

LAPORAN HIBAH PENELITIAN  
STRATEGIS NASIONAL  
TAHUN 2010



**TEMA:  
PENGENTASAN KEMISKINAN**

**STRATEGI PEMBERDAYAAN EKONOMI  
MELALUI *LIFE SKILL EDUCATION*  
SEBAGAI USAHA PENGENTASAN KEMISKINAN  
BAGI KOMUNITAS WARIA  
DI KOTAMADYA YOGYAKARTA**

Peneliti:

Rr. Indah Mustikawati, M.Si., Ak. (Ketua)

Mahendra Adhi Nugroho, M.Sc. (Anggota)

Pratiwi Wahyu Widiarti, M.Si. (Anggota)

**FAKULTAS ILMU SOSIAL DAN EKONOMI  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
Tahun 2010**

---

Dibiayai oleh Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi  
Kementerian Pendidikan Nasional,  
Sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Hibah Penelitian Nomor:  
540/SP2H/PP/DP2M/VII/2010, Tanggal 24 Juli 2010

---

**HALAMAN PENGESAHAN**  
**LAPORAN PENELITIAN STRATEGIS NASIONAL 2010**

---

1. Judul Penelitian : STRATEGI PEMBERDAYAAN EKONOMI MELALUI *LIFE SKILL EDUCATION* SEBAGAI USAHA PENGENTASAN KEMISKINAN BAGI KOMUNITAS WARIA DI KOTAMADYA YOGYAKARTA

2. Ketua Peneliti

a. Nama Lengkap : Rr. Indah Mustikawati, SE.,MSi.,Ak.  
b. Jenis Kelamin : P  
c. N I P : 19681014.199802.2.001  
d. Jabatan Fungsional : Lektor/ III/c.  
e. Jabatan Struktural : Ketua Program Studi Akuntansi S1 FISE UNY  
f. Bidang Keahlian : Akuntansi dan Pengauditan  
g. Fakultas/Jurusan : Fakultas Ilmu Sosial dan Ekonomi/  
Pendidikan Akuntansi  
h. Perguruan Tinggi : Universitas Negeri Yogyakarta  
i. Tim Peneliti :

No	Nama	Bidang Keahlian	Fakultas/ Jurusan	Perguruan Tinggi
1.	Rr. Indah Mustikawati,SE.,MSi.Ak.	Akuntansi dan Pengauditan.	FISE/ Pend.Akt	UNY
2.	Mahendra Adhi Nugroho, S.E., M.Sc.	Ekonomi dan Pend. Kewirausahaan	FISE/ Pend.Ek.	UNY
3.	Dra. Pratiwi Wahyu Widiarti, M.Si.	Psikologi Perkembangan	FISE/ PKN & Hukum	UNY

3. Jangka Waktu Penelitian : 1 tahun

4. Biaya yang disetujui : Rp. 27.500.000,- (dua puluh juta lima ratus  
ribu rupiah).

---

Yogyakarta, November 2010

Mengetahui:  
Dekan,

Ketua Peneliti

(Sardiman AM.,MPd.)  
NIP.19510523 198003 1 001

(Rr. Indah Mustikawati, SE.,MSi.Ak)  
NIP. 19681014 199802 2 001

Mengetahui:  
Ketua Lembaga Penelitian

(Prof. Sukardi, Ph.D)  
NIP . 19530519 197811 1 011

# STRATEGI PEMBERDAYAAN EKONOMI MELALUI *LIFE SKILL EDUCATION* SEBAGAI USAHA PENGENTASAN KEMISKINAN BAGI KOMUNITAS WARIA DI KOTAMADYA YOGYAKARTA

## ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui jumlah penurunan jumlah waria yang “turun ke jalan” yang berprofesi sebagai PSK di Kotamadya Yogyakarta melalui *life skill education* dan pengaruhnya terhadap jumlah pendapatan yang diterima waria dari sumber yang “halal”, serta untuk mengetahui apakah strategi pemberdayaan ekonomi melalui *life skill education* bagi komunitas waria berpengaruh secara signifikan terhadap penurunan kemiskinan komunitas waria di Kotamadya Yogyakarta. Waria berasal dari kata wanita pria (*shemale*), yaitu pria tetapi seperti wanita. Komunitas waria merupakan kelompok minoritas dalam masyarakat. Waria merasa jiwa yang berada dalam tubuhnya dalah wanita. Mereka berdandan, berfikir, perasaan dan perilakunya layaknya wanita. Masalah pokok yang dihadapi oleh waria sebagai komunitas yang termarginalkan adalah: (1) masih banyaknya waria yang berprofesi sebagai PSK (Penjaja seks Komersial), sehingga menimbulkan stigma di tengah masyarakat, (2) masih seringnya waria mengalami perlakuan kasar terutama dari pihak aparat (Satpol PP), dan (3) terjadinya diskriminasi dalam memperoleh lapangan pekerjaan.

Penelitian ini menggunakan metode *Research and Development* yang terdiri dari empat tahapan: (1) studi pendahuluan pengembangan model *life skill education*, (2) penyusunan desain model *life skill education*, (3) uji coba model *life skill education*, (4) evaluasi hasil pengembangan model *life skill education* dan menemukan model yang fit untuk strategi pemberdayaan ekonomi bagi komunitas waria. Penelitian ini dilaksanakan di Kotamadya Yogyakarta, yaitu pada kelompok-kelompok waria yang ada di Yogyakarta, seperti “KEBAYA” (Keluarga Waria Yogyakarta), DAN “IWAYO” (Ikatan Waria Yogyakarta). Subjek dalam penelitian ini adalah waria di Kotamadya Yogyakarta, dan sebagai peserta program yang digunakan dalam penelitian ini, dipilih waria yang memiliki karakteristik tertentu yang ditetapkan Teknik pengumpulan data dalam peneliti. Penelitian ini menggunakan wawancara, observasi, dokumentasi.

Hasil penelitian yang sudah dilakukan menunjukkan bahwa 95% waria menginginkan untuk memiliki kompetensi tambahan yang dapat digunakan untuk merintis usaha sesuai dengan peminatan mereka, dan menambah penghasilan mereka, dan sebagai bekal/antisipasi ketika mereka tua nanti.

*Kata Kunci: Strategi Pemberdayaan Ekonomi, Pengentasan kemiskinan, Waria*

## RINGKASAN

### I PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang Masalah

Masalah pokok yang dihadapi oleh penduduk asli di lingkungan pemukiman termarginalkan di kota Yogyakarta adalah rendahnya pendapatan, dan hal tersebut berakibat pada keadaan ketidakberdayaan serta dalam kondisi kekurangan dan kemiskinan. Banyak faktor yang menyebabkan rendahnya pendapatan dan kemiskinan bagi penduduk miskin di lingkungan pemukiman termarginalkan di kota Yogyakarta tersebut, antara lain dapat diidentifikasi sebagai berikut: (1) ketidakberdayaan dalam menghadapi persaingan memperoleh kesempatan kerja yang layak, (2) tingkat pendidikan yang relatif rendah, (3) sikap *narimo ing pandum*, atau menerima apa adanya, (4) kurang memiliki jiwa kewirausahaan, (5) keterbatasan modal kerja untuk memulai usaha, (6) keterbatasan kepemilikan luasan lahan pekarangan dan lahan usaha lainnya, (7) ketidakberdayaan untuk mengembangkan usaha secara mandiri, dan (8) kurang memiliki keterampilan atau *skill* untuk kegiatan usaha jasa, dagang maupun industri rumah tangga.

Untuk dapat mengantisipasi agar pemukiman penduduk asli kota Yogyakarta tersebut dapat dilesatarkan dalam jangka panjang, maka perlu dilakukan upaya-upaya yang bersifat strategis antara lain melalui pendidikan kewirausahaan bagi penduduk asli kota Yogyakarta agar mereka memiliki jiwa kewirausahaan dan akhirnya memiliki kegiatan usaha yang dapat mendatangkan penghasilan yang layak secara berkelanjutan serta terbebas dari kemiskinan. Untuk selanjutnya maka dipandang perlu dilakukan kajian penelitian yang berjudul: Model Pendidikan Kewirausahaan Bagi Masyarakat Pengangguran Perkotaan sebagai Upaya Pengentasan Kemiskinan di Lingkungan Pemukiman Penduduk Asli Kota Yogyakarta.

Perumusan Masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut: (1) apakah pendidikan kewirausahaan bagi masyarakat pengangguran perkotaan dapat menumbuhkan jiwa kewirausahaan dan meningkatkan keterampilan penduduk asli miskin di Kota Yogyakarta?, (2) apakah penerapan model pendidikan kewirausahaan bagi masyarakat pengangguran perkotaan dapat meningkatkan jumlah pendapatan yang diterima penduduk asli miskin di kota Yogyakarta?, dan (3) apakah penerapan model pendidikan kewirausahaan bagi masyarakat pengangguran perkotaan dapat menurunkan jumlah penduduk asli miskin di Kota Yogyakarta?

Penelitian ini menggunakan metode *Research and Development* yang terdiri dari empat tahapan: (1) studi pendahuluan pengembangan pendidikan kewirausahaan bagi masyarakat pengangguran perkotaan di lokasi pemukiman penduduk asli Kota Yogyakarta sebagai upaya pengentasan kemiskinan, (2) penyusunan model pendidikan kewirausahaan bagi masyarakat pengangguran perkotaan, (3) ujicoba model terbatas model pendidikan kewirausahaan bagi masyarakat pengangguran perkotaan di Kota Yogyakarta sebagai. Jumlah peserta program yang dijadikan sampel sebanyak 33 orang terdiri dari 2 kelompok yang berada di Kecamatan Umbulharjo (Kelurahan Sorosutan sebanyak 13 peserta) dan Kecamatan Tegalrejo (Kelurahan sebanyak 20 peserta). Analisis data menggunakan pendekatan deskriptif-kualitatif, yang didukung dengan data kuantitatif.

## **B. Manfaat Penelitian**

Secara umum manfaat penelitian ini adalah untuk memberikan sumbangan pemikiran berupa kebijakan strategi nasional tentang pemberdayaan masyarakat melalui pendidikan kewirausahaan sebagai upaya penanggulangan kemiskinan di lingkungan pemukiman penduduk asli perkotaan. Secara khusus, penelitian ini memiliki beberapa manfaat, yaitu antara lain: (1) meningkatkan kesempatan kerja bagi penduduk asli miskin di perkotaan, (2) mencegah terpinggirkannya pemukiman penduduk asli perkotaan yang berlebihan dan tidak bermanfaat, (3) meningkatkan pendapatan penduduk asli miskin di perkotaan yang sekaligus berdampak pada peningkatan PAD, (4) memperkuat pelaksanaan otonomi daerah melalui peningkatan mutu/kualitas sumberdaya manusia, dan (5) terwujudnya keadilan pendidikan bagi masyarakat miskin dan kurang mampu di perkotaan.

## **II. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

### **A. Deskripsi Potensi Wilayah dan Keadaan Pendidikan**

Kelurahan Sorosutan merupakan salah satu kelurahan yang ada di Kecamatan Umbulharjo dengan luas kelurahan sebesar 168,2454 Ha. Jumlah penduduk Kelurahan Sorosutan sebesar 13.746 orang, terdiri dari 6.847 orang laki-laki dan 6.899 orang perempuan. Batas wilayah sebelah utara adalah Kelurahan Pandeyan, sebelah barat Kelurahan Brontokusuman Kecamatan Mergangsan, sebelah selatan

Desa Tamanan Kecamatan Banguntapan dan sebelah timur adalah Kelurahan Giwangan.

Kelurahan Kricak merupakan salah satu kelurahan yang ada di Kecamatan Tegaltrejo dengan luas kelurahan sebesar 82,8234 Ha. Jumlah penduduk Kelurahan Kricak sebesar 16.416 orang, terdiri dari 7.764 orang laki-laki dan 8.652 orang perempuan. Batas wilayah sebelah utara adalah Desa Sinuadi, Kecamatan Mlati, Kabupaten Sleman, sebelah barat Kelurahan Bener, Kecamatan Tegaltrejo, Kota Yogyakarta, sebelah selatan Kelurahan Bumijo, Kecamatan Jetis, Kota Yogyakarta, dan sebelah timur adalah Kelurahan Karangwaru, Kecamatan Tegaltrejo.

## **B. Deskripsi Data Pendapatan Peserta Program**

Berdasarkan evaluasi tentang hasil pengisian angket tentang sifat dan jiwa kewirausahaan, maka dapat dijangkau peserta program yang mengikuti program sejak awal hingga program berjalan untuk Kelurahan Sorosutan sebanyak 13 orang (dari 17 orang yang mendaftar pada awal program) dan untuk Kelurahan Kricak sebanyak 20 orang (dari 40 orang yang mendaftar pada awal program). Pendapatan rata-rata per bulan peserta program pendidikan kewirausahaan pada awal program adalah sebagai berikut: (a) kurang dari Rp.400.000,- sebanyak 12 orang (36,36%), (b) antara Rp.400.000,- s/d Rp.500.000,- sebanyak 8 orang (24,24%), (c) antara Rp.500.000,- s/d Rp.600.000,- sebanyak 3 orang (9,09%), dan di atas Rp.600.000,- tidak ada. Setelah kegiatan program berjalan 4 bulan ternyata jumlah pendapatan rata-rata peserta program yang mengalami kenaikan pendapatan yang cukup signifikan ada sebanyak 23 orang (69,70%), dan dari jumlah tersebut terdapat 8 orang (24,24%) yang meningkat menjadi lebih dari Rp.600.000,- serta diprediksikan selama 3 tahun kedepan akan mencapai batas kemiskinan.

## **C. Pembahasan**

### **1. Dampak Pendidikan Kewirausahaan terhadap Tumbuhnya Jiwa Kewirausahaan dan Meningkatnya Keterampilan Penduduk Asli Miskin di Kota Yogyakarta**

Pemberian serangkaian pengetahuan dan pelatihan kewirausahaan untuk membangun sikap kreatif dan inovatif, meningkatkan spirit kewirausahaan, dan pelatihan untuk meningkatkan kemampuan/keterampilan membuat peserta program

tergugah dan menyadari bahwa ada potensi dari dalam dirinya yang dapat dikembangkan dan pentingnya memiliki sikap kemandirian/tidak tergantung pada orang lain. Dengan pelatihan untuk membangun sikap kreatif dan inovatif, peserta program menyadari pentingnya memiliki sikap kreatif dan inovatif dan mengaplikasikannya dalam kegiatan berwirausaha. Demikian juga dengan pelatihan untuk meningkatkan spirit kewirausahaan, disampaikan tentang faktor-faktor penentu keberhasilan. Dengan metode “brainstorming”, peserta diminta untuk mengidentifikasi sendiri tentang faktor-faktor apa saja yang dapat menentukan keberhasilan seseorang. Semua peserta dimintai pendapatnya, dirangkum, dan dirumuskan dari semua pendapat yang disampaikan oleh peserta ternyata 85% faktor-faktor yang menentukan keberhasilan seseorang adalah berasal dalam diri orang itu sendiri. Dengan metode ini, peserta program sadar dan memahami kalau seseorang ingin berubah dan ingin berhasil, maka dirinya sendiri yang harus berusaha dengan keberanian dan tekad yang bulat untuk berhasil.

Berdasarkan hasil interview dan pemantauan lapangan atas potensi yang dimiliki, jenis usaha yang ingin dikembangkan oleh peserta program secara garis besar dapat dikelompokkan menjadi 6 (enam), yaitu usaha pembuatan makanan dan kue, menjahit, pembuatan asesoris kalung, pembuatan mebel kayu, budidaya lele yang hasilnya diolah untuk dijual sebagai makanan, dan perdagangan (sembako dan rongsokan). Untuk usaha pembuatan makanan dan kue, diberikan pelatihan untuk meningkatkan keterampilan peserta program dan menambah variasi dan kreasi makanan dan kue yang dibuat. Pelatihan dipandu oleh pengajar dari Tata Busana Fakultas Teknik UNY. Selain itu juga disiapkan modul berisi variasi resep makanan, dan pola dasar untuk usaha menjahit. Untuk mendukung usaha yang dikembangkan, peserta program diberi rangsangan bantuan modal usaha dan peralatan. Peralatan tersebut ada yang berupa kompor gas, mixer, blender, loyang, baskom, piring, gelas, atau oven, yang ternyata memberikan pengaruh yang positif kepada peserta program. Dari hasil pemantauan dan wawancara dengan peserta program, setelah diberikan serangkaian pengetahuan dan pelatihan kewirausahaan, serta pelatihan untuk meningkatkan keterampilan atas bidang usaha yang dikembangkan dalam rangka memotivasi peserta program dalam menjalankan usahanya, hasil perhitungan atas

pendapatan yang diterima menunjukkan rata-rata kenaikan sebesar 25% dibandingkan dengan keadaan sebelumnya.

Pendidikan Kewirausahaan melalui pemberian serangkaian pengetahuan dan pelatihan kewirausahaan, serta pelatihan kemampuan/keterampilan yang telah dilakukan dalam rangka usaha penanggulangan kemiskinan di lingkungan penduduk asli di perkotaan akan lebih berhasil lagi apabila mendapat dukungan modal dan pembinaan pihak-pihak yang terkait, serta adanya pendampingan berkelanjutan. Selain itu juga perlu adanya pembinaan untuk pengembangan jaringan usaha, khususnya untuk memasarkan hasil usaha para peserta program.

