerupuk daging lele, prosesnya kurang lebih tak jauh berbeda. Bahkan lebih mudah karena daging lele sudah lunak. Bedanya, adonan kerupuk daging lele masih ditambah dengan ikan tenggiri agar rasa dan aromanya semakin gurih. Perbedaan lainnya, kerupuk daging lele bentuknya bulat seperti koin, serta dibentuk kerupuk mi.

Semua kerupuk kemudian digoreng hingga matang dan renyah. Untuk menggorengnya harus menggunakan minyak banyak dan panas. "Kalau tidak langsung panas nanti kerupuknya bantat, tidak mekar sempurna," ujarnya berbagi tips menggoreng kerupuk.

Untuk menjaga kerupuk tetap renyah, Erlis menggunakan kemasan berbahan plastik mika tebal yang direkatkan dengan mesin press. Ia menawarkan kerupuk tulang lele dalam kemasan ukuran 50 gram dengan harga Rp 6 ribu, sedangkan kemasan 100 gram dijual Rp 12 ribu.

Sementara kerupuk daging lelenya dikemas dalam ukuran 25 gram (Rp 3 ribu), dan kemasan 100 gram (Rp 12 ribu). Untuk pembeli dari luar kota, Erlis juga melayani dengan dikenakan ongkos kirim. "Jumlah pesannya tidak dibatasi," tambahnya.

Erlis juga sadar jika kemasan juga mempengaruhi keputusan seseorang untuk membeli kerupuknya. Jadi ia ciptakan kemasan tas kertas alias paperbag bergaya modern yang cantik jika ditenteng. Dengan penyimpanan yang baik, kerupuk lele bisa bertahan hingga 1 bulan.

LELE SANGKURIANG

Erlis memilih nama La Rest untuk produk kerupuk lele. Unik, namanya ini diambil dari dua bahasa. Dalam bahasa arab, "la" bermakna tidak. Sedangkan "rest" dalam bahasa Inggris berarti istirahat. "Jadi kalau sudah ngemil kerupuk ini susah berhenti. Bawaannya ngemil terus," selorohnya sambil tertawa.

Meskipun usahanya kini tergolong

berkembang pesat, bahkan sampai membutuhkan 60 kilogram ikan lele per hari, namun Erlis harus menyelesaikan banyak masalah sebelum roda usahanya bergulir lancar.

Misalnya dari bahan bakunya saja, Erlis hanya memilih lele jenis sangkuring. Alasannya, lele ini memiliki badan lebih panjang dan dagingnya tebal. Ia mengakui jika menjaga pasokan ikan yang berkualitas cukup sulit. Solusinya, ia membuka tambak lele sendiri di daerah Sawangan, Depok. "Selain tak perlu lagi mencari penjual lele sangkuring, dengan tambak ini kualitas ikan lele juga lebih bisa di kontrol," imbuhnya.

Setelah itu masalah kembali datang jika datang musim hujan. Proses penjemuran kerupuk menjadi terhambat. Erlis yang pantang menyerah ini lalu membuat semacam oven khusus untuk mengeringkan kerupuknya.

Begitu juga bidang penjualan. Tentu saja tak mudah menembus pasar kerupuk yang cukup ketat. Selain mengandalkan promosi dari mulut ke mulut, Erlis juga tak segan melibatkan diri dalam berbagai seminar dan pameran pangan yang diadakan penda Bekasi. Hasilnya, selain rutin mengirimkan ke beberapa daerah di pulau Jawa, Erlis juga mengirim kerupuk lele ke Sumatera Selatan, dan Kalimantan Tengah. Beberapa toko dan pasar swalayan di Bekasi juga mendapat pasokan kerupuk lele buataannya.

Dengan bantuan dari sejumlah ibu-ibu PKK yang aktif di sekitar rumahnya, Erlis kini memproses rata-rata 60 kilogram lele per hari. Jumlahnya bisa melonjak hingga 150 kilogram lele jika menjelang hari raya Lebaran. Proses produksinya dilakukan setiap hari mulai pukul 08.00 - 17.00.

Nah, jika Anda sedang berkunjung ke Bekasi, jangan lupa sempatkan mencicipi kerupuk tulang lele yang menjadi oleh-oleh khas kota di timur Jakarta ini.





HIDANGAN LEZAT DARI Gresik

Gresik kota kecil di Jawa Timur. Namun meski kecil, banyak makanan Jawa Timur yang enak juga datang dari sini. Beberapa di antaranya kami resepkan untuk Anda. Selamat mencoba.

Sego roomo

Untuk 5 porsi

Bahan:

500 gram nasi putih
Sayuran rebus:
150 gram wortel, diiris korek
api, direbus
1 ikat bayam, direbus
100 gram taoge, diseduh

Roomo:

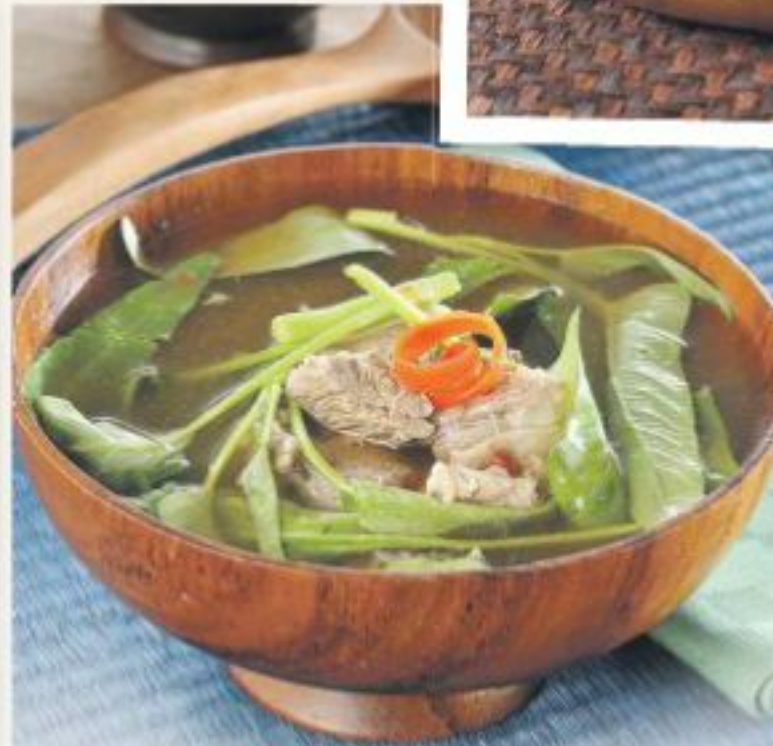
1.000 ml santan dari 1 butir
kelapa
100 gram tepung beras
2 lembar daun salam
1 sendok teh garam
1 sendok makan gula pasir
2 sendok makan minyak untuk
menumis
1 bungkus kerupuk rambak
untuk penyajian

