

LECTURE NOTES

Week ke – 5

5 Masakan Nasional Otentik Indonesia

LEARNING OUTCOMES

LO1: Mahasiswa dapat mengidentifikasi peralatan tradisional dan bumbu yang dipakai.

LO2: Dapat mengaplikasikan memasak makanan tradisional Indonesia dan macam-macam hidangan khas Indonesia.

OUTLINE MATERI :

1. Aneka peralatan memasak di dapur Indonesia
2. Pemakaian alat alat dapur Indonesia
3. Cara pembersihan serta penyimpanan alat alat masak Indonesia,

ISI MATERI

Kemenpar memiliki strategi untuk memaksimalkan bidang kuliner. Strategi itu adalah menetapkan National Foods yang sudah populer di media masa dunia. Hingga saat ini Kemenpar telah menetapkan Rendang, Nasi Goreng, Sate serta Soto, dan Gado-gado menjadi *National Foods*. Pertimbangan yang diambil ketika memilih 5 makanan tersebut karena makanan-makanan tersebut sangat mudah ditemui di Indonesia, Makanan-makanan tersebut juga mudah ditemukan di restoran-restoran Indonesia di luar negeri. Dengan ditetapkannya kelima makanan tersebut, kuliner local Indonesia mudah dikenali diantara beragam kuliner dunia, seperti Sushi dari Jepang, Tom yum dari Thailand, Pizza dari Italia dan lain sebagainya.

SATE

Sate atau banyak juga yang menyebutnya satai dapat kita temukan di hampir seluruh daerah di Indonesia. Sate juga memiliki peringkat ke 14 sebagai makanan terenak di dunia. Sate di Indonesia sendiri banyak ragamnya. Bahan dasar yang dipakai juga bermacam macam, ada yang berasal dari daging sapi, ayam, ikan, kambing, babi hingga kelinci, ada juga yang membuat dari protein hewani seperti tempe, tahu ataupun jamur.

Definisi dari sate adalah makanan yang terbuat dari potongan daging yang ditusuk dengan lidi atau bambu lalu dimasak dengan cara dibakar di atas arang. Aroma yang keluar dari daging yang dibakar bersama bumbu ini mebuat aroma yang dihasilkan menjadi sangat enak dan menggoda selera bagi yang menciumnya. Setelah matang sate biasanya di tambahkan dengan saus kacang atau saus kecap. Tetapi ada yang berbeda, contohnya sate padang, Sate padang biasanya disajikan dengan kuah bumbu yang terbuat dari remaph-rempah seperti ketumbar, merica, kunyit dan dikentalkan dengan tepung beras. Ada pula sate lilit dari bali yang terbuat dari ikan yang dihaluskan dengan bumbu-bumbu dan dililitkan di batang serih. Masih banyak lagi contoh sate yang ada, seperti sate maranggi, sate buntel dan lain sebagainya. Sate biasanya disajikan dengan lontong ataupun ketupat.

SOTO

Soto adalah soup tradisional Indonesia yang terdiri dari kaldu atau kuah, dengan daging dan sayuran. Karena makanan ini berkuah, biasanya soto disajikan di mangkok. Soto biasa dihidangkan pada suhu 70-80 derajat celsius.

Tiap daerah di Indonesia biasanya mempunyai soto yang beragam. Kuahnya ada yang bening atau hanya kaldu saja. Adapula yang menggunakan santan atau susu sebagai kuahnya. Ada pula soto yang ditambahkan kacang tumbuk pada kuahnya. Soto ini dinamakan soto di daerah asalnya Banyumas. Soto biasanya disajikan dengan nasi, lontong ataupun ketupat.

NASI GORENG

Nasi goreng adalah makanan yang pembuatannya paling mudah dan rasanya enak, Jenis-jenisnya juga beragam. Warna dari nasi goreng juga beragam, Ada yang berwarna coklat karena penambahan kecap di dalamnya. Tahun 2017 nasi goreng juga ditetapkan sebagai makanan terenak versi CNN.

RENDANG

Rendang adalah makanan khas dari Sumatera Barat. Menurut survey yang di lakukan CNN di tahun 2011 dan kemudian diulangi lagi di tahun 2017 menempatkan rendang sebagai makanan terenak di dunia. kedua, diantara 50 makanan yang dinominasikan.

Rendang berasal dari Sumatera Barat, rendang biasanya terbuat dari daging sapi, dimasak bersama bumbu dan santan kelapa. Bumbu dan rempah yang digunakan beragam jenisnya. Proses pembuatan rendang sendiri banyak mempergunakan kelapa yang tua dan diambil santannya. Kelapa yang digunakan biasanya cukup banyak.

GADO-GADO

Gado-gado adalah makanan yang terbuat dari sayur-sayuran yang direbus terlebih dahulu kemudian disiram dengan bumbu kacang, Sayuran yang biasa digunakan adalah kacang panjang, tauge, timun, tahu, tempe dan lain sebagainya. Beberapa sayuran ada yang direbus terlebih dahulu. Setelah matang, bahan-bahan ini biasanya dicampurkan dengan bumbu kacang yang telah dihaluskan bersama bumbu yang lain.

SIMPULAN

5 masakan Indonesia yang telah ditetapkan Kemenpar wajib diketahui dan dipraktikkan oleh siswa didik karena makanan-makanan ini mewakili negara Indonesia. Sehingga makanan-makanan ini tidak diklaim oleh negara lain. 5 makanan ini juga sebagai wakil dari Indonesia atau identitas negara.

DAFTAR PUSTAKA

- Flavors ff Indonesia William Wongso Culinary Wonders (2016). ISBN: 978-979-8926-32-7
- Makanan tradisional Indonesia Gajah Mada University Press (2017). Eni Harmayani, Umar Santoso, Murdijati Gardjito. ISBN: 978-602-386-143-9
- Dapur Indonesia 300 resep makanan populer nusantara Yasa Boga (2014). Cetakan ke tiga Mei 2016. Gramedia. Jakarta. ISBN: 978-602-03-0813-5