## **2. Dampak Penerapan Model Pendidikan Kewirausahaan terhadap Peningkatan Jumlah Pendapatan yang Diterima Penduduk Asli Miskin di Kota Yogyakarta**

Setelah menerima serangkaian pengetahuan dan pelatihan kewirausahaan untuk membangun sikap kreatif dan inovatif, meningkatkan spirit kewirausahaan yang memfokuskan pada pembentukan sikap, perubahan pola pikir, dan peningkatan motivasi, serta pelatihan untuk meningkatkan kemampuan/keterampilan, para peserta program termotivasi dan bertekad untuk mengembangkan usaha sesuai minat dan potensi yang dimiliki untuk meningkatkan tambahan pendapatan keluarga. Dengan diberikannya pelatihan manajemen usaha, khususnya materi yang terkait dengan teknik pengemasan produk dan memperluas jaringan pemasaran, serta bantuan berupa suntikan modal dan tambahan perlengkapan, ada kenaikan omzet penjualan yang diraih.

Dengan bekal pelatihan pengelolaan keuangan untuk usaha kecil yang telah diterima peserta program, mereka dapat menghitung dengan lebih baik tingkat keuntungan bersih yang didapatkan per harinya. Dalam sehari rata-rata pendapatan yang didapat oleh peserta program sebesar Rp 12.500,00-Rp25.000,00 bervariasi sesuai bidang usahanya (ada kenaikan sekitar 25% dari sebelumnya). Sehingga dalam sebulan, rata-rata pendapatan sebesar Rp 375.000,00-Rp750.000,00. Dengan asumsi bahwa para wirausaha ini berkomitmen untuk menjaga kualitas produk yang dijualnya, yang pada akhirnya dapat meningkatkan omzet penjualan produknya, maka diprediksikan tingkat pendapatan yang akan diterima akan meningkat.

Dengan demikian, model Pendidikan Kewirausahaan melalui pemberian serangkaian pengetahuan dan pelatihan kewirausahaan, serta pelatihan kemampuan/keterampilan yang telah dilakukan dalam rangka usaha penanggulangan kemiskinan di lingkungan penduduk asli di perkotaan, diperkuat dengan dukungan modal dan pembinaan pihak-pihak yang terkait, adanya pendampingan berkelanjutan, dan pembinaan untuk pengembangan jaringan usaha, khususnya untuk memasarkan hasil usaha para peserta program terbukti dapat meningkatkan pendapatan penduduk asli di Kota Yogyakarta.

### **3. Dampak Penerapan Model Pendidikan Kewirausahaan terhadap Penurunan Jumlah Penduduk Asli Miskin di Kota Yogyakarta**

Pendidikan kewirausahaan bagi masyarakat pengangguran perkotaan ini terbukti memberikan pengaruh dalam menurunkan jumlah penduduk miskin, hal ini ditunjukkan dari 33 orang peserta program yang aktif, apabila tetap berkomitmen menjaga kualitas dan meningkatkan kuantitas produk yang dijualnya, serta adanya dukungan pihak ketiga (tambahan/pinjaman modal), pendampingan usaha, dan perluasan jaringan usaha, diprediksikan 2-3 tahun ke depan mampu meningkatkan pendapatannya hingga melampaui batas garis kemiskinan.

Garis batas kemiskinan yang digunakan dalam penelitian ini mengacu pada batasan kemiskinan dari Sayogyo (1978) dalam Ngadirin Setiawan (1987), yaitu menggunakan batasan standar kebutuhan hidup minimal, penghasilannya sebesar ekuivalen 480 kg beras di kota per jiwa per tahun. Apabila pendapatan kurang dari ekuivalen 480 kg beras per jiwa per tahun, maka disebut miskin. Misalkan 1 keluarga terdiri dari 4 (empat) jiwa, maka jumlah kebutuhan minimal beras adalah sebesar 1.920 kg atau setara dengan Rp 9.600.000,00 per tahun atau sekitar Rp 27.000,00 per hari. Dengan tetap berkomitmen untuk menjaga kualitas, yang pada akhirnya dapat meningkatkan kuantitas produk yang dijualnya, serta adanya dukungan pihak ketiga (tambahan/pinjaman modal), pendampingan usaha, dan perluasan jaringan usaha, maka dengan berdasarkan pada kenaikan pendapatan yang diperoleh peserta dari awal program hingga selesainya penelitian ini sebesar 20-25%, diprediksikan 2-3 tahun ke depan pendapatan penduduk asli miskin perkotaan ini akan melampaui batas garis kemiskinan, dan harapannya tidak masuk dalam kategori penduduk miskin lagi.

## **IV. KESIMPULAN DAN SARAN**

### **A. Kesimpulan**

1. Model Pendidikan Kewirausahaan melalui pemberian serangkaian pengetahuan dan pelatihan kewirausahaan berpengaruh positif terhadap meningkatnya spirit kewirausahaan dan meningkatnya kemampuan/keterampilan penduduk asli miskin di kota Yogyakarta.
2. Model Pendidikan Kewirausahaan melalui pemberian serangkaian pengetahuan dan pelatihan kewirausahaan, serta pelatihan kemampuan/keterampilan yang telah dilakukan dalam rangka usaha penanggulangan kemiskinan, diperkuat dengan dukungan modal dan pembinaan pihak-pihak yang terkait, adanya pendampingan berkelanjutan, dan pembinaan untuk pengembangan jaringan usaha, khususnya untuk memasarkan hasil usaha para peserta program secara efektif terbukti dapat meningkatkan pendapatan penduduk asli miskin di Kota Yogyakarta. Hal ini ditunjukkan dari jumlah peserta program sebanyak 33 orang terdapat 23 orang, yang kenaikan pendapatannya sebesar 20%-25% dibandingkan dari sebelum program dilaksanakan
3. Model pendidikan kewirausahaan secara efektif dapat menurunkan jumlah penduduk asli miskin. Hal ini ditunjukkan dari jumlah peserta program sebanyak sebanyak 33 orang terdapat 8 orang (24%), diprediksikan dalam kurun waktu 4 tahun ke depan mampu meningkatkan pendapatan melampaui batas garis kemiskinan. Dengan demikian dapat menurunkan jumlah penduduk asli miskin di Kota Yogyakarta.

### **B. Saran Kebijakan**

1. Perlunya komitmen yang kuat dari peserta program untuk terus meningkatkan kualitas produk yang dihasilkannya, agar kegiatan usaha yang telah dikembangkan peserta program dapat tetap berkembang.
2. Perlunya dukungan dan pembinaan pihak-pihak yang terkait (Pemkot Yogyakarta/ pihak swasta/LSM), untuk melakukan pembinaan dan pendampingan usaha yang berkelanjutan, khususnya untuk peningkatan kualitas produk dan pengembangan jaringan usaha (memasarkan hasil usaha para peserta program).
3. Perlunya kebijakan pemerintah yang komprehensif untuk penanggulangan kemiskinan di perkotaan.

4. Perlunya kebijakan pemerintah untuk melibatkan lembaga keuangan (bank/non bank) dalam program penanggulangan kemiskinan perkotaan terkait dengan pemberian pinjaman yang lunak, dengan prosedur dan persyaratan yang mudah diakses oleh penduduk miskin.

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan taufiknya sehingga penelitian Hibah Strategi Nasional Tahun 2010 yang berjudul: “Strategi Pemberdayaan Ekonomi Melalui *Life Skill Education* Sebagai Usaha Pengentasan Kemiskinan Bagi Komunitas waria di Kotamadya Yogyakarta”, dapat diselesaikan sesuai dengan jadwal yang ditetapkan.

Laporan hasil penelitian ini secara umum bertujuan untuk mengetahui: (1) pengaruh strategi pemberdayaan ekonomi berpengaruh terhadap penurunan jumlah waria yang “turun ke jalan” yang berprofesi sebagai PSK di Kotamadya Yogyakarta: (2) peningkatan pendapatan waria di Kotamadya Yogyakarta dari sumber yang “halal” , yang tidak bertentangan dengan norma yang dianut masyarakat dengan strategi pemberdayaan ekonomi melalui *life skill education*; (3) pengaruh strategi pemberdayaan ekonomi melalui *life skill education* terhadap penurunan kemiskinan komunitas waria di Kotamadya Yogyakarta. Sedangkan tujuan khusus penelitian ini adalah untuk melakukan strategi pemberdayaan ekonomi melalui *life skill education* bagi komunitas waria agar memiliki beberapa hal sebagai berikut yaitu: (1) memiliki keterampilan dan jiwa kewirausahaan sehingga mampu mengembangkan diri dan berkarya untuk dapat mendatangkan tambahan penghasilan yang memadai untuk memenuhi kebutuhan hidupnya dan terbebas dari kemiskinan, (2) memiliki motivasi dan etos kerja yang tinggi dalam menjalankan kegiatan kewirausahaan, dan (3) memiliki pengetahuan dan keterampilan serta sikap kemandirian dalam berwirausaha sesuai dengan kebutuhan pasar.

Penelitian STRANAS 2010 ini dibiayai oleh Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan Nasional, Sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Hibah Penelitian Nomor: 540/SP2H/PP/DP2M/VII/2010, Tanggal 24 Juli 2010. Atas kepercayaan dan bantuan pihak-pihak yang terkait, peneliti menyampaikan ucapan terima kasih.

Kami menyadari bahwa kegiatan Pemberdayaan Ekonomi Melalui *Life Skill Education* Sebagai Usaha Pengentasan Kemiskinan Bagi Komunitas waria di Kotamadya Yogyakarta ternyata memiliki masalah yang sangat kompleks. Oleh karena itu pada tahap awal pengembangan kegiatan usaha diperlukan intervensi dari tim peneliti berupa peningkatan kepercayaan diri, motivasi berusaha dan kemandirian peserta program untuk dapat menolong dirinya sendiri dan bangkit dari keterpurukan atau ketidakberdayaan melalui tindakan nyata berupa praktik peningkatan kompetensi diri, sebagai salah satu bekal untuk merintis suatu usaha. Namun demikian, untuk memulai suatu usaha masih diperlukan bantuan berupa bantuan permodalan dan bimbingan berkelanjutan.

Untuk menjadikan peserta program agar kegiatan usaha berjalan berkelanjutan, masih diperlukan waktu dua atau tiga tahun ke depan. Oleh karena itu pembinaan berkelanjutan dari tim peneliti masih sangat diperlukan, hal ini berarti program hibah penelitian Strategi Nasional atau program pengabdian masyarakat pada tahun berikutnya (2011), dipandang perlu untuk ditindaklanjuti lagi.

Peneliti menyadari bahwa laporan penelitian ini masih belum sempurna, untuk itu segala saran yang membangun demi kesempurnaan kegiatan sejenis di masa yang akan datang sangat diharapkan dan diucapkan terimakasih.

Sekian, dan semoga ada manfaatnya.

Yogyakarta, 24 Nopember 2010

Ketua Tim Peneliti,

Rr. Indah Mustikawati, SE.,MSi.Ak

NIP. 19681014 199802 2 001

## DAFTAR ISI LAPORAN

HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
ABSTRAK.....	iii
RINGKASAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	xii
DAFTAR ISI LAPORAN.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Tujuan Khusus Penelitian.....	2
C. Urgensi (Keutamaan Penelitian) .....	3
BAB II STUDI PUSTAKA DAN ROADMAP .....	8
A. Pengentasan Kemiskinan.....	8
B. Konsep diri dan diskriminasi waria.....	11
C. Life Skill Education dan Pembangunan Perilaku.....	12
D. Penelitian yang Relevan .....	14
E. Road Map .....	18
BAB III METODE PENELITIAN .....	23
A. Desain Penelitian.....	23
B. Tehnik dan Alat Pengumpulan Data .....	25
C. Lokasi Penelitian .....	26
D. Populasi dan Sampel Penelitian .....	26
E. Analisis dan Penafsiran Data.....	26
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	28
A. Deskripsi Subyek Penelitian.....	28
B. Pembahasan.....	38
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	43
A. Kesimpulan .....	43
B. Saran Kebijakan .....	44
DAFTAR PUSTAKA .....	45
LAMPIRAN-LAMPIRAN .....	47

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Nama peserta Program.....	29
Tabel 2. Tingkat Pendidikan Subyak Penelitian.....	30
Tabel 3. Usia Subjek Penelitian.....	31
Tabel 4. Pekerjaan Ayah Subjek.....	32
Tabel 5. Pendidikan Ayah Subjek Penelitian.....	33
Tabel 6. Pekerjaan Ibu Subjek.....	34
Tabel 7. Pendidikan Ibu Subjek.....	34
Tabel 8. Asal Subjek.....	35
Tabel 9. Tempat Tinggal Subjek.....	36

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Manusia adalah makhluk sosial, yang membutuhkan interaksi dengan sesamanya. Setiap manusia harus saling menghormati sesamanya, dan menjaga keselarasan dalam hubungan antar sesama manusia. Namun, dalam kenyataan hidup di masyarakat, ada sekelompok manusia yang memiliki perilaku yang menyimpang, yaitu waria. Komunitas waria merupakan kelompok minoritas dalam masyarakat, berasal dari kata wanita pria (*shemale*), yaitu pria tetapi seperti wanita. Waria merasa jiwa yang berada dalam tubuhnya adalah wanita. Mereka berdandan, berfikir, perasaan dan perilakunya layaknya wanita.

Masalah pokok yang dihadapi oleh waria khususnya waria di Kotamadya Yogyakarta adalah: (1) masih banyaknya waria yang berprofesi sebagai PSK (Penjaja Seks Komersial), sehingga menimbulkan stigma di tengah masyarakat, (2) masih seringnya waria mengalami perlakuan kasar terutama dari pihak aparat (Satpol PP), dan (3) terjadinya diskriminasi dalam memperoleh lapangan pekerjaan.

Dalam pandangan masyarakat, waria lekat dengan citranya sebagai PSK, meskipun tidak semuanya, namun label tersebut selalu menyertai kaum waria. Ada beberapa alasan waria ini menjadi PSK, diantaranya alasan ekonomi (untuk mencukupi kebutuhan waria itu sendiri, dan atau sebagai penopang keluarga/orang-orang yang menjadi tanggungannya, dan alasan lain adalah untuk mencukupi kebutuhan biologis. Profesi sebagai PSK inilah yang menjadi label yang senantiasa melekat pada waria dan menimbulkan stigma di masyarakat, dan akhirnya “dijauhi”

masyarakat. Kekerasan perlakuan dari aparat (Satpol PP) juga sering dialami oleh waria. Selain itu, sering juga terjadi pemerasan oleh aparat berupa pemalakan uang hasil “kerja” para waria tersebut. Dalam lapangan pekerjaan, para waria seringkali mengalami perlakuan “diskriminatif”. Sebagian besar masyarakat tidak mau mempercayakan pekerjaan diberikan kepada waria. Penolakan masyarakat ini jelas menimbulkan masalah sosial bagi komunitas waria, termasuk dalam memperoleh pekerjaan.

## **B. Tujuan Khusus Penelitian**

Berdasarkan latar belakang masalah terkait dengan keberadaan waria di Kotamadya Yogyakarta, permasalahan-permasalahan yang ada dirumuskan sebagai berikut:

1. Apakah dengan strategi pemberdayaan ekonomi berpengaruh terhadap penurunan jumlah waria yang “turun ke jalan” yang berprofesi sebagai PSK di Kotamadya Yogyakarta?
2. Apakah dengan strategi pemberdayaan ekonomi melalui *life skill education* dapat meningkatkan pendapatan waria di Kotamadya Yogyakarta dari sumber yang “halal” , yang tidak bertentangan dengan norma yang dianut masyarakat?
3. Apakah strategi pemberdayaan ekonomi melalui *life skill education* berpengaruh terhadap penurunan kemiskinan komunitas waria di Kotamadya Yogyakarta.

Berdasarkan rumusan masalah ini, secara umum tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui

1. Pengaruh strategi pemberdayaan ekonomi berpengaruh terhadap penurunan jumlah waria yang “turun ke jalan” yang berprofesi sebagai PSK di Kotamadya Yogyakarta.
2. Peningkatan pendapatan waria di Kotamadya Yogyakarta dari sumber yang “halal” , yang tidak bertentangan dengan norma yang dianut masyarakat dengan strategi pemberdayaan ekonomi melalui *life skill education*.
3. Pengaruh strategi pemberdayaan ekonomi melalui *life skill education* terhadap penurunan kemiskinan komunitas waria di Kotamadya Yogyakarta.

Sedangkan tujuan khusus penelitian ini adalah untuk melakukan strategi pemberdayaan ekonomi melalui *life skill education* bagi komunitas waria agar memiliki beberapa hal sebagai berikut yaitu: (a) memiliki keterampilan dan jiwa kewirausahaan sehingga mampu mengembangkan diri dan berkarya untuk dapat mendatangkan tambahan penghasilan yang memadai untuk memenuhi kebutuhan hidupnya dan terbebas dari kemiskinan, (b) memiliki motivasi dan etos kerja yang tinggi dalam menjalankan kegiatan kewirausahaan, dan (c) memiliki pengetahuan dan keterampilan serta sikap kemandirian dalam berwirausaha sesuai dengan kebutuhan pasar.