Bumbu halus:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
4 buah cabai merah besar
3 buah cabai merah keriting
1 sendok teh terasi

Cara membuat:

1. Roomo, larutkan tepung beras di dalam 100 ml santan (dari 1.000 ml). Sisihkan.
2. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus dan daun salam sampai harum. Tuang sisa santan sambil diaduk perlahan sampai mendidih.
3. Tambahkan larutan tepung beras. Aduk sampai meletup-letup.
4. Tata nasi, letakkan wortel, bayam, dan taoge. Tuang bubur tepung beras di atasnya. Sajikan bersama remasan kerupuk rambak. *Sc'*



Sayur menir

Untuk 4 porsi

Bahan:

50 gram daging tetelan • 1.500 ml air
2 cm temukunci • 2 lembar daun salam
3 cm lengkuas, dimemarkan • 4 sendok teh garam
2 1/2 sendok teh gula pasir
2 ikat (250 gram) kangkung, disiangi dan dipotong – potong pendek

Bumbu ulek:

8 butir bawang merah • 4 siung bawang putih
4 buah cabai merah

Cara membuat:

1. Rebus daging di dalam air sampai matang dan empuk.
2. Masukkan bumbu ulek, temukunci, daun salam, lengkuas, garam, dan gula pasir. Masak sampai harum dan mendidih kembali.
3. Masukkan kangkung. Aduk sampai matang. *Sc'*



Otak-otak bandeng

Untuk 2 buah

Bahan:

2 ekor ikan bandeng ukuran sedang
1 butir telur, dikocok lepas
50 ml santan dari 1/4 butir kelapa
3/4 sendok teh garam
1/4 sendok teh gula pasir
2 buah penjepit bambu

Bumbu halus:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
2 buah cabai rawit
4 buah cabai merah keriting
1 buah tomat ukuran kecil
1/2 sendok teh terasi bakar
1 sendok teh ketumbar bubuk
1 sendok teh kencur

Cara membuat:

1. Bersihkan ikan bandeng. Keluarkan daging ikan. Pisahkan daging ikan dan durinya.
2. Haluskan daging ikan. Tambahkan bumbu halus, telur, santan, garam, dan gula. Aduk rata.
3. Masukkan lagi daging ikan ke dalam kulit ikan bandeng sampai membentuk ikan lagi. Jahit.
4. Ambil penjepit bambu. Jepit ikan. Bungkus dengan daun pisang yang dilumuri minyak.
5. Bakar sampai matang di atas bara api. *Sc'*

Lontong kikil

Untuk 8 porsi

Bahan:

500 gram kikil bertulang, potong-potong
2 lembar daun salam
2 cm lengkuas, dimemarkan
1.500 ml air
1 sendok makan garam
1/2 sendok teh gula pasir
500 ml santan dari 1 butir kelapa
2 sendok makan minyak untuk menumis

Pelengkap:

2 sendok makan bawang goreng untuk taburan
Kerupuk kanji, digoreng untuk menyajikan
6 buah lontong untuk menyajikan

Bumbu halus:

10 butir bawang merah
4 buah cabai merah keriting
4 siung bawang putih • 1 sendok teh ketumbar
2 cm kunyit, dibakar
1 sendok teh merica • 5 butir kemiri sangrai

Cara membuat:

1. Tumis bumbu halus, daun salam, dan lengkuas sampai harum.
2. Masukkan kikil. Aduk rata. Tuang air. Masak sampai kikil empuk. Tambahkan garam dan gula pasir. Aduk rata.
3. Tuang santan. Rebus sambil diaduk hingga matang.
4. Potong-potong lontong. Tuangkan kuah kikil bersama kikilnya. Taburkan bawang goreng, dan kerupuk. *Sc'*





Bayam Cabut Organik Dipanen 25 Hari

TEKS HERONYMUS BUDI SANTOSO • FOTO GOOGLE IMAGE • VISUAL IOWARISWA

Sejak tahun 1990, isu pertanian organik membubung tinggi. Padahal sesungguhnya, sistem pertanian organik sudah ada sejak lama. Terutama diterapkan di beberapa negara seperti Jepang, Taiwan, Korea Selatan, dan Amerika Serikat. Tak ketinggalan di Indonesia juga menyambut baik kehadiran pertanian organik ini. Sebenarnya, petani kita di masa lampau sudah menerapkan sistem pertanian organik dengan cara melakukan daur ulang limbah organik sisa hasil panen sebagai pupuk.



Mengapa pada suka pertanian organik? Kenyataannya hasil pertanian organik punya beberapa kelebihan. Antara lain, rasa, warna, aroma, dan tekstur. Di samping juga lebih sehat dan banyak gizinya. Nah, mari kita ikuti bertanam bayam secara organik.

Bayam merupakan tanaman sayuran yang dikenal dengan nama ilmiah *Amaranthus* spp. Kata "amaranth" dalam bahasa Yunani berarti everlasting (abadi). Tanaman bayam berasal dari daerah Amerika tropik. Semula tanaman ini dikenal sebagai tumbuhan hias. Dalam perkembangan selanjutnya, tanaman bayam dipromosikan sebagai bahan pangan sumber protein.

Sekarang ini, bayam merupakan bahan sayuran daun yang bergizi tinggi dan digemari oleh semua lapisan masyarakat. Daun bayam dapat dibuat berbagai sayur-mayur, bahkan disajikan sebagai hidangan mewah. Di beberapa negara berkembang bayam dipromosikan sebagai sumber protein nabati karena berfungsi ganda bagi pemenuhan kebutuhan gizi maupun pelayanan kesehatan masyarakat. Manfaat lainnya adalah sebagai bahan obat tradisional dan juga untuk

kecantikan. Akar "bayam merah" dapat digunakan sebagai obat penyembuh sakit desentri. Untuk tujuan pengobatan luar, bayam dapat dijadikan bahan kosmetik (kecantikan). Biji bayam digunakan untuk bahan makanan dan obat-obatan. Biji bayam dapat dimanfaatkan sebagai pencampur penyeling terigu dalam pembuatan roti atau dibuat bubur biji bayam. Ekstrak biji bayam berkhasiat sebagai obat keputihan dan perdarahan yang berlebihan pada wanita yang sedang haid.

