

# LECTURE NOTES

**Week ke - 7**

**SOTO**

## LEARNING OUTCOMES

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

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

LO3: Mahasiswa dapat menunjukkan persiapan dan proses memasak hidangan Indonesia.

### OUTLINE MATERI :

1. Jenis-jenis soto
2. Bumbu dan bahan yang dipakai dalam soto
3. Pemakaian alat-alat dapur Indonesia

## ISI MATERI

Materi pada topic ini akan dijelaskan beberapa resep membuat Soto:

### 1. SOTO BETAWI (7 porsi):

#### Bahan:

- 400 gram daging sandung lamur
- 2.500 ml air
- 200 gram babat rebus
- 200 gram paru rebus
- 6 cm kayumanis
- 1/2 buah pala
- 3 butir cengkeh
- 5 batang serai, diambil putihnya, dimemarkan
- 3 cm lengkuas, dimemarkan
- 10 lembar daun jeruk, dibuang tulangnya
- 3 lembar daun salam
- 7 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh merica bubuk
- 1 sendok teh gula pasir
- 500 ml santan dari 1 butir kelapa
- 3 sendok makan minyak untuk menumis

#### Bumbu halus:

- 15 butir bawang merah
- 8 siung bawang putih

- 2 cm jahe
- 2 sendok teh ketumbar bubuk

**Bahan pelengkap:**

- 4 buah tomat, dipotong-potong
- 2 batang daun bawang, diiris halus
- 2 sendok teh bawang merah goreng
- 50 gram emping goreng
- 2 1/2 sendok teh air jeruk nipis

**Cara Membuat Soto Betawi:**

1. Rebus babat dan paru di panci presto bersama 4 cm jahe yang dimemarkan, 2 lembar daun pandan yang diikat simpul, dan 2 lembar salam, masak hingga empuk. Tiriskan. Cuci bersih. Potong kotak.
2. Rebus air dan daging sandung lamur sampai matang. Potong 2x2 cm. Saring kaldu dan ambil 2.000 ml kaldunya, Rebus kembali bersama daging sandung lamur, babat, dan paru.
3. Panaskan minyak kemudian tumis bumbu halus, kayu manis, pala bubuk, cengkeh, serai, lengkuas, daun jeruk, dan daun salam sampai harum. Masukkan ke dalam rebusan daging. Didihkan lagi.
4. Tambahkan garam, merica bubuk, gula pasir, dan santan. Masak sampai matang. Sajikan bersama pelengkap

## Soto Ayam Lamongan (8 Porsi)

### **Bahan:**

- 1 ekor ayam kampung, potong 4 bagian
- 2.500 ml air
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 2 batang serai, memarkan
- 5 lembar daun jeruk, dibuang tulang daunnya
- 3 butir cengkeh
- 2 sendok makan garam
- 2 sendok teh gula pasir
- 3 sendok makan minyak goreng

### **Bumbu Halus:**

- 8 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 4 cm kunyit, bakar
- 2 cm jahe
- 4 butir kemiri, sangria
- 1 sendok teh ketumbar
- 1/2 sendok teh merica bubuk

### **Pelengkap:**

- 150 gram taoge, seduh
- 100 gram soun, diseduh
- 5 lembar kol, diiris halus diseduh
- 1 sendok makan daun seledri, dicincang halus
- 3 butir telur rebus, potong menjadi 8 bagian
- 3 sendok makan bawang putih goreng
- 2 buah jeruk nipis

- 2 sendok makan kecap manis
- 4 sendok makan sambal cabai rawit

Cara Membuat Soto Ayam Lamongan:

1. Rebus ayam di dalam air bersama lengkuas, serai, daun jeruk, cengkeh, garam, dan gula pasir sampai mendidih. Tumis bumbu halus sampai matang. Masukkan ke dalam air kaldu rebusan ayam. Biarkan ayam empuk. Angkat.
2. Keluarkan ayam. Goreng ayam hingga kecokelatan. Suwir-suwir. Sisihkan.
3. Tata pelengkap dalam mangkuk, tambahkan ayam suwir. Siramkan kuah soto panas. Bubuhi air jeruk nipis dan kecap manis. Sajikan bersama sambal cabai rawit.

## SIMPULAN

Soto terdapat di berbagai daerah Indonesia. Soto dapat ditemui dengan mudah di daerah sekitar kita, Jenis soto juga tersebar hampir di 33 propinsi di Indonesia. Soto dimasak dengan bumbu-bumbu, disajikan hangat dan di dalam mangkok cekung, Jumlah antara kuah dan isi biasanya yaitu 2 banding 1.

## DAFTAR PUSTAKA

- Flavors of 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