### **C.Urgensi (Keutamaan Penelitian)**

Dalam pandangan masyarakat, waria lekat dengan citranya sebagai PSK, meskipun tidak semuanya, namun label tersebut selalu menyertai kaum waria. Ada beberapa alasan waria ini menjadi PSK, diantaranya alasan ekonomi (untuk mencukupi kebutuhan waria itu sendiri, dan atau sebagai penopang keluarga/orang-orang yang menjadi tanggungannya, dan alasan lain adalah untuk mencukupi

kebutuhan biologis. Profesi sebagai PSK inilah yang menjadi label yang senantiasa melekat pada waria dan menimbulkan stigma di masyarakat, dan akhirnya “dijauhi” masyarakat. Selain itu, banyak Peraturan-peraturan Daerah yang mengatur tentang pemberantasan pelacuran, seperti Perda Kota Palembang No 2 Tahun 2004 pasal 2 ayat 2 “..termasuk dalam perbuatan pelacuran adalah homoseksual, lesbian, sodomi, pelecehan sosial, dan perbuatan homo”. Hal ini semakin membentuk opini masyarakat yang membenci perilaku waria yang dianggap menyimpang dari kodratnya sebagai manusia. Banyak masyarakat yang merasa takut jika waria ber’operasi’ di lingkungan mereka akan menyebarkan penyakit (penyakit kelamin, HIV/AIDS). Kekerasan perlakuan dari aparat dan sering terjadinya pemerasan oleh aparat berupa pemalakan uang hasil “kerja” para waria tersebut juga sering dialami oleh waria.

Dalam lapangan pekerjaan, para waria seringkali mengalami perlakuan “diskriminatif”. Sebagian besar masyarakat tidak mau mempercayakan pekerjaan diberikan kepada waria. Hal ini tidak bias terlepas dari pandangan masyarakat yang memandang waria sebagai kelompok yang menentang kodrat manusia, berdosa, dan menjijikkan. Penolakan masyarakat ini jelas menimbulkan masalah sosial bagi komunitas waria, termasuk dalam memperoleh pekerjaan. Bagi waria yang berpendidikan dan berketerampilan, banyak yang berusaha memperoleh penghasilan sesuai dengan latar belakang pendidikan atau keterampilannya (biasanya di sektor tata rias/kecantikan, jasa boga, jurnalistik, atau jasa yang lain). Sedangkan waria yang berpendidikan rendah atau tidak memiliki *skill* apapun, tentunya sangat sulit mendapatkan pekerjaan. Hal yang termudah yang bisa dilakukan adalah bekerja

sebagai pengamen di jalanan, di kampung-kampung, atau di kereta api. Pada pagi hari mereka bekerja menjadi pengamen, dan pada malam harinya banyak yang “turun” lagi ke jalanan bekerja sebagai PSK.

Di Kotamadya Yogyakarta, jumlah waria yang ada pada tahun 2009 kurang lebih berjumlah 306 (tiga ratus enam) orang. Separuhnya masih keluar malam menjajakan “diri” sebagai PSK. Sebagian yang lain dengan kesadaran sendiri atau dipengaruhi oleh rekan waria yang lain meninggalkan profesi sebagai PSK dan mengadakan interaksi yang positif dengan masyarakat. Mereka menjalin hubungan yang baik dengan masyarakat di sekitarnya dan berusaha menjadi warga masyarakat yang baik dengan mengikuti kegiatan sosial keagamaan (misalnya arisan, pergi pengajian atau ke gereja). Pada tahun 2009, Dinas Sosial Kotamadya Yogyakarta bekerja sama dengan LSM Kebaya mengadakan program pemberdayaan untuk waria. Peserta program diberi pelatihan sesuai minat dan bakatnya, dan kemudian diberi modal untuk membuka usaha. Program ini cukup berhasil, karena para waria peserta program bisa memperoleh penghasilan sesuai dengan keterampilan yang dimiliki. Namun demikian, ada beberapa kendala yang dihadapi, diantaranya adalah (1) masih rendahnya penghasilan yang diterima (dibandingkan dengan penghasilan yang dulu diterimanya sebagai PSK), sehingga kurang mencukupi kebutuhan hidupnya. Rendahnya penghasilan yang diterima ini, ada juga peserta program yang kembali bekerja “malam” dengan alasan profesi ini cepat untuk dapat mendatangkan uang, (2) kurangnya kemampuan dalam menghadapi persaingan dan mengembangkan usaha, (3) kurangnya memiliki jiwa kewirausahaan, (4) keterbatasan modal kerja, (5) keterbatasan keterampilan atau *skill* untuk membuka usaha, dan (6) keterbatasan

jumlah peserta program, sehingga kurang banyak mencakup waria lain untuk mengikuti program tersebut.

Untuk selanjutnya maka dipandang perlu dilakukan kajian penelitian yang berjudul: Strategi Pemberdayaan Ekonomi Melalui *Life Skill Education* Sebagai Usaha Pengentasan Kemiskinan Bagi Komunitas Waria di Kotamadya Yogyakarta. Penelitian ini difokuskan kepada pemberdayaan ekonomi komunitas waria di Kotamadya Yogyakarta ini didasarkan atas beberapa pertimbangan sebagai berikut, yaitu: (1) memberikan kesempatan bagi waria untuk memiliki atau menambah keterampilan berwirausaha melalui *life skill education*, (2) komunitas waria agar memiliki kemandirian dan berwirausaha tanpa melanggar norma-norma yang ada, (3) dengan adanya kemampuan mengembangkan usaha yang dapat menghasilkan pendapatan yang tidak bertentangan dengan norma yang dianut masyarakat sekitarnya, secara perlahan-lahan mengurangi stigma yang selama ini melekat pada diri waria, dan ke depan masyarakat diharapkan dapat menerima kembali waria ini sebagai anggota masyarakat.

Secara umum manfaat penelitian ini adalah untuk memberikan sumbangan pemikiran berupa kebijakan strategi nasional tentang strategi pemberdayaan ekonomi melalui *life skill education* bagi komunitas waria sebagai upaya pengentasan kemiskinan bagi komunitas waria di perkotaan, khususnya di Kotamadya Yogyakarta. Sedangkan secara khusus dengan penelitian ini memiliki beberapa manfaat, yaitu antara lain: (1) memberikan kesempatan bagi waria untuk meninggalkan profesinya sebagai waria yang setiap malam harus “turun ke jalan”, (2) memberikan kesempatan bagi waria untuk mengembangkan usaha sesuai dengan minat dan keterampilan yang dimiliki, (3) meningkatkan pendapatan waria dari sumber penghasilan yang “halal”,

(4) meningkatkan kredibilitas waria di mata masyarakat setelah menjalankan usaha secara mandiri dan meninggalkan profesinya sebagai PSK.

## **BAB II**

### **STUDI PUSTAKA DAN ROADMAP**

#### **A. Pengentasan Kemiskinan**

Perlu ditekankan bahwa pengentasan kemiskinan bukan sekedar memberikan bantuan finansial tetapi lebih signifikan memberikan masyarakat miskin rasa penguasaan hidup mereka yang mampu menjaga martabat mereka dan penghormatan pada diri sendiri (Ortigas, 2000 dalam Markum, 2009). Mengatasi kemiskinan bukan sekedar memberikan bantuan uang secara langsung tetapi pemberian semangat yang menimbulkan rasa percaya diri terhadap kendali hidupnya merupakan bagian yang tidak kalah penting. Rasa percaya diri terhadap kendali hidup diri sendiri kaum miskin dapat mendorong penciptaan peluang untuk keluar dari lingkaran kemiskinan itu sendiri. Untuk mengentaskan kemiskinan perlu memahami akibat dari kemiskinan itu sendiri. Pemahaman menangani akibat kemiskinan mampu memberikan gambaran perilaku masyarakat miskin dan reaksi kelompok masyarakat lain di luar kriteria masyarakat miskin.

Markum (2009) mengkaji penelitian yang dilakukan Farley (1987) dengan menyesuaikan pada konteks masyarakat Indonesia menjabarkan lima akibat yang ditimbulkan oleh kemiskinan. Pertama, kemiskinan berakibat pada partisipasi dan kualitas orang miskin. Pada konteks ini kemiskinan dapat membatasi akses anak miskin untuk memperoleh pendidikan yang bermutu yang berdampak pada akses pekerjaan yang layak. Kondisi tersebut mempersulit generasi baru kaum miskin untuk keluar dari lingkaran kemiskinan. Kedua, kemiskinan berdampak pada masalah perumahan. Masyarakat miskin cenderung menempati rumah yang tidak layak huni.

Kondisi tersebut diakibatkan oleh ketidakmampuan kaum miskin untuk membayar fasilitas yang layak untuk rumahnya. Ketiga, masih berkaitan dengan perumahan yaitu permasalahan kaum miskin yang tidak memiliki rumah tinggal. Masyarakat miskin dalam golongan ini tinggal dalam tenda-tenda atau mengelandang sehingga dianggap sebagai gangguan keamanan dan ketertiban. Keempat, kemiskinan berdampak pada masalah kriminalitas. Pada konteks ini masyarakat miskin dapat menjadi korban kejahatan sekaligus pelaku kejahatan sebagai korban kejahatan terjadi karena keterbatasan akses terhadap perlindungan wilayah sedangkan sebagai pelaku kejahatan terjadi karena tekanan kebutuhan hidup. Kelima, kemiskinan berakibat pada kondisi mental. Kaum miskin mempunyai kecenderungan tidak bahagia karena tekanan sosial akibat kemiskinan yang dialaminya.

Kelima akibat kemiskinan tersebut menimbulkan berbagai pandangan masyarakat terhadap kaum miskin. Pandangan masyarakat terhadap kaum miskin merupakan reaksi sosial dari akibat yang ditimbulkan oleh kemiskinan. Markum (2009) menyimpulkan dua pandangan umum masyarakat terhadap kemiskinan. Pertama, terdapat pandangan bahwa penyebab kemiskinan adalah faktor individu (budaya kemiskinan dan intelegensi). Kedua, terdapat pandangan yang menekankan sisi negatif orang miskin (malas, bodoh, suka jalan pintas dll.).

Dengan adanya cara pandang terhadap kaum miskin tersebut Markum (2009) mengajukan pendekatan psikologi sosial untuk mengentaskan kemiskinan. Pendekatan psikologi sosial menekankan pada upaya pemahaman tingkah laku individu dalam situasi sosial. Untuk menjabarkan pendekatan psikologi sosial dalam pengentasan kemiskinan Markum (2009) membagi dalam tiga tingkatan. Pertama,

intervensi individual. Pada tingkatan ini pengentasan kemiskinan berfokus pada psikologi individu kaum miskin. Perbaiki mental dengan cara mereka diyakinkan mempunyai kemampuan atau keterampilan tertentu (*self efficacy*) yang selanjutnya akan tumbuh harga dirinya (*self-esteem*). Kedua, intervensi kultural. Fokus intervensi kultural adalah perubahan kultur kemiskinan. Mengingat pemilik kultur kemiskinan adalah kaum miskin dengan status sosial-ekonomi rendah, maka kultur mereka harus diubah dengan kultur kelompok sosial-ekonomi menengah yang lebih bermartabat, agar mereka keluar dari kultur kemiskinan. Ketiga, intervensi struktural. Intervensi ini didasari asumsi bahwa kemiskinan terjadi karena struktur masyarakat yang menghasilkan kondisi bahwa yang kaya semakin kaya dan yang miskin semakin miskin. Titik berat dari intervensi ini adalah menemukan struktur kultural yang tepat untuk mengentaskan kemiskinan.

Selain menggunakan pendekatan psikologi sosial, menurut bank dunia ada tiga strategi untuk mengurangi kemiskinan (Asadi et al., 2008). Pertama, meningkatkan kesempatan yang berarti peningkatan kesempatan dalam memperoleh pekerjaan dan memperoleh kesempatan untuk mengakses pelayanan publik. Kedua, memfasilitasi pemberdayaan yang berarti pengembangan institusi yang tidak diskriminatif terhadap status sosial. Ketiga, meningkatkan keamanan yang berarti mengurangi kerawanan yang disebabkan oleh guncangan ekonomi, bencana alam, wabah penyakit dan hal lain yang dapat menyebabkan kerawanan sosial. Ketiga strategi yang diajukan bank dunia tersebut menekankan pada aspek sosial ekonomi. Strategi bank dunia tersebut lebih cenderung ditujukan kepada sistem pemerintahan.

## **B. Konsep diri dan diskriminasi waria**

Salah satu cara untuk memahami suatu individu adalah dengan cara memahami konsep diri individu tersebut. Konsep diri dibagi menjadi dua, konsep diri positif dan konsep diri negatif. Konsep diri positif mengacu pada penerimaan individu terhadap kondisi diri sendiri dan terhadap lingkungan sosialnya, sedangkan konsep diri negatif mengacu pada penolakan individu terhadap diri sendiri dan lingkungan sosialnya. Penelitian yang dilakukan oleh Muthi'ah (2007) menunjukkan bahwa sebagian waria memiliki konsep diri positif dan sebagian lain memiliki konsep diri negatif. Waria yang memiliki konsep diri positif cenderung akan lebih mudah beradaptasi dengan lingkungan daripada waria yang memiliki konsep diri negatif. Kondisi tersebut wajar mengingat individu yang memiliki konsep diri positif lebih dapat menerima keadaan daripada individu yang memiliki konsep diri negatif. Muthi'ah (2007) juga menunjukkan bahwa ada tiga faktor yang menjadi latar belakang seseorang menjadi waria yaitu faktor biologis, faktor psikologis dan faktor sosiologis. Faktor biologis mengacu pada kelainan genetik bawaan yang menyebabkan kondisi fisik seseorang menjadi memiliki kelainan. Faktor psikologis mengacu pada faktor kejiwaan individu yang mendorong seseorang untuk berpandangan secara berlawanan dengan masyarakat umum, sedangkan faktor sosiologis mengacu pada kondisi lingkungan sosial yang mendorong seseorang menjadi mempunyai kecenderungan yang berbeda terhadap sesuatu. Kondisi yang di luar kewajaran masyarakat umum tersebut menimbulkan cara pandang diskriminatif masyarakat terhadap waria.

Penelitian yang dilakukan Puspitosari (2005) menunjukkan bahwa tekanan sosial waria berasal dari keluarga dan masyarakat. Tekanan dari keluarga timbul karena perbedaan yang dimiliki akan dianggap sebagai aib yang harus dihilangkan.

Orang tua yang otoriter dalam mensikapi perbedaan tersebut akan semakin mendorong seseorang individu menjadi waria (Muthi'ah, 2007). Tekanan dari masyarakat timbul karena waria cenderung melanggar norma sosial yang ada dalam masyarakat. Untuk menghadapi tekanan dari keluarga waria melakukan kompromi dan memberikan kontribusi secara ekonomi bagi keluarga dan agar diterima dalam masyarakat waria berusaha beradaptasi, memiliki keterampilan dan berhati-hati dalam bersikap (Puspitosari, 2005). Dalam usaha agar diterima dalam masyarakat waria berusaha untuk mengaktualisasi diri melalui komunitas dan kelompok waria.

Organisasi waria muncul di Indonesia pertama kali pada akhir 1960-an kemudian terus meningkat, pada tahun 1987 terdapat dua organisasi dan meningkat menjadi sepuluh organisasi pada tahun 1993 (Oetomo, 2006). Perkembangan jumlah organisasi tersebut menunjukkan usaha waria agar diterima masyarakat. Peningkatan jumlah komunitas waria juga menunjukkan penerimaan masyarakat terhadap waria meningkat. Meskipun demikian, percepatan penerimaan waria oleh masyarakat tidak terlepas dari persamaan cara pandang antara waria dengan masyarakat terhadap eksistensi waria dan perilaku kewajaran yang dapat diterima.

### **C. Life Skill Education dan Pembangunan Perilaku**

Program pengembangan *Life skill* mengurangi masalah perilaku pada anak muda (John, 2009). Secara garis besar John (2009) mengelompokkan perilaku menjadi tiga komponen dan permasalahan perilaku dibagi menjadi dua masalah. Perilaku dibagi menjadi *Impulsiveness* yang mengacu pada spontanitas dari suatu tindakan dengan konsekuensi kecil. *Assertiveness*, merupakan tipe perilaku interpersonal mengenai pendirian seseorang terhadap legitimasi kebenaran. *Achievement*

*Motivation*, merupakan perilaku dari tujuan individual untuk menunjukkan atau tidak kecakapan diri. Permasalahan individu terdiri dari *Conduct Problems*, individu yang mempunyai masalah perilaku ini akan cenderung mengekspresikan perlawanan terhadap masyarakat. *Personality Problems*, permasalahan ini secara langsung mempengaruhi penyesuaian diri secara langsung. Individu yang mempunyai permasalahan ini cenderung sulit untuk menyesuaikan diri dengan lingkungan sosialnya. Perilaku dan permasalahan perilaku dapat diubah dengan program pengembangan *life skill*. Temuan juga menunjukkan bahwa program yang diberikan harus sistematis untuk memperoleh hasil yang optimal. Dengan kata lain jika program yang dilaksanakan tidak sistematis maka perilaku dari individu yang mengikuti program tidak akan menunjukkan perubahan. Faktor penentu lain dari keberhasilan *life skill education* adalah jangka waktu pelaksanaan.

Yankah dan Aggleton (2008) melakukan review literatur penelitian mengenai efek dan efektifitas *Life skill education* untuk penanggulangan penularan HIV pada anak muda menemukan bahwa evaluasi terhadap intervensi perilaku dalam jangka waktu satu tahun atau lebih dapat merubah perilaku seksual meskipun sedikit. Dari temuan tersebut dapat dilihat bahwa implementasi *Life skill education* akan berdampak jika dilakukan dalam jangka waktu yang cukup panjang. Pengaruh edukasi jangka pendek tidak akan nampak secara nyata terhadap perilaku. Temuan lain Yankah dan Aggleton (2008) adalah bahwa pelatihan *Life skill* hanya akan bekerja jika dikombinasikan dengan pendekatan pendidikan lain. Dengan kata lain *Life skill education* tidak dapat berdiri sendiri dan harus dikombinasikan dengan metoda pendidikan lain yang mampu mendukung keberhasilan. Dari dua temuan

Yankah dan Aggleton (2008) dapat disimpulkan bahwa *Life skill education* hanya akan berhasil dengan baik jika dilakukan dalam jangka panjang dan melibatkan unsur pendidikan lain yang mampu mendukung keberhasilan perubahan perilaku dari individu yang diberikan perlakuan.