Jenis Bayam

Di lapangan, penggolongan jenis bayam dibedakan atas 2 macam, yaitu bayam liar dan bayam budidaya. Bayam liar dikenal 2 jenis, yaitu bayam tanah (*A. blitum* L.) dan bayam berduri (*A. spinosus* L.). Ciri utama bayam liar adalah batangnya berwarna merah dan daunnya kaku (kasap). Sedangkan bayam budidaya dapat dibedakan menjadi dua macam, yaitu:

Bayam cabut atau bayam sekul (*A. tricolor* L.). Ciri-ciri bayam cabut adalah memiliki batang berwarna kemerah-merahan atau hijau keputih-putihan, dan memiliki bunga yang keluar

dari ketiak cabang. Bayam cabut yang batangnya merah disebut "bayam merah", sedangkan yang batangnya putih disebut "bayam putih".

Bayam tahun, bayam skop atau bayam kakap (*A. hybridus* L.). Ciri-ciri bayam ini adalah memiliki daun lebar-lebar. Bayam tahun dibedakan atas 2 spesies yaitu: (a) *Hybridus caudatus* L., memiliki daun agak panjang dengan ujung runcing, berwarna hijau kemerah-merahan atau merah tua, dan bunganya tersusun dalam rangkaian panjang terkumpul pada ujung batang, dan (b) *Hybridus paniculatus* L., mempunyai dasar daun yang lebar sekali, berwarna hijau, rangkaian bunga panjang tersusun secara teratur dan besar-besar pada ketiak daun.

Syarat Tumbuh

Tanaman bayam memerlukan cahaya matahari penuh. Pada tempat yang terlindungi (ternaungi), pertumbuhan bayam akan kerdil. Suhu udara yang sesuai untuk tanaman bayam berkisar antara 16 - 20°C. Kelembaban udara yang cocok untuk tanaman bayam antara 40 - 60%. Waspadalah, kencangnya angin

dapat merobohkan tanaman.

Tanaman bayam menghendaki tanah yang gembur dan subur. Tanaman ini termasuk peka terhadap pH tanah. Bila pH tanah di atas 7 (alkalis), pertumbuhan daun-daun muda (pucuk) akan memucat putih kekuning-kuningan (klorosis). Sebaliknya pada pH di bawah 6 (asam), pertumbuhan bayam akan merana akibat kekurangan beberapa unsur. Sehingga pH tanah yang cocok adalah antara 6 - 7. Tanaman bayam sangat reaktif dengan ketersediaan air di dalam tanah. Bayam termasuk tanaman yang membutuhkan air yang cukup untuk pertumbuhannya. Bayam yang kekurangan air akan terlihat layu dan terganggu pertumbuhannya.

Penyemaian Benih

Ketika awal sekali kita bertanam bayam cabut organik, sebaiknya kita gunakan benih yang benar-benar organik. Benih tersebut dapat diperoleh toko pertanian, atau beberapa lembaga penggiat organik, misalnya IDEP Foundation di Bali.

Keperluan benih untuk lahan 1 hektar berkisar antara 5 - 10 kg, atau 0,5 - 1,0 gram per m² luas lahan. Lahan untuk pembibitan dipilih bebas dari hama dan penyakit tanaman maupun gulma. Pembibitan diberi atap plastik atau atap jerami padi. Benih bayam disebarkan merata atau berbaris-baris pada tanah persemaian dan ditutup dengan selapis tanah tipis.

Selama penyemaian perlu dilakukan penyiraman dengan teratur dan hati-hati. Tanah yang digunakan juga perlu dipupuk agar kesuburannya tetap terjaga. Pupuk yang digunakan sebaiknya pupuk kandang. Setelah bibit tumbuh dan bila ada benih yang terserang hama atau penyakit, maka perlu disemprot dengan pestisida alami.

Pada umur sekitar 7 - 14 hari, bibit dipindah-tanam ke dalam pot-pot yang terbuat dari plastik atau kantong plastik es mambo, yang sebelumnya telah diisi dengan medium tumbuh campuran tanah dan pupuk organik yang halus (1:1). Bibit dalam pot disiram teratur. Dan setelah berumur sekitar 7 - 14 hari setelah dipotkan, bibit tersebut telah siap untuk dipindah-tanam ke lapangan.

Teknik Bertanam

Lahan yang akan ditanami dicangkul sedalam 30 - 40 cm, kemudian dibiarkan selama beberapa waktu agar tanah matang benar. Pekerjaan selanjutnya, buat bedengan dengan lebar sekitar 120 cm atau 160 cm, tergantung jumlah populasi tanaman yang akan ditanam nanti. Dibuat

parit antar bedengan selebar 20 - 30 cm, kedalaman 30 cm untuk drainase. Pada bedengan dibuat lubang-lubang tanam, jarak antar barisan 60-80 cm, jarak antar lubang (dalam barisan) 40-50 cm.

Sekitar satu minggu sebelum tanah dilakukan pemupukan, dengan menggunakan pupuk kandang. Caranya, pupuk dimasukkan ke dalam lubang tanam. Dosisnya per lubang tanam biasanya diperlukan sekitar 1 - 2 kg per lubang tanam.

Bibit bayam ditanam. Pada fase awal pertumbuhan, sebaiknya penyiraman dilakukan rutin dan intensif 1 - 2 kali sehari, terutama di musim kemarau. Waktu yang paling baik untuk menyiram tanaman bayam adalah pagi atau sore hari, dengan menggunakan alat bantu gembor, agar air siramannya merata. Dan selanjutnya, dilakukan penyiangan. Caranya dengan dicangkul untuk mencabut gulma atau langsung dicabut dengan tangan. Apabila perawakan tanaman terlalu subur, mungkin perlu dilakukan perempalan tunas-tunas liar. Setelah 7 hari sejak tanam, lakukan pemupukan lagi. Berilah pupuk kandang sekitar 0,5 kg per lubang tanam.

Penen 25 Hari

Kendati sudah bertanam, kita tetap waspada, terutama terhadap serangan hama dan penyakit. Kita pakai pestisida alami. Misalnya: tanaman Surian yang daun dan kulit batangnya berfungsi untuk mengendalikan hama ulat, tungau dan lain-lain. Lalu, juga daun Mindi yang mengandung margosin, glikosida flavonoid untuk mengendalikan ulat grayak dan kutu daun. Sedangkan untuk mengendalikan penyakit bisa digunakan bunga Camomil (*Chamaemelum* spp.).

Akhirnya bayam cabut pada umur 25 hari sudah bisa dipanen. Ciri-ciri, tinggi tanaman antara 15 - 20 cm dan belum berbunga. Waktu panen yang paling baik adalah pagi atau sore hari, saat suhu udara tidak terlalu tinggi. Cara panennya, dengan mencabut seluruh bagian tanaman dengan memilih tanaman yang sudah optimal. Tanaman yang masih kecil diberi kesempatan untuk tumbuh membesar. Panen berikutnya adalah 3-5 hari sekali. Tanaman bayam cabut yang sudah berumur 35 hari harus dipanen seluruhnya. Mengapa? Karena bila melampaui umur tersebut kualitasnya menurun: daun-daunnya jadi kasar dan muncul bunga.





Rahasia Mengubah Respon Tubuh Anda Untuk Meraih Sukses

TEKS IDE BISNIS: NATHALIA SUMADI, C.HT, C.I. PAKAR HYPNOTERAPI & MOTIVATOR • VISUAL: KHARISMA

Salah satu penemuan besar abad ini adalah neurotransmitter yang mampu menghubungkan secara langsung pikiran dengan tubuh seseorang. Artikel ini akan membahas tentang penggunaan gabungan respon/postur tubuh dan pikiran untuk kebahagiaan dan kesuksesan.

Tahukah Anda bahwa dengan membuat respon tubuh tertentu, Anda merasakan suasana hati tertentu? Untuk membuktikannya langsung, cobalah mempraktikkan hal ini. Saya ingin Anda mulai mengeluh. Anda boleh mengeluhkan apa saja saat ini, misalnya lalu lintas yang macet, suasana pekerjaan atau bisnis yang penuh tekanan.

Perhatikan respon tubuh Anda saat mengeluh. Kebanyakan orang yang mengeluh, postur tubuhnya akan menunduk, wajahnya lebih menunduk atau pundaknya lebih turun. Sekarang tegakkan bahu dan tubuh Anda, lalu donakkan kepala dan tataplah ke atas. Ya, dengan mengubah respon tubuh, Anda bisa mengubah suasana hati dan pikiran.

TERBELENGGU SUASANA HATI DAN PIKIRAN

Sangat penting bagi Anda untuk bisa setiap saat berada dalam suasana hati dan pikiran positif. Karena dengan demikian, Anda menjadi kreatif dan produktif. Seorang klien, pemimpin sebuah perusahaan bercerita tentang pengalamannya menaikkan jabatan karyawannya.

Entah mengapa setahun belakangan ini ia dua kali menaikkan jabatan seorang

karyawannya. Namun setelah mendengar penjelasan saya tentang suasana hati dan produktivitas, ia menjadi paham alasannya melakukan hal tersebut. "Saya senang berada dekat karyawan saya itu. Ia selalu ceria dan tersenyum. Hampir semua klien perusahaan membeli produk kami jika ia yang melakukan presentasi. Anehnya, setiap kali berada di dekatnya, saya lebih kreatif dan produktif. Ternyata suasana hati yang baik itu menular pada saya juga," ceritanya.

Sayang sekali jika kekecewaan dan kegagalan terjadi sepanjang hidup hanya karena Anda tidak bisa melakukan manajemen suasana hati dan pikiran. Seorang istri yang bekerja sebagai staf pemasaran datang pada sesi hipnoterapi saya. Ia ingin mengubah kegagalan dalam pekerjaannya menjadi kesuksesan. Pasalnya, dua tahun belakangan ini penjualannya menurun drastis. "Dulu saya mahir sekali presentasi dan closing penjualan dengan sukses. Sekarang seolah kehebatan saya hilang," ceritanya.

Di sesi hipnoterapi ditemukan bahwa kegagalannya tersebut bersumber dari membukanya kondisi pernikahannya. Suaminya menjadi pemarah sejak di PHK. Setiap pagi sang suami mengeluhkan berbagai hal dan memarahinya dengan kata-kata kasar.

Dengan suasana hati yang kesal, klien tersebut pergi bekerja dan menemui pelang-

gannya. Sudah barang tentu suasana hati buruk tersebut mempengaruhi presentasi dan semangat dalam menjual. Hasilnya, klien tersebut kehilangan hampir seluruh pelanggannya.

BEKERJA JANGAN MENGIKUTI SUASANA HATI

Perhatikan dua kisah tersebut di atas. Serupa namun tak sama. Mereka berdua sama-sama bekerja. Namun ada satu hal yang membedakan kesuksesan atau kegagalan mereka, yaitu salah satunya bisa melakukan manajemen suasana hati, sementara yang satunya membiarkan suasana hati mengendalikan mereka.

Saya tahu Anda memiliki potensi luar biasa karena Anda adalah hologram dari semesta. Oleh karena itu, secara alamiah Anda bisa menjadi bahagia dan sukses. Zaman sekarang, segalanya dituntut lebih cepat. Pelayanan di restoran fastfood harus lebih cepat dari jam pasir atau pelanggan protes. Pelayanan di berbagai perusahaan harus cepat atau pelanggan akan lari ke perusahaan pesaing. Pekerjaan seorang karyawan harus cepat dan memuaskan atau ia akan diganti dengan karyawan lain, dan banyak lagi contoh nyata lainnya yang bisa Anda amati di sekitar.

Oleh karena itu, Anda dituntut untuk bisa secara cepat mengubah suasana hati dan pikiran negatif Anda. Dalam hitungan menit. Sekarang bukan zamannya lagi bekerja mengikuti suasana hati. Jika suasana hati sedang baik, Anda baru bisa berproduktivitas. Sebaliknya jika suasana hati sedang buruk, produktivitas Anda Nol.

Anda bisa memilih untuk menghadapi rintangan kebahagiaan dan kesuksesan berdasarkan suasana hati, atau Anda bisa sepanjang waktu menciptakan suasana hati dan pikiran positif.