Pendidikan yang berdasarkan konsep *Life skill* akan memberikan pandangan yang utuh terhadap peserta didik dalam artian peserta didik akan memandang segala sesuatu dalam satu kesatuan utuh tidak terkotak-kotak. Konsep ini dapat menghilangkan stigma negatif dari suatu kelompok tertentu terhadap kelompok lain.

#### **D. Penelitian yang Relevan**

Penerapan strategi pemberdayaan untuk meningkatkan ekonomi masyarakat yang nampak lebih operasional dikemukakan oleh Aliyah Rasyid, dkk (2008) yang didasarkan dari hasil kegiatan penelitian pada masyarakat pedesaan di wilayah Gunungkidul, yang mengemukakan bahwa untuk mendukung keberhasilan pelaksanaan model pendidikan kewirausahaan berbasis masyarakat paling tidak ada lima strategi pemberdayaan yang perlu diterapkan, yaitu sebagai berikut:

##### a). Strategi pelatihan peserta kewirausahaan

Strategi pelatihan peserta kewirausahaan dimaksudkan sebagai suatu cara atau model untuk menyamakan persepsi peserta program dan membangun komitmen bersama dalam menemukan/mengembangkan berbagai alternatif usaha produktif sesuai dengan potensi yang ada. Dalam kegiatan ini peserta diharapkan dapat termotivasi untuk melakukan kegiatan usaha yang tumbuh dari dalam dirinya sendiri. Mereka dimotivasi agar bangkit dari ketidakmampuan dan kemiskinan menjadi manusia yang lebih berguna bagi keluarga dan masyarakatnya dalam

upaya pemenuhan kebutuhan hidup sehari-hari. Strategi pelatihan sejenis ini akan efektif apabila, kegiatannya tidak terlalu formal, waktu kegiatan disesuaikan dengan waktu luang mereka, dan adanya tindak lanjut secara kongkrit setelah kegiatan pelatihan.

b). Strategi layanan prima bagi peserta pelatihan

Strategi layanan peserta pelatihan dibangun atas dasar kebutuhan peserta pelatihan atau sering disebut dengan layanan prima. Strategi ini dimaksudkan agar peserta memiliki keyakinan bahwa program yang ditawarkan adalah disesuaikan dengan kebutuhan para peserta dan mudah dilaksanakan jika pada suatu saat kegiatan tersebut akan berjalan berkelanjutan. Dalam strategi layanan prima ini yang dilakukan adalah dalam bentuk antara lain sebagai berikut: (1) kemudahan dalam berkomunikasi, (2) tanggap terhadap permasalahan dan kebutuhan dasar para peserta, (3) kemudahan dalam merealisasikan program yang disepakati, dan (4) membantu dan memberikan dukungan atas upaya peserta dalam menindaklanjuti tujuan program.

c). Strategi pembentukan unit kegiatan usaha

Kelompok Usaha Bersama merupakan suatu alternatif wadah kelembagaan organisasi peserta program yang dibentuk atas prakarsa bersama sebagai upaya untuk memudahkan dalam berkoordinasi dan menjalankan kegiatan usaha para anggotanya.

d). Strategi pembinaan berkelanjutan bagi peserta kader.

Salah satu strategi yang dilakukan adalah dengan cara pembinaan berkelanjutan. Pembinaan berkelanjutan dimaksudkan agar kegiatan usaha produktif yang sudah

dirintis mereka dapat berjalan dengan baik dan apabila menghadapi permasalahan segera dapat diatasi bersama.

e). Strategi bantuan peralatan dan permodalan untuk kegiatan usaha.

Strategi pemberian bantuan peralatan dan permodalan usaha dimaksudkan agar peserta program dapat secara langsung menindaklanjuti kegiatan pemberdayaan dalam bentuk program aksi kegiatan usaha produktif. Model bentuk bantuan peralatan dan permodalan ini disamping akan membantu para peserta untuk mengembangkan usaha produktif sesuai minatnya, juga memberikan semangat bagi peserta bahwa kegiatan tersebut memberikan dampak terhadap pemecahan masalah yang sedang dihadapi mereka dalam bentuk alternatif kekuatan usaha produktif sesuai kebutuhannya.

Dalam hasil penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Elisabeth Koes Soedijati (1995) dengan judul "Solidaritas dari Masalah Sosial Kelompok Waria (Tinjauan tentang Sosiologis Dunia Sosial Kaum Waria di Kotamadya Bandung)". Penelitian Soedijati ini mengkaji apa waria itu, sejauh mana solidaritas dan masalah sosial kelompok waria serta pembinaan yang telah dilakukan oleh Dinas Sosial. Metode penelitian ini yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif analitik dengan pendekatan kualitatif melalui observasi partisipasi terbatas dan wawancara berpedoman kepada 39 (tiga puluh sembilan) orang waria. Hasil penelitian menguatkan pendapat para ahli di bidang kelainan seksual bahwa kaum waria memiliki hasrat yang tinggi untuk melakukan hubungan seks dengan laki-laki. Untuk memenuhi hasrat tersebut, sebagian besar melakukan kegiatan "turun jalan", hubungan seks secara tetap dengan pacar, dan ada pula yang dengan cara membayar

laki-laki yang diinginkan dan bersedia melayani. Dengan tidak adanya kesesuaian antara fisik dan psikis menyebabkan waria berperilaku menyimpang, dan pada akhirnya menimbulkan masalah-masalah sosial. Meskipun merupakan kelompok minoritas, namun waria terbukti dapat membentuk organisasi yang kompak, dan interaksi diantara mereka sangat efektif, yang menguatkan solidaritas diantara mereka.

Soedijati (1995) melakukan penelitian mengenai solidaritas dan masalah sosial kelompok waria di Kotamadya Bandung. Penelitian menjabarkan secara deskriptif persepsi waria terhadap cara pandang masyarakat terhadap permasalahan yang ditimbulkan waria. Hasilnya menunjukkan 33% waria berpandangan bahwa masyarakat memberi peluang pada mereka untuk melakukan praktik prostitusi di jalan dan 20% menganggap bahwa masyarakatlah yang harus dipersalahkan jika terjadi transaksi sex dengan waria. Menanggapi pendapat masyarakat bahwa keberadaan waria menimbulkan kekacauan 36% berpendapat bahwa mereka mempunyai hak dan kewajiban sama sebagai warga negara dan 18% berpendapat bahwa organisasi waria dapat menghindari kekacauan tersebut. 34% waria setuju untuk meninggalkan praktik prostitusi di jalanan jika mereka diijinkan menikah dengan lelaki dan 31% waria berpendapat penolakan masyarakat terhadap waria karena masyarakat tidak dapat menerima keberadaan waria sebagai fenomena yang ada di dunia. Dari hasil survey tersebut nampak bahwa waria beranggapan keberadaan mereka di tengah masyarakat bukanlah suatu kesalahan. Masalah yang timbul karena keberadaan mereka dikarenakan ketidakmauan masyarakat menerima keberadaan mereka. Dalam penelitian yang sama Soedijati (1995) menjabarkan 46%

waria berharap masyarakat mau menerima waria dalam berhubungan seksual dengan lelaki, 28% berharap memperoleh kemudahan prosedur dan rendahnya biaya dalam operasi kelamin, dan 13 % berharap dapat diterima dalam dunia kerja tanpa dianggap aneh. Namun demikian, penelitian dari Soedijati (1995) ini belum menemukan cara bagaimana mengentaskan waria untuk tidak "turun jalan" lagi dan bagaimana mengembangkan usaha produktif mandiri.

### **E. Road Map**

Dalam penelitian yang pernah peneliti lakukan dengan judul "Model Pendidikan Kewirausahaan Bagi Masyarakat Pengangguran Perkotaan Sebagai Usaha Penanggulangan Kemiskinan Di Lingkungan Penduduk Asli Di Kota Yogyakarta", pengembangan model pendidikan kewirausahaan bagi masyarakat pengangguran perkotaan sebagai usaha penanggulangan kemiskinan di lingkungan penduduk asli, dilakukan melalui beberapa tahapan yaitu:

#### **1. Membangun Sikap Kreatif Dan Inovatif.**

Penduduk miskin sebagai peserta program perlu ditumbuhkan sikap kreatif dan inovatif dalam berwirausaha. Kreativitas bukan suatu bakat bawaan yang hanya dimiliki orang jenius saja. Kreativitas merupakan suatu proses yang dapat dikembangkan dan ditingkatkan. Kreativitas berarti menghadirkan suatu gagasan baru. Kaitan kreativitas dan inovasi sangat erat sekali. Inovasi merupakan penerapan secara praktis gagasan kreatif. Membangun sikap kreatif dan inovatif dilakukan melalui pemberian serangkaian pengetahuan dan pelatihan.

## **2. Meningkatkan Spirit Kewirausahaan**

Dari berbagai definisi kewirausahaan, dapat ditarik benang merah bahwa kewirausahaan merupakan kemampuan kreatif dan inovatif yang dijadikan dasar, kiat, dan sumber daya untuk mencari peluang menuju sukses. Spirit Kewirausahaan ini dapat ditingkatkan melalui pemberian serangkaian pengetahuan dan pelatihan yang diharapkan dapat menanamkan kesadaran bahwa faktor dominan penentu keberhasilan adalah berasal dalam diri orang itu sendiri, dan untuk tidak tergantung pada orang lain. Penduduk miskin sebagai peserta program perlu dimotivasi untuk dapat merintis/mengembangkan usaha yang dapat meningkatkan pendapatan mereka dengan menggunakan sumber-sumber dan kemampuan mereka sendiri.

## **3. Meningkatkan Kemampuan/Keterampilan dan Pengelolaan Keuangan Usaha Kecil**

Peningkatan kemampuan/keterampilan penduduk miskin sebagai peserta program dapat dicapai melalui pelatihan yang berkelanjutan, melalui cara-cara partisipatif, maksudnya pelaksanaan pelatihan menyesuaikan luangnya waktu peserta program dan jenis pelatihan untuk meningkatkan keterampilan peserta program disesuaikan dengan kebutuhan. Jenis pelatihan dapat berupa pelatihan pembuatan kue, kursus menjahit dengan nara sumber yang ahli di bidang tersebut. Pelatihan semacam ini dapat membantu peserta program untuk mengembangkan usaha sesuai dengan potensi yang mereka miliki.

Keterampilan mengelola keuangan usaha juga diperlukan oleh pelaku usaha meskipun usaha tersebut merupakan usaha kecil. Pengelolaan keuangan yang baik akan

dapat mengukur kinerja keuangan usahanya dengan lebih baik dan mengambil keputusan usaha secara tepat. Pelatihan mengenai pengelolaan keuangan usaha sangat penting dilakukan untuk membantu pelaku usaha dalam mengelola usaha kecilnya secara profesional.

#### **4. Perintisan atau Pengembangan Usaha**

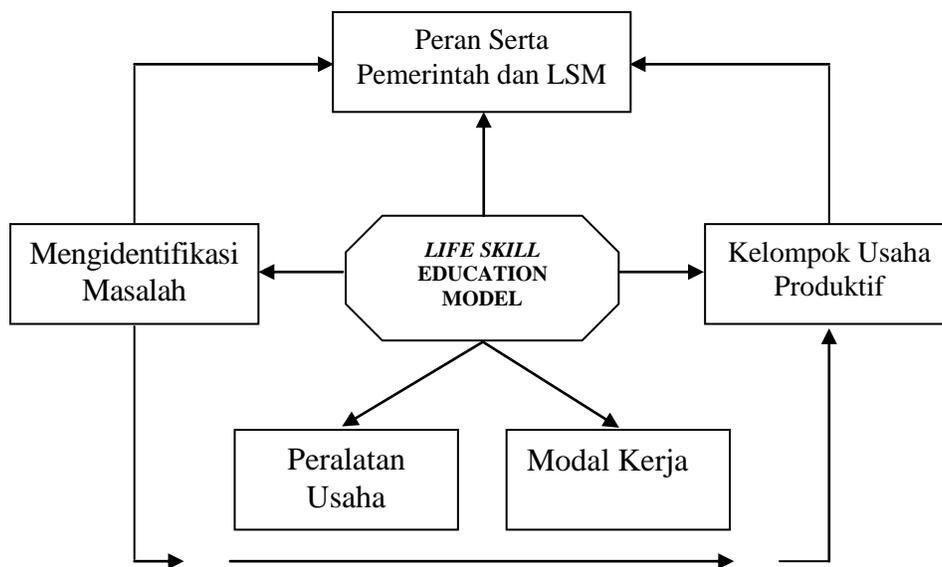
Setelah cukup diberikan serangkaian pengetahuan pelatihan untuk menumbuhkan motivasi, membangun sikap kreatif dan inovatif, meningkatkan spirit kewirausahaan, serta meningkatkan kemampuan/keterampilan dan pengelolaan keuangan usaha, tahapan yang penting berikutnya adalah kegiatan praktik berupa perintisan/pengembangan usaha (sesuai dengan potensi yang dimiliki). Kesuksesan dalam tahap ini dipengaruhi oleh dukungan baik berupa modal usaha atau barang-barang modal/peralatan usaha. Selain itu perlu dilakukan pendampingan pada tahap awal perintisan/pengembangan usaha. Selama pelaksanaan program, tim peneliti berperan sebagai pendamping bagi pelaku usaha (peserta program).

#### **5. Pengembangan Jaringan Usaha**

Setelah usaha yang dirintis/dikembangkan berjalan, tahap selanjutnya yang diperlukan adalah pengembangan jaringan usaha, dalam rangka keberlanjutan usaha, melalui perluasan jaringan pemasaran. Perlu dikembangkan pengorganisasian kelompok-kelompok usaha, disertai dengan peningkatan kemampuan para anggotanya membangun dan mempertahankan jaringan dengan berbagai sistem sosial di sekitarnya. Jaringan ini

sangat penting dalam menyediakan dan mengembangkan berbagai akses terhadap sumber dan kesempatan bagi peningkatan keberdayaan penduduk miskin.

Gambar siklus pemecahan masalah dalam penelitian mengenai strategi pemberdayaan ekonomi melalui life skill education sebagai usaha pengentasan kemiskinan bagi komunitas waria yang saat ini akan peneliti lakukan, dapat dilihat dalam sajian dalam bentuk kerangka berpikir sebagai berikut ini:



Gambar 1. Siklus Pemecahan Masalah dalam Strategi pemberdayaan Ekonomi Melalui Model *Life Skill Education*

Bagan di atas ini adalah kerangka berfikir yang dikembangkan dalam penelitian ini yaitu apabila penerapan strategi pemberdayaan ekonomi bagi komunitas waria melalui *life skill education* di Kotamadya Yogyakarta didasarkan atas kebutuhan peserta program yang didukung oleh pemerintah dan LSM, adanya bantuan peralatan serta permodalan memadai akan mampu untuk mengembangkan kegiatan usaha produktif, sehingga akan membawa dampak pada aktifitas kerja waria, yang akan mampu memberikan pendapatan

penghasilan yang "halal" bagi waria, dan dalam jangka panjang juga berdampak pada penurunan kemiskinan pada komunitas waria.

## **BAB III METODE PENELITIAN**

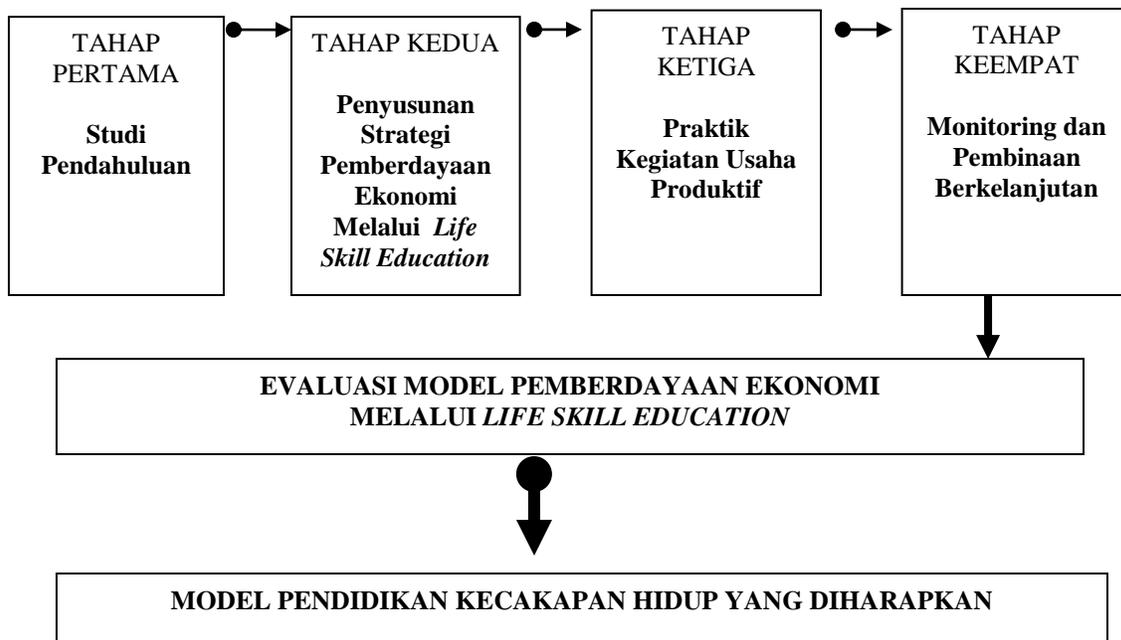
### **A. Desain Penelitian**

Penelitian ini merupakan jenis penelitian pengembangan suatu model strategi pemberdayaan ekonomi komunitas waria melalui *life skill education*. Menurut Borg and Gall (1989:782), yang dimaksud dengan model penelitian dan pengembangan adalah “*a process used develop and validate educational product*”. Dalam ‘*research based development*’, yang muncul adalah suatu model atau strategi dan bertujuan untuk meningkatkan kualitas pendidikan. Selain untuk mengembangkan dan memvalidasi hasil-hasil pendidikan, *Research and Development* juga bertujuan untuk menemukan pengetahuan-pengetahuan baru melalui ‘*basic research*’, atau untuk menjawab pertanyaan-pertanyaan khusus tentang masalah-masalah yang bersifat praktis melalui ‘*applied research*’, yang digunakan untuk meningkatkan praktik-praktik pendidikan. Dalam penelitian ini *Research and Development* dimanfaatkan untuk menghasilkan model strategi pemberdayaan ekonomi sebagai upaya pengentasan kemiskinan bagi komunitas waria melalui *life skill education* di Kotamadya Yogyakarta.

Konsep penelitian dan pengembangan dari Borg and Gall (Sukmadinata, 2006: 169) ada 10 tahap dengan tidak mengurangi validitas proses dan temuan dalam penelitian ini *Research and Development* yang dikembangkan Borg dan Gall (1989:784), diadaptasi dan diadakan sedikit modifikasi dalam tahapannya menjadi seperti berikut: 1) meneliti dan mengumpulkan informasi tentang kebutuhan pengembangan pelatihan, 2) merencanakan prototipe komponen yang akan dikembangkan termasuk mendefinisikan jenis pengembangan pelatihan usaha yang akan dikembangkan, merumuskan tujuan, menentukan urutan kegiatan dan membuat skala pengukuran (instrumen penelitian), 3)

mengembangkan prototipe awal untuk dijadikan model, 4) melakukan validasi model konseptual kepada para ahli atau praktisi. 5) melakukan ujicoba terbatas (tahap I) terhadap model awal, 6) merevisi model awal, berdasarkan hasil ujicoba dan analisis data, 7) melakukan ujicoba secara luas (tahap II), 8) melakukan revisi akhir atau penghalusan model, apabila peneliti dan pihak terkait menilai proses dan produk yang dihasilkan model belum memuaskan, dan 9) membuat laporan penelitian dan melakukan diseminasi kepada berbagai pihak.

Dari sembilan langkah tersebut, agar proses pengembangan pelatihan menjadi lebih efektif dan efisien sesuai, maka pelaksanaannya dibagi dalam empat siklus: studi pendahuluan pengembangan model *life skill education*, penyusunan desain model *life skill education*, uji coba model *life skill education*, evaluasi hasil pengembangan model *life skill education* dan menemukan model yang fit untuk strategi pemberdayaan ekonomi bagi komunitas waria. Untuk lebih jelas dapat dilihat bagan siklus penelitian dan pengembangan strategi pemberdayaan ekonomi sebagai usaha pengentasan kemiskinan bagi komunitas waria di Kotamadya Yogyakarta. Gambar atas tahapan pemecahan masalah tersebut dapat dilihat dalam sajian berikut ini :



**Gambar 1. Tahapan Pemecahan Masalah**

### **B. Tehnik dan Alat Pengumpulan Data**

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi: (1) pengamatan partisipasi/observasi (2) studi dokumentasi; dan (3) wawancara; (4) Angket. Penilaian dilakukan dengan memberikan penilaian awal sebelum pelatihan dan sesudah kegiatan pelatihan keterampilan secara keseluruhan, serta membandingkan dengan prestasi kerja di lapangan. Kegiatan pengumpulan data dengan menggunakan teknik-teknik sesuai jenis instrumen yang digunakan sebagai berikut : *Observasi partisipatif*, dilakukan peneliti sebagai pengamat dengan melibatkan diri dalam kegiatan pengembangan pelatihan yang sedang dilakukan atau sedang dialami sedang peserta pengembangan pelatihan tersebut tidak mengetahui kalau mereka sedang diamati. Observasi, digunakan selama penelitian berlangsung untuk mencermati beragam fenomena sejak tahap studi orientasi suasana lingkungan penelitian, implementasi, sampai evaluasi hasil. Observasi partisipan juga dilakukan terutama pada saat studi

pendahuluan (*eksplorasi*) dan selama proses uji coba pelatihan berlangsung, dan yang diobservasi adalah mekanisme kerja yang telah ditetapkan dalam prosedur sistem implementasi. *Studi dokumentasi*, digunakan untuk menjaring data di dalam dokumen tertulis yang menunjukkan adanya hubungan dengan masalah pemberdayaan ekonomi bagi komunitas waria. *Wawancara*, digunakan untuk mewawancarai sejumlah *key informant* yang dianggap sebagai tokoh kunci dalam penelitian, yaitu aparat pemerintah (Pejabat dan Pelaksana lapangan di lingkungan Dinas Sosial Kota Yogyakarta), pengurus LSM Waria, dan para waria.

### **C. Lokasi Penelitian**

Penelitian ini dilaksanakan di Kotamadya Yogyakarta, yaitu pada kelompok-kelompok waria yang ada di Yogyakarta, seperti “KEBAYA” (Keluarga Waria Yogyakarta).

### **D. Populasi dan Sampel Penelitian**

Yang menjadi populasi dalam penelitian ini adalah waria yang menetap di Yogyakarta, sedangkan jumlah sampelnya dipilih secara *purposive* sebanyak 20 orang peserta program, dengan mempertimbangkan karakteristik peserta sebagai berikut, yaitu: (1) merupakan waria yang tinggal di Yogyakarta, untuk kemudahan koordinasi dalam kegiatan, (3) mereka tergolong katagori waria miskin, (4) kesediaan untuk mengikuti secara penuh dan sungguh-sungguh sebagai peserta program.

### **E. Analisis dan Penafsiran Data**

Sesuai model analisis data kualitatif, langkah-langkah analisis data yang dilakukan adalah : (1) setelah data terkumpul, penulis mengadakan reduksi data dengan

jalan merangkum laporan lapangan, mencatat hal-hal pokok yang relevan dengan fokus penelitian; (2) menyusun secara sistematis berdasarkan kategori dan klasifikasi tertentu; (3) membuat display data dalam bentuk tabel ataupun gambar sehingga hubungan antara data yang satu dengan lainnya menjadi jelas dan utuh (tidak terlepas-lepas); (4) mengadakan *cross site analysis* dengan cara membandingkan dan menganalisis data secara mendalam; dan (5) menyajikan temuan, menarik kesimpulan dalam bentuk kecenderungan umum dan implikasi penerapannya, dan rekomendasi bagi pembuatan kebijakan strategi nasional tentang strategi pemberdayaan masyarakat melalui *life skill education* sebagai usaha pengentasan kemiskinan bagi komunitas waria di Kotamadya Yogyakarta.

## **BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

### **A. Deskripsi Subyek Penelitian**

Subyek penelitian ini memiliki karakteristik seks waria (*Wanita-Pria/she-male*). Subyek tersebut menganggap dirinya mempunyai jenis kelamin waria dengan pengertian bahwa di dalam tubuh fisiknya merupakan pria sedangkan secara psikologis dan kejiwaan mereka menganggap dirinya seorang wanita. Subyek penelitian ini adalah semula adalah para waria yang tinggal di Kotamadya Yogyakarta, namun pada kenyataannya banyak para waria tersebut tinggal di pinggiran Yogyakarta (pertimbangan kos kamar atau rumah yang murah). Namun demikian, para waria tersebut beroperasi/beraktivitas di Kotamadya Yogyakarta, dan tergabung dalam “Kebaya”. “Kebaya adalah organisasi para waria di Yogyakarta, yang berdiri sejak tanggal 16 Desember 2006. Misi utama organisasi ini adalah pendampingan kepada para waria. “Kebaya” berkantor di Penumping, Gowongan Lor, Jetis, Yogyakarta, beranggotakan kurang lebih 60 orang anggota waria.

Dari waria yang tergabung dalam “Kebaya: dipilih sampel sebanyak 16 sampel yang memenuhi kriteria sebagai berikut: (1) merupakan waria yang beraktivitas di Yogyakarta, (3) waria tersebut mata pencaharian utamanya masih banyak turun ke jalan, baik sebagai pengamen maupun sebagai “PSK”, (4) kesediaan untuk mengikuti secara penuh dan sungguh-sungguh sebagai peserta program.

**Tabel 1. Nama peserta Program**

<b>No.</b>	<b>NAMA PESERTA</b>	<b>ALAMAT</b>
1.	Sisi Reynata	Jln. Ireda, Yogyakarta
2.	Caca M.	Gejayan, Yogyakarta
3.	Eva	Sidomulyo
4.	Erni	Lempuyangan, Yogyakarta
5.	Yetti	Badran, Yogyakarta
6.	Sarinah	Gowongan, Yogyakarta
7.	Sinta	Sidomulyo
8.	Meme	Sosrowijayan, Yogyakarta
9.	Irma	Jln Ireda, Yogyakarta
10.	Angel	Badran, Yogyakarta
11.	Helmy	Santan
12.	Sasa	Magowohardjo, Sleman
13.	Tira	Maguwohardjo, Sleman
14.	Arum Marischa	Ngampilan, Yogyakarta
15.	Rully Mallay	Maguwo, Sleman
16.	Vinolia Wakidjo	Gowongan, Yogyakarta
17.	Maryani	Ponpes
18.	Vera	Maguwohardjo, Sleman
19.	Wulan	Badran, Yogyakarta
20.	Sheilla	Sidomulyo

Sumber: Data Primer yang Diolah

Setelah dilaksanakan pengumpulan data yang dilakukan oleh Tim Peneliti, deskripsi para waria tersebut adalah sebagai berikut:

### 1. Tingkat Pendidikan

Tingkat pendidikan para waria tersebut adalah sebagai berikut : lulusan SD ada 2 orang (10 %); lulusan SMP 7 orang (35%); lulusan SMA/K 8 orang (40%); lulusan Perguruan Tinggi 3 orang (15%). Hasil perhitungan disajikan pada Tabel 2. Jumlah pesentase tersebut menunjukkan bahwa sebagian besar (90 %) telah menyelesaikan pendidikan dasar 9 tahun sedangkan 15 % pernah mengenyam pendidikan tinggi.

Dari hasil deskripsi tingkat pendidikan responden dapat dilihat bahwa sebagian besar responden memiliki kemampuan intelektual yang cukup untuk diberikan pendidikan kecakapan hidup.

**Tabel 2. Tingkat Pendidikan Subyak Penelitian**

	Frekuensi	Persentase
SD	1	10.0
SMP	7	35.0
SMA/K	8	40.0
PT	3	15.0
Total	20	100.0

Sumber: Data Primer yang Diolah

### 2. Usia

Usia subjek penelitian mempunyai sebaran yang cukup merata. Usia subjek bervariasi dari yang termuda 21 tahun, hingga yang tertua 63 tahun. Usia yang terbanyak muncul adalah 23 tahun, sebanyak 2 orang (10%); kemudian usia 42 tahun, 2 orang

(10%); 47 tahun dan 50 tahun masing-masing juga 2 orang (10%). Hasil analisis disajikan pada Tabel 3. Dari hasil tersebut dapat dilihat bahwa distribusi usi responden cukup merata. Pemerataan distribusi ditunjukkan proporsi usia responden kelompok tertentu paling tinggi adalah 10% sedangkan paling rendah adalah 5%. Dari hasil dapat disimpulkan distribusi responden berdasarkan usia cukup merata.

**Tabel 3. Usia Subjek Penelitian**

		Frekuensi	Persentase
Usia	21	1	5.0
	23	2	10.0
	25	1	5.0
	30	1	5.0
	31	1	5.0
	33	1	5.0
	34	1	5.0
	42	2	10.0
	44	1	5.0
	46	1	5.0
	47	2	10.0
	50	2	10.0
	51	1	5.0
	52	1	5.0
	58	1	5.0
	63	1	5.0
Total		20	100.0

Sumber: Data Primer yang Diolah

### 3. Pekerjaan Ayah Subjek

Deskripsi pekerjaan ayah responden digunakan untuk mengetahui latar belakang keluarga responden. Berdasarkan perhitungan persentase, maka dapat digambarkan pekerjaan ayah subjek, adalah sebagai berikut: yang tidak mengisi pekerjaan ayah 5 orang (25%); ayah bekerja sebagai PNS 4 orang (20%); Swasta 1 orang (5%); Wiraswasta 3 orang (15%); Buruh 3 orang (15%); Petani 1 orang (5%); Pensiunan 3

orang (15%). Hasil analisis disajikan pada Tabel 4. Dari hasil tersebut dapat dilihat bahwa pekerjaan ayah subyek paling banyak adalah PNS sebanyak 4 orang (20%). Dari hasil juga dapat dilihat latar belakang pekerjaan subyek sangat bervariasi.

**Tabel 4. Pekerjaan Ayah Subjek**

	Frekuensi	Persentase
Tidak Ngisi	5	25.0
PNS	4	20.0
Swasta	1	5.0
Wiraswasta	3	15.0
Buruh	3	15.0
Petani	1	5.0
Pensiunan	3	15.0
Total	20	100.0

Sumber: Data Primer yang Diolah

#### 4. Pendidikan Ayah Subjek

Berdasarkan perhitungan persentase, pendidikan ayah subjek yang lulus SD ada 4 orang (20%); lulus SMP 2 orang (10%); SMA/K 6 orang (30%); dan PT ada 2 orang (10%) dan 6 orang subyek (30%) tidak mengisi pendidikan ayah subyek. Hasil analisis disajikan pada tabel 5. Dari hasil pengambilan data, dapat dilihat pendidikan ayah subyek sebesar 40% telah menempuh pendidikan dasar. Dari hasil dapat disimpulkan bahwa subyek penelitian tumbuh di lingkungan keluarga yang cukup terdidik.

**Tabel 5. Pendidikan Ayah Subjek Penelitian**

	Frekuensi	Persen
Tidak ngisi	6	30.0
SD	4	20.0
SMP	2	10.0
SMA/K	6	30.0
PT	2	10.0
Total	20	100.0

Sumber: Data Primer yang Diolah

#### 5. Pekerjaan Ibu Subjek

Berdasarkan hasil analisis data menunjukkan 2 orang (10%) subyek penelitian mempunyai ibu yang bekerja sebagai PNS, 1 orang (5%) bekerja sebagai Wiraswasta (5%), 2 orang sebagai buruh (10%), 1 orang sebagai petani (5%), 2 Orang sebagai Ibu rumah tangga (10%), dan 1 orang pensiunan (5%). Dari seluruh responden, 11 orang (55%) tidak mengisi pekerjaan ibu. Hasil analisis disajikan pada Tabel 6. Dari hasil tersebut dapat dilihat 25 % ibu responden bekerja pada sektor informal.

**Tabel 6. Pekerjaan Ibu Subjek**

	Frekuensi	Persen
Tdk ngisi	11	55.0
PNS	2	10.0
Wiraswasta	1	5.0
Buruh	2	10.0
Petani	1	5.0
IRT	2	10.0
Pensiunan	1	5.0
Total	20	100.0

Sumber: Data Primer yang Diolah

#### 6. Pendidikan Ibu Subjek

Berdasarkan hasil perhitungan persentase, pendidikan ibu subjek yang lulus SD ada 2 orang (10%); lulus SMP 4 orang (20%); SMA/K 2 orang (10%) dan PT 1 orang (5%). Dari semua responden 11 orang (55%) tidak mengingsi pekerjaan ibu. Hasil analisis disajikan pada Tabel 7. Dari hasil dapat dilihat bahwa 25% ibu responden telah menempuh pendidikan dasar, dan 5% telah menempuh pendidikan tinggi.

**Tabel 7. Pendidikan Ibu Subjek**

	Frekuensi	Persen
Tdak ngisi	11	55.0
SD	2	10.0
SMP	4	20.0
SMA/K	2	10.0
PT	1	5.0
Total	20	100.0

## 7. Asal Subjek

Asal subyek dianalisis untuk mengetahui apakah subnyek penelitian merupakan warga sekitar atau bukan. Dari hasil analisis dapat diketahui subjek yang berasal dari Yogya ada 14 orang (70%); yang berasal dari luar Yogya namun ada di Jawa ada 4 orang (20%), dan yang berasal dari luar Jawa ada 2 orang (10%). Hasil analisis disajikan pada Tabel 8. Hasil analisis menunjukkan subjek penalitian terbanyak berasal dari Yogyakarta yaitu sebanyak 70%.

**Tabel 8. Asal Subjek**

	Frekuensi	Persen
Yogya	14	70.0
Jawa	4	20.0
Luar Jawa	2	10.0
Total	20	100.0

Sumber: Data Primer yang Diolah

## 8. Tempat Tinggal Subjek di Yogya

Tempat tinggal subjek merujuk pada dimana subjek penelitian tinggal selama di Yogyakarta. Dari hasil analisis menunjukkan 9 orang (45%) subjek tinggal di kos, 9 (45%) orang tinggal di rumah orang tua, dan 1 orang (5%) tinggal di kontrakan. Hasil analisis disajikan pada Tabel 9. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa sebagian besar (45%) subjek penelitian tinggal di kos, dan 45%tinggal bersama orang tua. Dari hasil tersebut dapat dilihat bahwa 45 % subjek penelitian masih diterima dilingkungan keluarganya karena masih dapat tinggal di rumah orang tua.