Nah, ada strategi rahasia yang bisa mengubah suasana hati dan pikiran negatif

6 LANGKAH MELATIH RESPON TUBUH

Identifikasi respon tubuh dan pikiran saat suasana hati atau pikiran negatif.

Jika Anda tidak bisa, gunakan bantuan cermin. Pikiran negatif biasanya muncul dalam 3 representasi, yaitu imajinasi, kata-kata, dan perasaan. Anda perlu mengidentifikasi ketiga representasi pikiran itu.

Contoh: Ketika Bobby ditegur atasannya karena penjualan menurun, suasana hatinya langsung berubah buruk. Padahal sebentar lagi ia harus menemui klien penting. Untuk bisa mengubah suasana hatinya dengan cepat, Bobby menggunakan strategi rahasia ini. Ia mengidentifikasi respon tubuhnya yang sedang buruk. Ternyata bahunya turun dan jalannya lemas. Lalu ia mengidentifikasi pikirannya. Di kepalanya terlintas-ngeing "Saya sudah tidak menjual lagi". Muncul bayangan penawarannya ditolak klien. Dan kekecewaan pada dirinya sangat terasa.

Perjelas respon tubuh dan pikiran Anda dengan menutup mata. Rasakan respon tubuh Anda. Dengarkan kata-kata negatif yang terlintas. Ulat imajinasi kegagalan yang muncul dan rasakan perasaan negatif yang sedang Anda alami.

Citakan imajinasi tujuan yang Anda inginkan. Pejamkan mata dan imajinasikan tujuan Anda akan terlaksana dengan sukses.

Contoh: Bobby mengimajinasikan pertemuannya dengan kliennya sukses. Kliennya menerima penawarannya dengan harga yang diinginkan dan puas.

Temukan perbedaan respon tubuh dan pikiran antara saat Anda berada pada suasana hati dan pikiran negatif dengan

tujuan yang terlaksana dengan sukses. Lalu terapkan respon tubuh dan pikiran sukses tersebut.

Contoh: Ternyata dalam imajinasinya, Bobby menemukan tubuh tubuhnya tegak, jalannya mantap, dan ia selalu tersenyum ramah ke klien. Di dalam pikirannya terlintas kata-kata "Saya sedang memberikan yang terbaik kepada klien ini". Dalam imajinasinya, ia melihat kliennya menerima penawaran dengan bahagia. Perasaannya yang muncul saat itu adalah perasaan ingin melayani dan membantu kliennya. Kemudian Bobby menggunakan semua hal itu ketika menemui kliennya.

Temukan sumberdaya yang dibutuhkan.

Contoh: Agar bisa memberikan penawaran terbaik pada kliennya, Bobby perlu membaca ulang kebutuhan klien dan mencocokkannya dengan produk yang ditawarkan. Ia juga perlu merapikan penampilan dan menggunakan jas.

Tes. Imajinasikan kembali tujuan Anda yang sukses dengan lebih hidup dan nyata dalam pikiran Anda. Kemudian hadapi tantangan Anda dengan respon tubuh dan pikiran sukses. Ingat, tidak ada kegagalan. Yang ada hanyalah umpan balik. Jika Anda merasakan sudah maksimal, bersyukurlah dan lakukan lebih baik lagi. Namun jika Anda belum merasa maksimal, temukan sumber daya lain yang Anda butuhkan. Hal ini akan membuat Anda semakin kaya sumber daya dan pengalaman.

Anda menjadi positif dalam hitungan menit. Jika mampu menerapkan strategi ini dengan baik, Anda akan dapat mengubah kekecewaan menjadi kebahagiaan dan kegagalan menjadi kesuksesan.

idebisnis IDE BISNIS

Sedap
MAGAZINE KULINER & BAKAR

12 Tahun Majalah SEDAP Bertabur Hadiah!

Sebagai ungkapan terima kasih kepada pembaca tersayang, Majalah Sedap akan bagi-bagi hadiah untuk memeriahkan ulang tahunnya yang ke-12

Dapatkan

- 12 Timbangan TRIANGLE Bicolors
- 12 Timbangan FRUITY Bicolors
- 12 Deep Frying Pan Oxone
- 12 Turbo Power & Juicer vt 337 dari Vicenza untuk pembaca setia Sedap yang beruntung

Caranya:

1. Isi dan kirimkan kupon di bawah ini ke: Promosi Majalah Sedap Gd. Kompas Gramedia Majalah Lt. 3 Jl. Panjang no. 8A Kebon Jeruk - Jakarta Barat
2. Kupon harus asli, dan paling lambat tanggal 10 Februari 2012.
3. Nantikan pengumuman pemenangnya di Majalah Sedap terbit 7 Maret 2012.

Nama :
Alamat :
Email :
Telp :
Umur :
Pekerjaan :
Hp:

• Rubrik apa yang paling digemari di majalah Sedap?

• Rubrik apa yang paling tidak digemari di majalah Sedap?

Sedap
MAGAZINE KULINER & BAKAR

Oxone

bicolors

VICENZA
Sengaja Dibuat Berprestasi



...[Tidak untuk diperjual-belikan]...



Singkong disukai siapa saja. Anak-anak, anak muda, sampai orang tua gemar makan singkong. Karena itu menjual olahan singkong pasti besar peluangnya. Yang penting menjual sesuatu yang unik dan berbeda.



Singkong kukus saus keju

Untuk 36 gelas

Bahan:

3.000 gram singkong
400 gram kelapa parut kasar, dikukus bersama 4 lembar daun pandan
1 sendok teh garam
200 gram gula pasir
100 gram margarin
400 gram keju cheddar parut untuk taburan

Bahan saus:

1.200 ml susu cair
32 lembar keju lembaran

Cara membuat:

1. Kukus singkong sampai matang. Potong-potong kotak 1cm.
2. Tambahkan kelapa kukus, garam, gula pasir, dan margarin. Aduk rata. Sisihkan.
3. Saus, panaskan susu cair. Masukkan keju parut. Aduk hingga keju larut.
4. Sajikan singkong dalam gelas bersama saus dan keju parut. KNL

Tips:

- Potong singkong agak kecil sebelum dikukus agar cepat matang.

Perhitungan ekonomi:

DAFTAR BELANJA:

Singkong	Rp	9.000
Kelapa parut	Rp	4.000
Garam	Rp	100
Gula pasir	Rp	2.000
Margarin	Rp	1.800
Keju cheddar	Rp	28.000
Susu cair	Rp	4.300

Keju lembaran	Rp	58.600
Gelas mika dan tutup	Rp	16.200
Sendok kecil	Rp	2.900

TOTAL

BIAYA TIDAK TETAP **Rp 126.900**

BIAYA TETAP:

Gaji karyawan/hari	Rp	5.000
Sewa tempat/hari	Rp	500
Perawatan alat	Rp	500
Listrik	Rp	2.000
Air	Rp	1.000
Bahan bakar	Rp	6.000
TOTAL BIAYA TETAP	Rp	15.000

• Jadi Modal Kotor
Rp 126.900 + Rp 15.000 = Rp 141.900
Hasil 36 gelas

• Jadi modal tiap gelas
Rp 141.900 : 36 = Rp 3.950

• Harga Jual : Rp 6.500
Maka untuk mendapat keuntungan
kita harus menjual lebih dari
Rp 141.900 : 6.500 = 22 gelas



Tips berjualan:

- Kudapan seperti ini disukai anak-anak karena itu jual di dekat sekolah atau tempat banyak anak berkumpul.
- Saus dan keju parut sebaiknya ditempatkan terpisah di dalam kantung plastik.





Yoghurt segar DI DALAM KUDAPAN

Yoghurt yang segar tak cuma enak diminum begitu saja. Dipadu di dalam kudapan, pasti membuat kudapan semakin segar dan kaya rasa. Mari buktikan dengan segera membuatnya.

Lemon yoghurt cake

Untuk 16 potong

Bahan:

6 butir telur • 1/4 sendok teh garam
150 gram gula pasir
120 gram tepung terigu protein sedang
20 gram maizena • 15 gram susu bubuk
75 gram margarin, dilelehkan
50 gram yoghurt plain
1 sendok makan kulit jeruk lemon
2 tetes pewarna kuning tua

Bahan filling:

300 ml susu cair • 80 gram gula pasir
30 gram maizena
2 sendok teh kulit jeruk lemon parut
1 sendok makan air jeruk lemon
100 gram yoghurt plain
2 sendok makan susu kental manis
200 gram buttercream

Hiasan:

Jeruk lemon

Cara membuat:

1. Kocok telur dan gula sampai mengembang.
2. Masukkan tepung terigu, maizena, dan susu bubuk sambil diayak dan diaduk rata.
3. Tuang campuran margarin leleh, yoghurt, kulit jeruk lemon, dan pewarna kuning tua sedikit-sedikit sambil diaduk perlahan.
4. Tuang ke dalam dua loyang bulat diameter 20 tinggi 4 cm yang sudah dialas kertas roti dan dioles tipis margarin.
5. Oven dengan api bawah suhu 190 derajat Celsius 25 menit sampai matang. Angkat.
6. Filling: rebus susu, gula pasir, dan maizena sambil diaduk sampai meletup-letup. Matikan api. Tambahkan kulit jeruk lemon, susu kental manis, air jeruk lemon, dan yoghurt. Aduk rata. Dinginkan.
7. Kocok buttercream sampai lembut. Masukkan vla: kocok rata.
8. Ambil selembar cake. Oleskan filling. Tutup kembali dengan cake yang lain. Oles seluruh permukaan cake dengan filling. Hias dengan jeruk lemon. Dn



ROTI KEJU YOGHURT

Roti keju yoghurt

Untuk 13 buah

Bahan:

300 gram tepung terigu protein tinggi
100 gram tepung terigu protein sedang
20 gram susu bubuk • 75 gram gula pasir
8 gram ragi instan
1 butir telur, dikocok lepas
50 gram yoghurt plain
125 ml air es • 75 gram margarin
1 sendok teh garam

Bahan isi:

150 ml susu cair • 50 gram gula pasir
2 sendok makan maizena
1/4 sendok teh garam
50 ml yoghurt plain • 75 gram keju parut

Bahan olesan:

2 sendok makan susu cair

Cara membuat:

1. Isi, rebus susu, gula pasir, maizena, dan garam sambil diaduk sampai meletup-letup. Masukkan yoghurt dan keju parut. Aduk rata. Dinginkan.
2. Campur tepung terigu protein tinggi, tepung terigu protein sedang, susu bubuk, gula pasir, dan ragi instan. Aduk rata.
3. Masukkan telur, yoghurt, dan air es sedikit-sedikit sambil diuleni sampai kalis. Masukkan margarin dan garam. Uleni sampai elastis. Diamkan 30 menit.
4. Kempiskan adonan. Timbang adonan masing-masing 20 gram. Bentuk bulat adonan. Diamkan 10 menit.
5. Pipihkan adonan. Beri isi. Bulatkan. Letakkan tiga buah bulatan di dalam cup kertas cokelat oval. Diamkan 60 menit sampai mengembang. Oleskan permukaan roti dengan susu cair.
6. Oven dengan api bawah suhu 190 derajat Celsius 12 menit sampai matang. Dn

Sus coklat vla yoghurt

Untuk 35 buah

Bahan sus:

200 ml air • 100 gram margarin
15 gram gula pasir
1/2 sendok teh garam
100 gram tepung terigu protein sedang
20 gram cokelat bubuk • 180 gram telur
1/2 sendok teh baking powder
1/4 sendok teh cokelat pasta

Bahan vla:

500 ml susu • 50 gram maizena
150 gram gula pasir
200 gram yoghurt plain
1/2 sendok teh garam • 2 kuning telur

Cara membuat:

1. Sus, dididihkan atc margarin, dan garam. Masukkan tepung terigu dan cokelat bubuk. Aduk rata sampai kalis. Angkat. Biarkan dingin.
2. Masukkan telur satu per satu sambil dikocok. Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga yang diberi spuit.
3. Semprotkan adonan ke dalam loyang yang dioles margarin. Oven dengan api bawah suhu 200 derajat Celsius 15 menit sampai matang. Dinginkan.
4. Vla, masak susu, maizena, dan gula sambil diaduk hingga meletup-letup. Matikan api. Tambahkan kuning telur. Aduk rata. Nyalakan api, aduk hingga meletup-letup kembali. Matikan api. Masukkan yoghurt. Aduk rata.
5. Belah sus. Semprotkan isi. Sejkan. Dn