**Tabel 9. Tempat Tinggal Subjek**

	Frekuensi	Persen
Tidak ngisi	1	5.0
Kos	9	45.0
Rumah Ortu	9	45.0
Kontrak	1	5.0
Total	20	100.0

Sumber: Data Primer yang Diolah

## **B. Minat Berwirausaha**

Pada tahap awal, para peserta program diberikan pengujian terkait motivasi peserta program. Berdasarkan data induk yang diperoleh dari peserta program, dapat dideskripsikan bahwa minat berwirausaha bagi komunitas waria di Yogyakarta pada kategori tinggi. Dari peserta program yang menjadi subjek penelitian, 60% berminat untuk berwirausaha di bidang boga, dan 40% berminat untuk berwirausaha di bidang tata rias/salon.

## **C. Strategi Pemberdayaan Ekonomi Melalui Life Skill Education**

Masalah pokok yang dihadapi oleh waria sebagai komunitas yang termarginalkan adalah: (1) masih banyaknya waria yang berprofesi sebagai PSK (Penjaja Seks Komersial), sehingga menimbulkan stigma di tengah masyarakat, (2) masih seringnya waria mengalami perlakuan kasar terutama dari pihak aparat (Satpol PP), dan (3) terjadinya diskriminasi dalam memperoleh lapangan pekerjaan.

Dalam pandangan masyarakat, waria lekat dengan citranya sebagai PSK, meskipun tidak semuanya, namun label tersebut selalu menyertai kaum waria. Ada beberapa alasan waria ini menjadi PSK, diantaranya alasan ekonomi (untuk

mencukupi kebutuhan waria itu sendiri, dan atau sebagai penopang keluarga/orang-orang yang menjadi tanggungannya, dan alasan lain adalah untuk mencukupi kebutuhan biologis. Profesi sebagai PSK inilah yang menjadi label yang senantiasa melekat pada waria dan menimbulkan stigma di masyarakat, dan akhirnya “dijauhi” masyarakat.

Dalam penelitian ini, strategi pemberdayaan ekonomi berbasis *life skill education* dilakukan melalui beberapa tahapan yaitu:

### **1. Menumbuhkan semangat dan spirit kewirausahaan**

Peserta program perlu ditumbuhkan sikap kreatif dan inovatif dalam berwirausaha. Dari berbagai definisi kewirausahaan, dapat ditarik benang merah bahwa kewirausahaan merupakan kemampuan kreatif dan inovatif yang dijadikan dasar, kiat, dan sumber daya untuk mencari peluang menuju sukses. Spirit Kewirausahaan ini dapat ditingkatkan melalui pemberian serangkaian pengetahuan dan pelatihan yang diharapkan dapat menanamkan kesadaran bahwa faktor dominan penentu keberhasilan adalah berasal dalam diri orang itu sendiri, dan untuk tidak tergantung pada orang lain. Para waria sebagai peserta program perlu dimotivasi untuk dapat merintis/mengembangkan usaha yang dapat meningkatkan pendapatan mereka dengan menggunakan sumber-sumber dan kemampuan mereka sendiri.

### **2. Meningkatkan Kemampuan/Keterampilan**

Peningkatan kemampuan/keterampilan para waria sebagai peserta program dapat dicapai melalui pelatihan yang berkelanjutan, melalui cara-cara partisipatif, maksudnya

pelaksanaan pelatihan menyesuaikan luangnya waktu peserta program dan jenis pelatihan untuk meningkatkan keterampilan peserta program disesuaikan dengan kebutuhan. Jenis pelatihan sesuai dengan peminatan mereka.

Pelatihan yang diberikan berupa pelatihan mengenai tata boga dan tata rias, sesuai dengan peminatan mereka.

### **3. Perintisan atau Pengembangan Usaha**

Setelah cukup diberikan serangkaian pengetahuan dan pelatihan yang cukup, tahapan yang penting berikutnya adalah kegiatan praktik berupa perintisan/pengembangan usaha (sesuai dengan potensi yang dimiliki). Kesuksesan dalam tahap ini dipengaruhi oleh dukungan baik berupa modal usaha atau barang-barang modal/peralatan usaha. Selain itu perlu dilakukan pendampingan pada tahap awal perintisan/pengembangan usaha. Selama pelaksanaan program, tim peneliti berperan sebagai pendamping bagi pelaku usaha (peserta program).

### **4. Penggunaan Modul**

Modul yang digunakan dalam penelitian untuk mengembangkan strategi pemberdayaan ekonomi berbasis *life skill education* terdiri dari 2 (dua) modul, yaitu: Modul Pendidikan Kewirausahaan, dan Modul Pelatihan Tata Boga.

## **B. Pembahasan**

- 1. Pengaruh strategi pemberdayaan ekonomi berpengaruh terhadap penurunan jumlah waria yang “turun ke jalan” yang berprofesi sebagai PSK di Kotamadya Yogyakarta.**

Melalui serangkaian pengetahuan mengenai pendidikan kecakapan hidup, dan pelatihan kewirausahaan untuk membangun sikap kreatif dan inovatif, meningkatkan spirit kewirausahaan, dan pelatihan untuk meningkatkan kemampuan/keterampilan membuat peserta program tergugah dan menyadari bahwa ada potensi dari dalam dirinya yang dapat dikembangkan dan pentingnya memiliki sikap kemandirian/tidak tergantung pada orang lain. Dengan pelatihan untuk membangun sikap kreatif dan inovatif, peserta program menyadari pentingnya memiliki sikap kreatif dan inovatif dan mengaplikasikannya dalam kegiatan berwirausaha. Demikian juga dengan pelatihan untuk meningkatkan spirit kewirausahaan, disampaikan tentang faktor-faktor penentu keberhasilan. Dengan metode “brainstorming”, peserta diminta untuk mengidentifikasi sendiri tentang faktor-faktor apa saja yang dapat menentukan keberhasilan seseorang. Semua peserta dimintai pendapatnya, dirangkum, dan dirumuskan dari semua pendapat yang disampaikan oleh peserta ternyata 85% faktor-faktor yang menentukan keberhasilan seseorang adalah berasal dalam diri orang itu sendiri. Dengan metode ini, peserta program sadar dan memahami kalau seseorang ingin berubah dan ingin berhasil, maka dirinya sendiri yang harus berusaha dengan keberanian dan tekad yang bulat untuk berhasil.

Berdasarkan hasil interview dan pemantauan lapangan atas potensi yang dimiliki, jenis usaha yang ingin dikembangkan oleh peserta program secara garis besar dapat dikelompokkan menjadi 2 (dua), yaitu usaha tata boga dan tata rias. Untuk usaha tata boga berupa pembuatan makanan dan kue, diberikan pelatihan untuk meningkatkan keterampilan peserta program dan menambah variasi dan

kreasi makanan dan kue yang dibuat. Pelatihan dipandu oleh Tim dari Tata Boga Fakultas Teknik UNY. Selain itu juga disiapkan modul berisi variasi resep makanan, dan pola dasar untuk usaha menjahit. Dari hasil pemantauan dan wawancara dengan peserta program, setelah diberikan serangkaian pengetahuan dan pelatihan kewirausahaan, serta pelatihan untuk meningkatkan keterampilan atas bidang usaha yang dikembangkan dalam rangka memotivasi peserta program dalam menjalankan usahanya. Namun demikian hasil pendapatan sampingan yang diterima dari usaha yang dikembangkan belum menunjukkan jumlah yang signifikan, dibandingkan pendapatan yang diterima para waria pada saat mencari pendapatan dengan turun ke jalan sebagai PSK.

Pendidikan Kecakapan hidup yang dikembangkan akan lebih berhasil lagi apabila mendapat dukungan modal dan pembinaan pihak-pihak yang terkait, serta adanya pendampingan berkelanjutan. Selain itu juga perlu adanya pembinaan untuk pengembangan usaha selanjutnya.

**2. Peningkatan pendapatan waria di Kotamadya Yogyakarta dari sumber yang “halal” , yang tidak bertentangan dengan norma yang dianut masyarakat dengan strategi pemberdayaan ekonomi melalui *life skill education*.**

Setelah menerima pendidikan kecakapan hidup melalui serangkaian pengetahuan dan pelatihan kewirausahaan untuk membangun sikap kreatif dan inovatif, meningkatkan spirit kewirausahaan yang memfokuskan pada pembentukan sikap, perubahan pola pikir, dan peningkatan motivasi, serta pelatihan untuk meningkatkan kemampuan/keterampilan, para peserta program

termotivasi dan bertekad untuk mengembangkan usaha sesuai minat dan potensi yang dimiliki untuk meningkatkan tambahan pendapatan keluarga.

Dengan bekal pelatihan yang telah diberikan, para peserta program bisa mendapatkan sumber pendapatan dari sumber yang halal. Namun perlu pendampingan yang berkelanjutan untuk mengubah pola pikir dan memberikan motivasi secara terus menerus, karena godaan yang tinggi untuk turun ke jalan (bekerja sebagai PSK) dengan pendapatan yang tinggi dan mudah, akan mengendurkan semangat untuk berwirausaha para waria tersebut.

### **3. Pengaruh strategi pemberdayaan ekonomi melalui *life skill education* terhadap penurunan kemiskinan komunitas waria di Kotamadya Yogyakarta.**

Berdasarkan pengamatan dan evaluasi hasil penelitian, pendidikan kecakapan hidup bagi komunitas waria dalam jangka waktu pendek belum dapat memberikan pengaruh dalam menurunkan kemiskinan komunitas waria, namun demikian, diprediksikan dalam 2-3 tahun ke depan, dengan pendampingan yang berkelanjutan dan pemberian motivasi secara terus menerus akan dapat menghasilkan pendapatan yang dapat mengangkat komunitas waria melampaui batas garis kemiskinan.

Garis batas kemiskinan yang digunakan dalam penelitian ini mengacu pada batasan kemiskinan dari Sayogyo (1978) dalam Ngadirin Setiawan (1987), yaitu menggunakan batasan standar kebutuhan hidup minimal, penghasilannya sebesar equivalen 480 kg beras di kota per jiwa per tahun. Apabila pendapatan kurang dari equivalen 480 kg beras per jiwa per tahun, maka disebut miskin.



## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Kesimpulan**

1. Model Pendidikan Kecakapan Hidup melalui pemberian serangkaian pengetahuan dan pelatihan kewirausahaan berpengaruh positif terhadap meningkatnya spirit kewirausahaan dan meningkatnya kemampuan/keterampilan penduduk asli miskin di kota Yogyakarta. Namun demikian, dari 20 responden waria yang diteliti, hanya sekitar 30% (umur di atas 50 tahun) yang tidak “turun ke jalan” yang berprofesi sebagai PSK di Kotamadya Yogyakarta. Sedangkan untuk mengamen sebagian besar (80%) masih menjalankannya. Pendidikan Kecakapan hidup yang dikembangkan akan lebih berhasil lagi apabila mendapat dukungan modal dan pembinaan pihak-pihak yang terkait, serta adanya pendampingan berkelanjutan. Selain itu juga perlu adanya pembinaan untuk pengembangan usaha selanjutnya.
2. Dengan bekal pelatihan yang telah diberikan, para peserta program bisa mendapatkan sumber pendapatan dari sumber yang halal. Namun perlu pendampingan yang berkelanjutan untuk mengubah pola pikir dan memberikan motivasi secara terus menerus, karena godaan yang tinggi untuk turun ke jalan (bekerja sebagai PSK) dengan pendapatan yang tinggi dan mudah, akan mengendurkan semangat untuk berwirausaha para waria tersebut.
3. Model Pendidikan Kecakapan Hidup bagi komunitas waria dalam jangka waktu pendek belum dapat memberikan pengaruh dalam menurunkan kemiskinan komunitas waria, namun demikian, diprediksikan dalam 2-3 tahun ke depan, dengan pendampingan yang berkelanjutan dan pemberian motivasi secara terus menerus akan

dapat menghasilkan pendapatan yang dapat mengangkat komunitas waria melampaui batas garis kemiskinan.

## **B. Saran Kebijakan**

1. Perlunya komitmen yang kuat dari peserta program untuk terus meningkatkan semangat berwirausaha, agar kegiatan usaha yang telah dikembangkan peserta program dapat tetap berkembang.
2. Perlunya dukungan dan pembinaan pihak-pihak yang terkait (Pemkot Yogyakarta/ pihak swasta/LSM), untuk melakukan pembinaan dan pendampingan usaha yang berkelanjutan, khususnya untuk peningkatan kualitas produk dan pengembangan jaringan usaha (memasarkan hasil usaha para peserta program).
3. Perlunya kebijakan pemerintah yang komprehensif untuk pendampingan usaha bagi komunitas waria.
4. Perlunya kebijakan pemerintah untuk melibatkan lembaga keuangan (bank/non bank) dalam program pemberdayaan ekonomi waria melalui LSM yang terkait untuk memberikan pinjaman lunak, dengan prosedur dan persyaratan yang mudah diakses oleh LSM yang mendampingi waria.

## DAFTAR PUSTAKA

- Aliyah Rasyid, dkk. (2008)., *Model Pendidikan Kewirausahaan Berbasis Masyarakat Pedesaan Sebagai Usaha Pengentasan Kemiskinan di Wilayah Kabupaten Gunungkidul Daerah Istimewa Yogyakarta*, Penelitian Hibah Bersaing Tahun II DP2M-DIKTI, Lembaga Penelitian UNY.
- Asadi, et al (2008), *Poverty Alleviation and Sustainable Development: The Role of Social Capital*, Journal of Social Sciences 4 (3): 202-215
- Borg and Gall. 1979. *Educational Research: An Introduction*. New York: Allyn and Bacon Inc.
- Bustanul Arifin. 20001. *Membangun Spirit Enterprenuer Muda Indonesia*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Jhon, J. (2009), *Impact of the Life Skills Development Programme on the Behavioural Aspects of Children in Need of Care and Protection*, Loyola Journal of Social Sciences, Vol. XXIII, No.2, Jul-Dec
- Kementerian Koordinator Bidang Kesejahteraan Rakyat RI, (2008). *Program Nasional Pemberdayaan Masyarakat (PNPM) Mandiri*.
- Markum, M. Enoch, (2009), *Pengentasan Kemiskinan dan Pendekatan Psikologi Sosial*, Psikobuana, Vol. 1, No. 1, 1–12
- Muthi'ah, D. (2007), *Konsep Diri Dan Latar Belakang Kehidupan Waria: Studi Kasus Terhadap Waria Di Kota Semarang Tahun 2007*, Skripsi Fakultas Ilmu Pendidikan Universitas Negeri Semarang
- Oetomo, D. (2006), *Memperjuangkan Hak Asasi Manusia Berdasarkan Identitas Gender Dan Seksualitas Di Indonesia*,  
<http://gayanusantara.or.id/HRNotes.06.01.051%20oetomo.pdf> diakses 12 april 2010 pukul 21:27
- Puspitosari, H. (2004), *Usaha Wanita Pria (Waria) Dalam Menghadapi Tekanan Sosial: Studi Kasus Tentang Aktifitas Waria Dalam Menghadapi Tekanan Sosial Dan Menciptakan Peluang Usaha Di Jombang*, Skripsi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Sosial Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politi Universitas Muhammadiyah Malang
- Soedijati, K.E., (1997), *Solidaritas Dan Masalah Sosial Kelompok Waria: Tinjauan Tentang Sosiologis Dunia Sosial Kaum Waria Di Kotamadya Bandung*, Laporan Penelitian Unit Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bandung

UNESCO (2008), Gender-Responsive Life Skills-Based *Education* - Advocacy Brief,.  
UNESCO Bangkok

Yankah, E. dan Aggleton, P. (2008), *Effects and Effectiveness of Life skill education for HIV Prevention In Young People*, *AIDS Education and Prevention*, 20 (6), 465-485.

# **LAMPIRAN-LAMPIRAN**

**MODUL  
LIFE SKILL EDUCATION  
(PENDIDIKAN KECAKAPAN HIDUP)**

**PELATIHAN  
KOMPETENSI PENGOLAHAN BOGA**

**HIBAH PENELITIAN  
STRATEGIS NASIONAL**

**PENINGKATAN  
SPIRIT  
KEWIRAUSAHAAN**

**TIM PENYUSUN:**

**RR. INDAH MUSTIKAWATI, M.Si.,Ak.  
MAHENDRA ADHI NUGROHO, M.Sc.  
PRATIWI WAHYU WIDIARTI, M.Si.**

**LEMBAGA PENELITIAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2009**

# KEWIRAUSAHAAN

## A. Deskripsi

Materi ini berjudul "Spirit dan Karakteristik Kewirausahaan" yang isinya membahas hakekat kewirausahaan, jiwa wirausaha, karakteristik, ciri-ciri, sifat, sikap dan perilaku wirausaha.

Setelah mempelajari materi ini akan dipahami secara mendalam. Selain akan memahami perspektif yang lebih luas tentang karakteristik kewirausahaan, akan juga segera mengetahui sikap, jiwa, motivasi, dan perilaku seseorang yang dikategorikan sebagai wirausaha.

Dalam praktek sehari-hari selain diharapkan akan bersikap, berjiwa dan berperilaku sebagai wirausaha, diharapkan juga dapat mengaktualisasikan sikap dan perilaku kewirausahaan tersebut.