Coconut yoghurt cookies

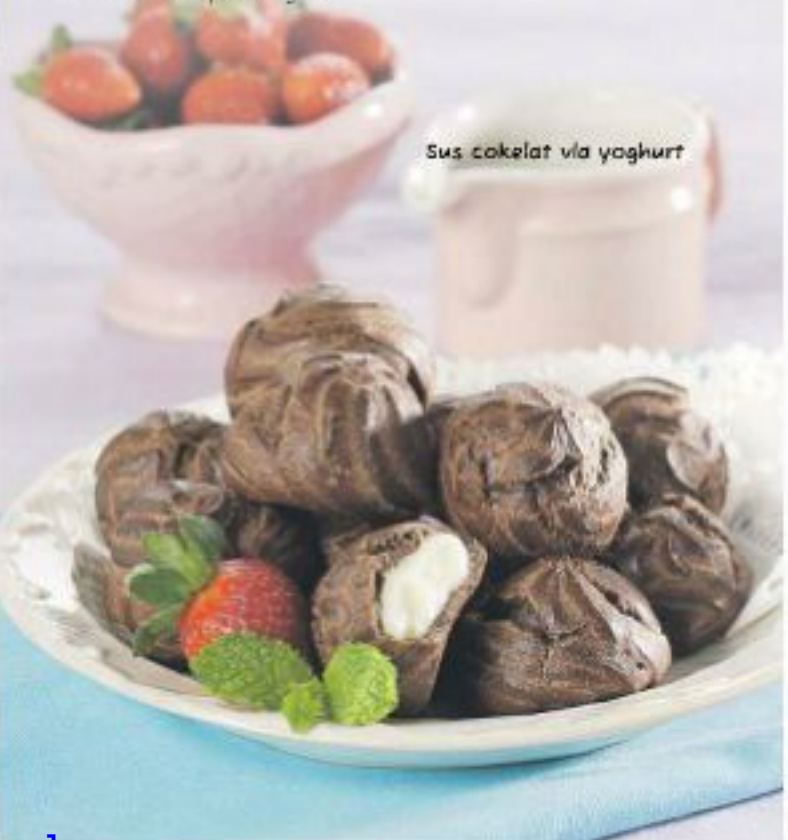
Untuk 550 gram

Bahan:

175 gram margarin
1/4 sendok teh garam
100 gram gula tepung
2 kuning telur
30 ml yoghurt plain
50 gram kelapa kering, dihaluskan
180 gram tepung terigu protein rendah
25 gram maizena
1/2 sendok teh baking powder
75 gram cokelat keping ukuran sedang

Cara membuat:

1. Kocok margarin, garam, dan gula tepung 2 menit. Masukkan kuning telur dan yoghurt. Kocok rata.
2. Masukkan kelapa kering. Aduk rata. Masukkan tepung terigu, maizena, dan baking powder sambil diayak dan diaduk rata.
3. Tambahkan cokelat keping. Aduk sampai menyebar.
4. Sendokkan di loyang yang dioles tipis margarin.
5. Oven dengan api bawah suhu 150 derajat Celsius 25 menit sampai matang. Dn



Sus coklat vla yoghurt



Orang Padang senang menjodohkan ketan dengan durian karena keduanya memang cocok. Mari kita buat versi yang lain, namun sama enakunya. Tak sulit, kok, membuatnya. Anda yang baru belajar membuat kue pun pasti berhasil membuatnya.

Ketan bakar durian

Untuk 15 buah

Bahan ketan:

250 gram beras ketan putih, direndam 1 jam
150 ml santan dari 1/2 butir kelapa parut
1 lembar daun pandan
1/2 sendok teh garam
Daun pisang untuk membungkus

Bahan isi:

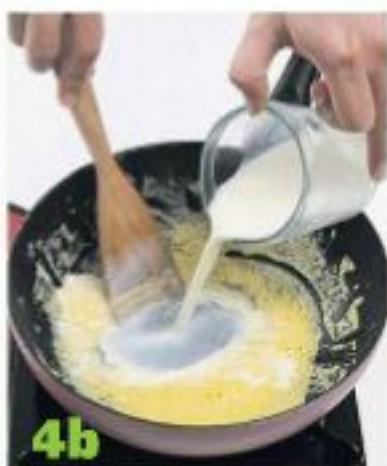
1 sendok makan margarin
2 sendok makan tepung terigu
200 gram daging durian
150 ml santan (1/4 kelapa)
1/8 sendok teh garam
25 gram gula tepung
2 lembar daun pandan

Cara membuat:

1. Ketan, rendam beras ketan 60 menit. Tiriskan. Kukus 20 menit. Sisihkan.
2. Rebus santan, daun pandan, dan garam sampai mendidih. Masukkan beras ketan. Aduk sampai terserap. Kukus 40 menit sampai matang.
3. Isi, blender durian bersama 50 ml santan (dari 150 ml). Sisihkan.
4. Panaskan margarin. Masukkan tepung terigu. Aduk sampai bergumpal. Tuang sisa santan sedikit-sedikit sambil diaduk sampai licin. Masukkan blenderan durian dan daun pandan. Aduk sampai matang dan kental. Dinginkan.
5. Ambil ketan. Pipihkan. Sendokkan isi. Bentuk bulat pipih. Bungkus dengan daun pisang. Semat dengan lidi.
6. Bakar sampai harum.



4a



4b



5a



5b



6

RESEP TELAH DIUJI COBA DI DAPUR SAJI • TATA SAJI EGI • FOTO SURIA • VISUAL KHARISMA

Kue mangkok sulit keluar

PAKAR SAJI YTH,

Saya senang membuat kue mangkok, tetapi selalu kecewa dengan hasilnya. Padahal saya mendapat resepnya dari SAJI, lo. Rasanya, sih, saya suka, tetapi tampilannya tidak pernah bagus. Kalau dikukus, mekar cantik. Tapi tidak bisa keluar dari cetaknya.

Kalau akhirnya juga bisa dikeluarkan, bagian bawahnya tidak mengkilat.

Jl, kamu pasti tahu, deh jawabannya. Terima kasih.

ASIH-BOGOR

Ibu Asih di kota Hujan,

Dalam resep sebetulnya sudah kami ingatkan hal-hal yang harus dilakukan, termasuk cara mengeluarkan kue dari mangkuknya. Tetapi untuk Pembaca kami, tentu SAJI tak keberatan mengulangnya.

Pertama, jangan oleskan mangkuk untuk mencetak kue mangkuk dengan minyak atau margarin. Setelah itu, keluarkan kue kalau sudah dingin. Ingat saja, bahan dasar kue mangkuk, antara lain tepung sagu. Kalau berhubungan dengan air, jadi lengket, kan, Bu. Nah, kalau sudah dingin, tak lengket lagi.

Silakan mencoba lagi, ya, Bu. Kali ini, pasti berhasil.

PEPE GULUNG TAK BISA DIGULUNG

Saya sudah sering membuat kue pepe yang resepnya saya ambil dari Tabloid SAJI. Karena sudah jago membuatnya (teman-teman saya bilang enak, lo), saya kepingin bikin yang digulung. Eh, ternyata gulungannya tidak bisa rapat. Jadi kalau diiris kuenya, tampak ada bagian yang berongga.

Terima kasih atas masukannya. Salam manis dari Cirebon.

IIS ISMATI
CIREBON

Ibu Iis,

Biasanya kalau pepe tidak bisa tergulung sempurna karena tidak digulung dalam keadaan panas. Seharusnya, begitu pepe diangkat, langsung gulung saja. Memang cara menggulungnya agar repot karena kita harus tahan panas.

Mungkin menggunakan serbet yang agak tebal, bisa menolong. Cara lain, kenakan sarung tangan kain yang biasa kita gunakan untuk mengangkat loyang dari oven. Jangan buka gulungan kue kalau belum dingin, ya, Bu.

Selamat membuat.

BROWNIS CEKUNG DI BAWAH

Brownis buatan saya enak rasa dan aromanya karena saya selalu memakai bahan yang berkualitas, tetapi kenapa, ya, bagian bawahnya selalu saja cekung. Padahal saya menimbang bahan dengan benar dan cara membuatnya juga sudah mengikuti aturan yang ada.

Jl, bisa kasih tahu penyebabnya?

Terima kasih.

ETINE
BANDUNG

Ibu Etine di Bandung,

Brownis yang cekung di bagian bawah biasanya disebabkan pengovenan belum matang sempurna. Waktu memanggangnya harus ditambah, Bu. Kalau kulit kue sudah kering dan matang, berarti bukan saja waktu memanggang yang harus ditambah, tetapi juga temperature ovennya harus dikurangi.

Coba lagi, ya, Bu. Jangan putus asa. Kali ini Ibu pasti berhasil membuatnya.

Bubrik ini terbuka bagi Anda untuk bertanya tentang seputar kuliner. Kirimkan pertanyaan Anda ke Redaksi Saji, Jl. Panjang No. 8A, Kebon Jeruk. Sertakan fotokopi KTP. Tempelkan kupon TANYA PAKAR di kiri atas amplop, atau Fax. 021 5347967. Sertakan nama, alamat, nomor telepon Anda. DAPATKAN KUPON di HAL. 2.

...:[Tidak untuk diperjual-belikan]...





KUDAPAN DI HARI LIBUR

Ketika liburan, termasuk liburan di akhir minggu, anak-anak membutuhkan ekstrakudapan. Karena tak menjalani kegiatan rutin seperti biasanya, mereka pasti mencari kudapan. Kalau di rumah tak tersedia, jajan adalah pilihan yang utama. Ajak, anak-anak membuat sesuatu di dapur sehingga mereka punya kegiatan positif, sekaligus kudapan nikmat. Tak perlu membuat kue-kue yang sulit sebab kebersamaan jauh lebih penting lagi.



"Saat liburan lalu, saya mengajak anak-anak memasak di rumah. Sengaja saya membuat pisang goreng dan tahu isi yang mudah, tetapi yang mereka sukai. Ternyata kegiatan memasak itu sangat menyenangkan buat kami. Rasanya memasak bersama seperti tak pernah usai saking gembiranya. Memang dapur jadi kacau, tapi sepadan juga dengan kegembiraan kami ini."

IBU:
DIANI IRWANTI
ANAK:
RAISYA
(8 TAHUN)

PISANG GORENG KEJU COKELAT

SAUS SUSU

Untuk 16 buah

Bahan:
8 buah pisang uli, masing-masing dibelah dua
50 gram keju cheddar parut
50 gram meises cokelat
Minyak untuk menggoreng

Bahan pencelup:
1 butir telur, dikocok lepas

Bahan pelapis:
100 gram tepung panir kasar

Bahan saus:
200 ml susu cair
25 gram gula pasir

1 sendok makan maizena
75 gram cokelat masak putih

Cara membuat:

1. Celup pisang ke dalam bahan pencelup. Lumuri dengan bahan pelapis. Goreng dalam minyak yang telah dipanaskan sampai matang dan kuning kecokelatan.
2. Saus, aduk rata susu cair, gula pasir, dan maizena. Rebus sambil diaduk sampai kental dan meletup-letup. Matikan api. Masukkan cokelat masak putih. Aduk rata.
3. Taburi pisang dengan parutan keju dan cokelat meises. Sajikan bersama saus.



TAHU GORENG ISI SOSIS

Untuk 22 buah

Bahan:
22 buah tahu goreng, dibelah bagian tengahnya

Bahan isi:
6 buah sosis sapi, dicincang kasar
50 gram wortel, diparut
50 gram buncis, diiris tipis
50 gram soun, diseduh, dipotong-potong
1/4 buah bawang bombay, dicincang halus
3 siung bawang putih, dicincang halus
2 sendok makan saus tomat
3/4 sendok garam
1/4 sendok teh gula pasir • 100 ml air
2 sendok makan minyak untuk menumis

Bahan pencelup (aduk rata):

150 gram tepung terigu
1 sendok teh garam
1/4 sendok teh kaldu ayam bubuk
1 butir telur • 200 ml air

Cara membuat:

1. Isi, tumis bawang bombay dan bawang putih sampai harum.
2. Masukkan sosis. Aduk rata. Tambahkan wortel, buncis, dan soun. Aduk rata.
3. Tambahkan saus tomat, garam, dan gula pasir. Aduk rata. Tuang air. Aduk rata. Masak sampai meresap dan matang.
4. Ambil satu buah tahu. Beri isi. Celup ke dalam bahan pencelup.
5. Goreng dalam minyak yang telah dipanaskan sampai matang dan kuning kecokelatan.