Setelah mempelajari materi pada materi ini, peserta diharapkan dapat:

1. Memahami karakteristik kewirausahaan
2. Mengaktualisasikan sikap dan perilaku kewirausahaan

## B. Prasyarat

Sebagai prasyarat untuk mempelajari materi ini atau sebelum mempelajari materi ini, terlebih dahulu sebaiknya memiliki wawasan tentang :

1. Dasar-dasar cara berpikir kreatif dan bertindak inovatif ,
2. Dasar-dasar cara berprestasi,

## C. Tujuan Akhir

Setelah mempelajari materi ini, diharapkan :

### *a. Peserta Memiliki Kinerja:*

1. Dapat memahami karakteristik kewirausahaan secara kognitif, afektif dan psikomotor, dan dapat mempraktekannya dalam dunia kerja dilapangan.
2. Memiliki jiwa, sikap, dan perilaku kewirausahaan dalam bekerja.
3. Mampu dan berani berwirausaha dalam bidangnya.

***b. Kriteria Kinerja:***

1. Kriteria kinerja sikap kewirausahaan diidentifikasi berdasarkan disiplin , komitmen tinggi, jujur, kreatif, inovatif, mandiri dan realistis.
2. Perilaku kewirausahaan diidentifikasi berdasarkan kerja prestatif.

**D. Kondisi / Variabel yang Diperlukan**

1. Untuk menguasai sikap dan perilaku pendukung karakteristik kewirausahaan dan mempraktekannya dalam dunia nyata peserta perlu diperkenalkan ke dunia kerja dalam bentuk studi lapangan.
2. Amati kegagalan dan keberhasilan seseorang yang memiliki karakteristik wirausahawan.

**E. Kompetensi**

1. Kompetensi Utama: Peserta dapat mengaktualisasikan sikap dan perilaku kewirausahaan.
2. Sub Kompetensi: Peserta dapat mengidentifikasi sikap dan perilaku kewirausahaan.

**F. Cek Kemampuan**

Untuk mengecek kemampuan anda, anda harus dapat menjawab pertanyaan-pertanyaan berikut ini:

1. Jelaskan secara rinci cirri-ciri seseorang wirausaha dilihat dari sikap, mental, motivasi, dan perilaku wirausaha.
2. Berikan contoh kongkrit untuk cirri-ciri kewirausahaan yang berhasil atau gagal seperti kewirausahaan.
3. Keterampilan apa yang harus dimiliki agar seseorang menjadi wirausahawan yang berhasil.

**G. Faktor-Faktor Penentu Keberhasilan**

a) Kinerja/tampilan yang diharapkan:

1. Menjelaskan dan mengevaluasi faktor-faktor penentu keberhasilan.
2. Menganalisis faktor-faktor dominan yang berasal dari dalam diri dan dari luar diri

b) Tujuan:

1. Menanamkan kesadaran faktor-faktor yang dominan untuk mencapai keberhasilan.

2. Menanamkan kesadaran faktor yang berasal dari dalam diri seseorang sebagai faktor yang dominan untuk mencapai keberhasilan.
3. Menanamkan kesadaran untuk tidak bergantung pada orang lain.
4. Pentingnya motivasi yang tinggi untuk keberhasilan hidup.

c) Prosedur:

1. Meminta semua peserta untuk membayangkan seseorang yang dianggap berhasil dalam hidupnya.
2. Mengidentifikasi faktor-faktor yang menyebabkan orang tersebut berhasil dengan cara *brainstorming*, dengan melibatkan seluruh peserta dalam kelas.
3. Diidentifikasi faktor-faktor tersebut dengan hanya satu kata untuk setiap faktor, minimal 20 faktor.
4. Peserta diminta menganalisis apakah ada pola tertentu dari faktor-faktor yang teridentifikasi tersebut.
5. Setelah nampak polanya (biasanya > 60% berasal dari dalam diri dan sisanya dari luar diri).
6. Kemudian dijelaskan dengan contoh-contoh bahwa keberhasilan lebih banyak ditentukan oleh diri sendiri.

## Uraian Materi

### 1. Pengertian Kewirausahaan

Wirausaha adalah seseorang yang bebas dan memiliki kemampuan untuk hidup mandiri dalam menjalankan kegiatan usahanya atau bisnisnya atau hidupnya. Ia bebas merancang, menentukan mengelola, mengendalikan semua usahanya. Sedangkan kewirausahaan adalah suatu sikap, jiwa dan kemampuan untuk menciptakan sesuatu yang baru yang sangat bernilai dan berguna bagi dirinya dan orang lain. Kewirausahaan merupakan sikap mental dan jiwa yang selalu aktif atau kreatif berdaya, berkreasi, berkarya dan bersaahaja dalam berusaha dalam rangka meningkatkan pendapatan dalam kegiatan usahanya atau kiprahnya. Seorang yang memiliki jiwa dan sikap wirausaha selalu tidak puas dengan apa yang telah dicapainya. Dari waktu-ke waktu, hari demi hari, minggu demi minggu selalu mencari peluang untuk meningkatkan usaha dan kehidupannya. Ia selalu berkreasi dan berinovasi tanpa berhenti, karena dengan berkreasi dan berinovasi lah semua peluang dapat diperolehnya. Wirausaha adalah orang yang terampil memanfaatkan peluang dalam mengembangkan usahanya dengan tujuan untuk meningkatkan kehidupannya.

Pada hakekatnya semua orang adalah wirausaha dalam arti mampu berdiri sendiri dalam menjalankan usahanya dan pekerjaannya guna mencapai tujuan pribadinya, keluarganya, masyarakat, bangsa dan negaranya, akan tetapi banyak diantara kita yang tidak berkarya dan berkarya untuk mencapai prestasi yang lebih baik untuk masa depannya, dan ia menjadi ketergantungan pada orang lain, kelompok lain dan bahkan bangsa dan Negara lainnya.

Istilah kewirausahaan, kata dasarnya berasal dari terjemahan *entrepreneur*, yang dalam bahasa Inggris di kenal dengan *between taker* atau *go between*. Pada abad pertengahan istilah *entrepreneur* digunakan untuk menggambarkan seseorang *actory* yang memimpin proyek produksi, Konsep wirausaha secara lengkap dikemukakan oleh Josep Schumpeter, yaitu sebagai orang yang mendobrak sistem ekonomi yang ada dengan memperkenalkan barang dan jasa yang baru, dengan menciptakan bentuk organisasi baru atau mengolah bahan baku baru. Orang tersebut melakukan kegiatannya melalui organisasi bisnis yang baru atau pun yang telah ada. Dalam definisi tersebut ditekankan bahwa wirausaha adalah orang yang melihat adanya peluang kemudian menciptakan sebuah organisasi untuk memanfaatkan peluang tersebut. Sedangkan proses kewirausahaan adalah meliputi semua kegiatan fungsi dan tindakan untuk mengejar dan memanfaatkan peluang dengan menciptakan suatu organisasi. Istilah wirausaha dan wiraswasta sering digunakan secara bersamaan, walaupun memiliki substansi yang agak berbeda.

Norman M. Scarborough dan Thomas W. Zimmerer (1993:5) mengemukakan definisi wirausaha sebagai berikut:

*“An entrepreneur is one who creates a new business in the face of risk and uncertainty for the purpose of achieving profit and growth by identifying opportunities and assembling the necessary resources to capitalize on those opportunities”.*

Menurut Dan Steinhoff dan John F. Burgess (1993:35) wirausaha adalah orang yang mengorganisir, mengelola dan berani menanggung resiko untuk menciptakan usaha baru dan peluang berusaha.

Secara esensi pengertian entrepreneurship adalah suatu sikap mental, pandangan, wawasan serta pola pikir dan pola tindak seseorang terhadap tugas-tugas yang menjadi tanggungjawabnya dan selalu berorientasi kepada pelanggan. Atau dapat juga diartikan sebagai semua tindakan dari seseorang yang mampu memberi nilai terhadap tugas dan tanggungjawabnya. Adapun kewirausahaan merupakan sikap mental dan sifat jiwa yang selalu aktif dalam berusaha untuk memajukan karya baktinya dalam rangka upaya meningkatkan

pendapatan di dalam kegiatan usahanya. Selain itu kewirausahaan adalah kemampuan kreatif dan inovatif yang dijadikan dasar, kiat, dan sumber daya untuk mencari peluang menuju sukses. Inti dari kewirausahaan adalah kemampuan untuk menciptakan sesuatu yang baru dan berbeda (*create new and different*) melalui berpikir kreatif dan bertindak inovatif untuk menciptakan peluang dalam menghadapi tantangan hidup. Pada hakekatnya kewirausahaan adalah sifat, ciri, dan watak seseorang yang memiliki kemauan dalam mewujudkan gagasan inovatif kedalam dunia nyata secara kreatif.

Dari beberapa konsep yang ada ada 6 hakekat penting kewirausahaan sebagai berikut (Suryana, 2003 : 13), yaitu :

1. Kewirausahaan adalah suatu nilai yang diwujudkan dalam perilaku yang dijadikan dasar sumber daya, tenaga penggerak, tujuan, siasat, kiat, proses, dan hasil bisnis (Acmaad Sanusi, 1994).
2. Kewirausahaan adalah suatu kemampuan untuk menciptakan sesuatu yang baru dan berbeda (*ability to create the new and different*) (Drucker, 1959).
3. Kewirausahaan adalah suatu proses penerapan kreativitas dan inovasi dalam memecahkan persoalan dan menemukan peluang untuk memperbaiki kehidupan (Zimmerer. 1996).
4. Kewirausahaan adalah suatu nilai yang diperlukan untuk memulai suatu usaha (start-up phase) dan perkembangan usaha (venture growth) (Soeharto Prawiro, 1997).
5. Kewirausahaan adalah suatu proses dalam mengerjakan sesuatu yang baru (creative), dan sesuatu yang berbeda (innovative) yang bermanfaat memberi nilai lebih.
6. Kewirausahaan adalah usaha menciptakan nilai tambah dengan jalan mengkombinasikan sumber-sumber melalui cara-cara baru dan berbeda untuk memenangkan persaingan. Nilai tambah tersebut dapat diciptakan dengan cara mengembangkan teknologi baru, menemukan pengetahuan baru, menemukan cara baru untuk menghasilkan barang dan jasa yang baru yang lebih efisien, memperbaiki produk dan jasa yang sudah ada, dan menemukan cara baru untuk memberikan kepuasan kepada konsumen.

Berdasarkan keenam konsep diatas, secara ringkas kewirausahaan dapat didefinisikan sebagai sesuatu kemampuan kreatif dan inovatif (*create new and different*) yang dijadikan kiat, dasar, sumber daya, proses dan perjuangan untuk menciptakan nilai tambah barang dan jasa yang dilakukan dengan keberanian untuk menghadapi risiko.

*Dari segi karakteristik perilaku, Wirausaha (entepreneur) adalah mereka yang mendirikan, mengelola, mengembangkan, dan melembagakan perusahaan miliknya sendiri. Wirausaha adalah mereka yang bisa menciptakan kerja bagi orang lain dengan berswadaya. Definisi ini mengandung*

*asumsi bahwa setiap orang yang mempunyai kemampuan normal, bisa menjadi wirausaha asal mau dan mempunyai kesempatan untuk belajar dan berusaha. Berwirausaha melibatkan dua unsur pokok (1) peluang dan, (2) kemampuan menanggapi peluang, Berdasarkan hal tersebut maka definisi kewirausahaan adalah "tanggapan terhadap peluang usaha yang terungkap dalam seperangkat tindakan serta membuahkan hasil berupa organisasi usaha yang melembaga, produktif dan inovatif." (Pekerti, 1997)*

Sejalan dengan pendapat di atas, Salim Siagian (1999) mendefinisikan: "Kewirausahaan adalah semangat, perilaku, dan kemampuan untuk memberikan tanggapan yang positif terhadap peluang memperoleh keuntungan untuk diri sendiri dan atau pelayanan yang lebih baik pada pelanggan/masyarakat; dengan selalu berusaha mencari dan melayani langganan lebih banyak dan lebih baik, serta menciptakan dan menyediakan produk yang lebih bermanfaat dan menerapkan cara kerja yang lebih efisien, melalui keberanian mengambil resiko, kreativitas dan inovasi serta kemampuan manajemen."

## **2. Kewirausahaan, jaringan dan Kepemimpinan**

Kewirausahaan pada dasarnya adalah kemampuan untuk melihat peluang, menentukan langkah kegiatan dan berani mengambil resiko dalam upaya meraih manfaat. Dan wirausaha adalah orang yang dapat melihat peluang, menentukan langkah kegiatan dan berani mengambil resiko.

Jika diperhatikan ada dua sisi dari kewirausahaan ini :

- a) sisi "*resource/ supply*" yaitu kemampuan yang ada pada seseorang untuk dikembangkan, diaplikasikan dan ditindak lanjuti. Sumber ini meliputi kemampuan untuk membuat sesuatu, ketrampilan tertentu. Misalnya
  - Kemampuan memasak, karena mempunyai hobi memasak (misalnya membuat bakpia)
  - Tetangga mempunyai ternak ayam
  - Di daerah tempat tinggalnya (misalnya Gunung Kidul) mempunyai potensi penghasil gapplek yang melimpah
- b) Sisi Market atau pasar yaitu kemungkinan untuk melihat peluang untuk pemasarannya atau melihat peluang melihat tempat atau daerah-daerah lain yang membutuhkan atau mengelola lebih jauh.

Wirausaha mempunyai kemampuan melihat kedua sisi ini dan menggabungkannya menjadi suatu aktifitas ekonomi (*Economic activity*)

Wirausaha melihat peluang untuk memindahkan gapplek yang melimpah, di Gunung Kidul, ke Jakarta untuk dikelola lebih lanjut di pabrik-pabrik tapioka, dll. Wirausaha mampu melihat kesempatan untuk mengembangkan usaha bakpia dengan membuat bakpia yang lebih tahan lama, dengan aneka rasa yang akan menggugah selera konsumen.

Jadi wirausaha selain mampu melihat "*resourcesnya*", dia juga mampu memperluas pasarnya ke tempat yang lebih banyak lagi.

### 3. Rangkuman

Wirausaha adalah seseorang yang bebas dan memiliki kemampuan untuk hidup mandiri dalam menjalankan kegiatan usahanya atau bisnisnya atau hidupnya. Ia bebas merancang, menentukan mengelola, mengendalikan semua usahanya. Sedangkan kewirausahaan adalah suatu sikap, jiwa dan kemampuan untuk menciptakan sesuatu yang baru yang sangat bernilai dan berguna bagi dirinya dan orang lain. Kewirausahaan merupakan sikap mental dan jiwa yang selalu aktif atau kreatif, bercrepta, berkarsa dan bersaahaja dalam berusaha dalam rangka meningkatkan pendapatan dalam kegiatan usahanya atau kiprahnya.

### 4. Tugas

Peserta diminta menyebutkan ciri-ciri wirausaha menurut pandangan peserta sendiri dan menyebutkan 5 tokoh yang mengkaji tentang kewirausahaan.

### 5. Evaluasi

#### a) *Instrumen Penilaian*

Untuk melihat kompetensi peserta, peserta diminta menjawab pertanyaan-pertanyaan berikut :

1. Jelaskan bagaimana ciri-ciri sikap seseorang yang memiliki jiwa kewirausahaan?
2. Jelaskan bagaimana ciri-ciri motivasi seseorang yang memiliki jiwa kewirausahaan?

#### b) *Kunci Jawaban:*

1. Ciri cirri sikap kewirausahaan: Bersikap jujur, bersikap disiplin, bersikap ingin tahu, bersikap menghargai pekerjaan, bersikap orientasi kedepan, bersikap keteguhan, bersikap mandiri, bersikap toleransi, bersikap terbuka.
2. Ciri-ciri motiv wirausha, motif berprestasi, motif berafiliasi, motif menguasai akan hasil-hasil (berorientasi hasil).

#### c) *Kriteria Penilaian*

Mencocokkan jawaban peserta dengan Kunci Jawaban Tes Formatif 1 yang terdapat di bagian akhir materi ini. Hitunglah jawaban Anda yang benar, Tiap nomor diberi skor 20 sehingga jumlah skor keseluruhan 100, kemudian gunakan rumus di bawah ini untuk mengetahui tingkat penguasaan Anda terhadap materi ini.

## Rumus

$$\text{Tingkat Penguasaan} = \frac{\text{Jumlah jawaban anda yang benar}}{100} \times 100\%$$

Arti tingkat pemahaman Anda

90% - 100% = amat baik dan sangat berhasil

80% - 89% = baik dan berhasil

70% - 79% = kurang berhasil

- 69 % = tidak berhasil

Tingkat kelulusan bisa dicapai bila peserta bisa menjawab 80% dari soalsoal di atas. Kurang dari standar di atas anda dianggap tidak.

**MODUL**  
***LIFE SKILL EDUCATION***  
**(PENDIDIKAN KECAKAPAN HIDUP)**

**PELATIHAN**  
**KOMPETENSI PENGOLAHAN BOGA**

**HIBAH PENELITIAN**  
**STRATEGIS NASIONAL**

**TIM PENYUSUN:**

**RR. INDAH MUSTIKAWATI, M.SI.,AK.**  
**MAHENDRA ADHI NUGROHO, M.SC.**  
**PRATIWI WAHYU WIDIARTI, M.SI.**

**LEMBAGA PENELITIAN**  
**UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA**  
**2009**

## PENGERTIAN RESEP

### 1. Resep

Apabila kita akan memasak sesuatu makanan, kita memerlukan resep masakan. Resep makanan memuat keterangan-keterangan:

- a. Nama resep (judul).
- b. Bahan yang diperlukan dengan ukuran/timbangan tertentu.
- c. Bumbu-bumbu yang diperlukan
- d. Cara membuat
- e. Cara menghidangkan

Untuk resep masakan yang lengkap, cara menghidangkan hendaknya dilengkapi dengan keterangan-keterangan:

- 1) Tempat untuk menghidangkan
- 2) Keadaan masakan (panas-dingin, kering, berkuah, dan lain-lain)
- 3) Dilengkapi atau tidak dengan masakan lain yang sesuai misalnya:
  - Gulai kambing dengan acar ketimun
  - Soto dengan sambal kukus
  - Rawon dengan sambal terasi dan lalap

### 2. Istilah-istilah Memasak

Memasak ialah mengubah bahan makanan mentah menjadi masa, mudah dicernakan, enak dan menarik rupanya.

Macam-macam cara memasak:

- a. Merebus : Membuat masak bahan makanan dalam air mendidih (100°C).  
Contoh: singkong, pisang, daging, sayuran.
- b. Mengukus : Membuat masak bahan makanan dengan uap air mendidih.  
Contoh: kentang, nasi, sayuran.
- c. Mentim : Membuat masak bahan makanan dalam tempat yang dipanaskan dengan air mendidih.  
Contoh: puding roti panas, puding sahara.
- d. Menggoreng : Membuat masak bahan makanan dalam minyak goreng yang panas + banyak, sehingga mendapat warna kuning kecoklat-coklatan.  
Contoh: pisang, bawang merah, tempe.

- e. **Menumis** : Membuat kayu atau setengah masak bahan makanan dengan minyak sedikit.  
Contoh: bumbu-bumbu.
- f. **Merendang** : Membuat masak bahan makanan tanpa memakai minyak (menggoreng sangan).  
Contoh: kacang tanah, kedelai, dan lain-lain.
- g. **Menyembam** : Membuat masak bahan makanan dalam abu panas.  
Contoh: Ubi kayu, ubi jalar, dan lain-lain.
- h. **Membakar** : Membuat masak bahan makanan dalam bara.  
Contoh: kunyit, terasi, dan lain-lain.
- i. **Memanggang** : Membuat masak bahan makanan di atas bara api memakai alat pemanggang.  
Contoh: sate, pepes.
- j. **Mengepan** : Membuat masak bahan makanan dalam pan bakar.  
Contoh: kue-kue.
- k. **Menggelasir (membesta)** : Memberi lapisan dengan gula.  
Contoh: kripik pisang, kue getas.
- l. **Pecah** : Bukan suatu cara memasak, tetapi akibat dari cara memasak yang salah.  
Contoh: santan pada sayur lodeh, sambal goreng, kolak.

### 3. Ukuran

Apabila tidak mempunyai timbangan, dapat dipergunakan gelas untuk mengukur. Gelas pengukur yang dipergunakan adalah gelas belimbing (gelas minum).

Bahan	Jumlah (Peres)	Berat
Tepung terigu	1 gelas	135 gram
	1 sendok makan	10 gram
Tepung beras	1 gelas	160 gram
	1 sendok makan	15 gram
Tepung kanji	1 gelas	140 gram
	1 sendok makan	12 gram
Tepung maizena	1 gelas	120 gram
	1 sendok makan	10 gram
Gula pasir	1 gelas	220 gram
	1 sendok makan	15 gram
Margarine	1 gelas	210 gram
	1 sendok makan	20 gram

Takaran isi:

- 1 gelas : 250 cc/ml
- 1 sd teh : 4 cc/ml
- 1 sd makan : 12 ½ cc/ml

## **HAL-HAL YANG DIPERHATIKAN PADA PEMAKAIAN BUMBU**

1. Pemakaian bumbu bila diukur dengan memakai sdm (sendok makan), sdt (sendok teh), hendaklah diukur peres (rata).
2. Untuk mengeluarkan bau (rasa) pada bumbu, pemakaian dapat:
  - a. Dimemarkan, misal: laos, sereh, dan lain-lain.
  - b. Diiris/dipotong halus: misalnya bawang merah, lombok dan lain-lain.
  - c. Dihaluskan : dapat dikerjakan dengan cara ditumbuk, digiling misalnya: lombok, brambang, lada dan lain-lain.
3. Pemakaian kemiri, kunir sebaiknya dibakar atau disebam, karena mengandung asam biru.
4. Pemakaian terasi sedikit saja, karena akan mempengaruhi warna. Pakailah terasi yang sudah masak untuk bumbu, karena akan lebih menyedapkan masakan.
5. Untuk memudahkan menghaluskan lombok dan bumbu-bumbu yang lain, haluskan dahulu lombok merah + garam hingga halus, baru menyusul bumbu-bumbu lainnya.
6. Pemakaian ketumbar, hendaklah disangan, supaya lebih harum. Untuk memudahkan menghaluskan diberi air sedikit.
7. Minyak goreng:

Pergunakan selalu minyak goreng yang baik.  
Apabila minyak sudah agak berbau dapat dihilangkan dengan menggoreng sekepal nasi dan beberapa iris kunyit hingga hangus.

# MACAM-MACAM SAYUR/SAYURAN

## 1. Sayur Asem Biasa (Hasil untuk 3 Orang)

**Alat Khusus:** panci, irus cekung, basi sayur.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Kacang panjang	2,5 gram	
2.	Labu siam	20 gram	
3.	Jagung muda	1 buah	
4.	Kacang tanah	20 gram	
5.	Tomat	10 gram	
6.	Daun mlinjo (so)	15 gram	
7.	Kaldu	1 liter	
8.	Bawang merah	10 gram	
9.	Bawang putih	4 gram	
10.	Asam	7 gram	
11.	Cabe hijau	7 gram	
12.	Garam	½ sdm	
13.	Gula pasir	1 sdt	

### **Cara membuat:**

- Kupaslah bawang merah, bawang putih, haluskan atau irislah halus memanjang.
- Panaskan kaldu, masukkan bumbu-bumbu, jagung muda, biarkan sampai jagung lunak.
- Masukkan kacang tanah, kalau sudah setengah masak, masukkan sayuran menurut tingkatan masakannya.
- Terakhir masukkan air asam.

### **Cara menghidangkan:**

Hidangkan dalam basi sayur. Isi kuah = 1 : 2

### **Catatan:**

Rasa yang tepat asam, pedas dan segar.

## 2. Asem-asem (Hasil untuk 3 Orang)

**Alat Khusus:** wajan, panci, irus cekung, pinggan sayur bertutup.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Daging tetelan	100 gram	
2.	Buncis	200 gram	
3.	Kulit mlinjo	50 gram	
4.	Minyak goreng	2 sdm	
5.	Bawang merah	4 buah	
6.	Bawang putih	2 siung	
7.	Cabe merah	2 buah	
8.	Cabe hijau	4 buah	
9.	Gula merah	½ sdm	

10.	Kecap manis	2 sdm	
11.	Daun salam	1 helai	
12.	Laos	1 ruas jari	
13.	Garam	1 sdt	
14.	asam	1 sdm	Air

**Cara membuat:**

- Cuci tetelan, rebus, potong-potong sebagai dadu.
- Bersihkan buncis, cabe merah dan cabe hijau, cuci potong membulat ± ½ ruas jari.
- Iris halus bawang merah dan bawang putih, lalu tumis, masukkan bumbu-bumbu lainnya kecuali air asam.
- Masukkan buncis, tambahkan kaldu ± 1 ½ gelas.

Tambahkan air asem.

Perbandingan isi dengan kuah = 1 : 1

Warna kecoklat-coklatan, berkuah, rasanya asam-asam pedas sedikit manis.

- Hidangkan dalam basi bertutup atau mangkuk sayur.

**Catatan:**

Sebagai pengganti asam, dapat dipergunakan belimbing wuluh, yang juga diiris membulat.

**3. Sayur Bobor (Hasil untuk 3 Orang)**

**Alat Khusus:** panci, mangkuk sayur

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Bayam sekul/bayam oyot	1 ikat	
2.	Jipang ukuran kecil	½ buah	
3.	Kelapa	¼ butir	
4.	Bawang merah	3 buah	
5.	Bawang putih	1 siung	
6.	Tambar, jinten	½ sdt	
7.	Kencur	¼ ruas jari	
8.	Salam	2 lembar	
9.	Sere	1 batang	
10.	Laos	1	
11.	Kemangi		
12.	Gula pasir	½ sdm	

**Cara membuat:**

- Bersihkan bayam, cuci, potong kasar.
- Kupas jipang/labu siam, iris tipis.
- Haluskan bumbu-bumbu.
- Buatlah santan 2 gelas.

- e. Masukkan bumbu dalam santan cair, masak sampai mendidih.
- f. Masukkan jipang yang sudah diiris tipis-tipis, kalau sudah agak lunak masukkan bayam + kemangi, aduk perlahan-lahan dan masukkan santan kental, biarkan mendidih sampai masak.
- g. Cicipi rasanya, keluarkan salam, sere dan laos.

**Cara menghidangkan:**

Dihidangkan dalam mangkuk sayur.

**Catatan:**

Sebagai pelengkap sambal jenggot.

**4. Sayur Lodeh (Hasil untuk 3 Orang)**

**Alat Khusus:** panci, irus cekung, pinggan sayur bertutup.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Terong/labu siam/nangka muda	30 gram	Potong 2 cm
2.	So, kulit mlinjo, kacang panjang	15 gram	
3.	Tempe	30 gram	Potong 2 cm
4.	Santan cair/santan kental	1 lt/1 gelas	
5.	Cabe hijau	6 buah	Iris serong
6.	Bawang merah	4 biji	dihaluskan
7.	Bawang putih	1 siung	dihaluskan
8.	Trasi	½ sdt	dihaluskan
9.	Kemiri	3 biji	dihaluskan
10.	Garam	3 gram	dihaluskan
11.	Gula merah	2 gram	
12.	Laos	2 iris	
13.	Daun salam	2 lembar	

**Cara membuat:**

- a. Panaskan santan cair sambil diaduk, masukkan bumbu-bumbu.
- b. Tambahkan gula + salam + laos.
- c. Masukkan sayur mayur menurut tingkatan masakannya, rebus sampai ½ masak Panaskan santan cair sambil diaduk, masukkan bumbu-bumbu.
- d. Tambahkan santan kental aduk sampai mendidih dan sayuran matang.
- e. Cicipi rasanya dan keluarkan salam + laos.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkanlah dalam piring sayur bertutup.

**Catatan:**

Perbandingan isi dan kuah = **1 : 1 ½**

## 5. Rawon (Hasil untuk 3 Orang)

Alat Khusus: panci, basi bertutup/mangkuk sayur.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Daging sapi bagian iga	250 gram	
2.	Sandung lamur	100 gram	
3.	Lombok merah	3 buah	
4.	Ketumbar, jinten	½ sdm	
5.	Kemiri	3 buah	
6.	Kunyit, kencur		
7.	Bawang merah	4 buah	
8.	Bawang putih	2 siung	
9.	Kluwak	3 buah	
10.	Garam		
11.	Jahe		
12.	Slam, laos, sere, daun jeruk		
13.	Minyak kelapa		
14.	Bawang merah goreng		
15.	Asam		

### Cara membuat:

- Cuci daging, rebuslah dengan garam sampai setengah masak (hampir lunak).
- Haluskan semua bumbu kecuali jahe, salam, laos, daun jeruk purut.
- Tumislah bumbu sampai harum, masukkan dalam rebusan daging. Potonglah daging dadu ± 1 cm.
- Masaklah sampai daging lunak. Terakhir masukkan sedikit air asam. Warna kehitam-hitaman.

### Cara menghidangkan:

Dalam basi bertutup, isi kuah = 1 : 2 (panas-panas)

### Catatan:

Rawon dihidangkan dengan lalapan: taoge pendek, kemangi, ketimun disertai sambal terasi.

## 6. Brongkos (Hasil untuk 3 Orang)

Alat Khusus: panci, basi bertutup/pinggan sayur.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Daging tetelan/ayam-ayam	100 gram	
2.	Tahu plempung	25 gram	

3.	Kacang tolo	50 gram	
4.	Kulit mlinjo	50 gram	
5.	Telur itik rebus	3 butir	
6.	Lombok merah	3 buah	
7.	Tambar, jinten	½ sdm	
8.	Kemiri	3 buah	
9.	Bawang merah	3 buah	
10.	Bawang putih	2 siung	
11.	Kencur		
12.	Kluwak	3 buah	
13.	Garam		
14.	Salam, laos, sere, jahe, daun jeruk purut		
15.	Gula merah		
16.	Lombok rawit	10 buah	
17.	Kelapa	¼ butir	

**Cara membuat:**

- a. Cucilah kacang tolo, rendam 1 – 2 jam.
- b. Rebuslah ayam-ayam/daging tetelan kacang tolo yang sudah direndam (bersama air perendamnya).
- c. Rebuslah kulit mlinjo, buang airnya.
- d. Haluskan bumbu-bumbu kecuali salam, laos, sere, jahe, daun jeruk purut, gula merah, lombok rawit.
- e. Tumislah bumbu-bumbu sampai harum, masukkan kedalam rebusan kacang tolo + daging yang sudah setengah masak. Masukkan bumbu-bumbu yang lain.
- f. Masukkan telur rebus yang sudah dikupas + tahu plempung.
- g. Kalau air sudah habis, masukkan santan.
- h. Warna merah kehitam-hitaman.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan dalam basi bertutup atau pinggan sayur, isi : kuah = 1 : 1 ½

**7. Tumis Kangkung/Buncis/Kacang Panjang (Hasil untuk 3 Orang)**

**Alat Khusus:** wajan email, irus datar, mangkuk sayur.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Kangkung/buncis/kacang panjang	1 piring	(piring cekung)
2.	Udang/daging sapi	½ ons	

3.	Kaldu/air	¾ gelas	
4.	Minyak goreng	2 sdm	
5.	Bawang merah	4 butir	
6.	Bawang putih	1 siung	
7.	Lombok merah	3 biji	
8.	Lombok rawit	3 biji	
9.	Garam	½ sdm	
10.	Air asam	½ sdm	
11.	Gula merah	Secukupnya	
12.	Salam	1 helai	
13.	Laos	2 iris	

**Cara membuat:**

- Bersihkan kangkung belah cuci potong 2 ruas jari, kacang panjang 2 ruas jari, buncis potong serong menjadi 2 atau 3.
- Kupas udang, belah punggungnya kemudian cucilah.
- Semua bumbu dipotong serong tipis-tipis, laos dimemarkan.
- Tumis bawang merah + bawang putih sampai kekuningan, tambahkan lombok + udang + laos + salam, tunggu sampai harum baunya.
- Masukkan kangkung/buncis/kacang panjang tambahkan kaldu, tutup wajan tunggu sampai masak.
- Periksalah rasanya, keluarkan salam dan laos.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkanlah dalam mangkuk sayur.

**Catatan:**

Perbandingan isi dan kuah = 1 : 1

**8. Oseng-oseng (Hasil untuk 3 Orang)**

**Alat Khusus:** wajan, sotil, piring oval

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Rempelo	2 buah	
2.	Jamur merang	100 gram	
3.	Tempe atau posol	200 gram	
4.	Bawang merah	5 buah	

5.	Bawang putih	2 siung	
6.	Gula merah	½ sdm	
7.	Garam	1 sdt	
8.	Salam	2 lembar	
9.	Laos	2 iris	
10.	Kecap manis	2 sdm	
11.	Cabe merah rawit	4 buah	
12.	Tomat	1 buah	
13.	Minyak kelapa	2 sdm	

**Cara membuat:**

- a. Rempelo dicuci lalu direbus kemudian dipotong kecil-kecil.
- b. Jamur boleh utuh atau dibelah dua.
- c. Tempe potong 2 cm tebal ½ cm.
- d. Bumbu diiris tipis serong.
- e. Tomat diiris kasar.
- f. Panaskan minyak, tumis bumbu, masukkan rempelo atau jamur, beri air sedikit.
- g. Kemudian masukkan tempe atau posol tambahkan air ½ gelas, kecap, gula merah, tutup tunggu sampai masak.
- h. Jika air telah habis, aduk supaya rata dan cicipi rasanya, salam dan laos dikeluarkan.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkanlah dalam piring oval.

**Catatan:**

Sayur ini tidak berkuah.

**9. Orak-arik (Hasil untuk 3 Orang)**

**Alat Khusus:** wajan, sotil, piring panjang.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Udang	50 gram	
2.	Wortel	75 gram	
3.	Bunga kol/kol	100 gram	
4.	Telur	1 butir	
5.	Bawang merah	5 buah	
6.	Bawang putih	2 siung	
7.	Garam	1 sdt	

8.	Lada	6 butir	
9.	Minyak kelapa	3 sdm	

**Cara membuat:**

- Kupas udang, cuci, belah punggungnya.
- Kupas wortel, cuci potong sebesar batang korek api.
- Jika pakai bunga kol cuci dan potong kecil, jika kol potong memanjang dan tipis.
- Iris halus bawang merah gorenglah.
- Haluskan bawang merah 2 buah + bawang putih + lada + garam.
- Tumis bumbu sampai harum baunya, masukkan udang kemudian wortel + bunga kol atau wortel + kol.
- Kacaulah telur jika sayuran hampir masak, lubanggi tengah masukkan telur tunggu sebentar baru diaduk supaya tercampur rata.
- Cicipi rasanya bila dikehendaki boleh ditambah vetsin.

**Catatan:**

Dihidangkan pada piring datar.

**10. Trancam (Hasil untuk 3 Orang)**

**Alat Khusus:** cobek, muthu, parut, kom, piring datar/panjang.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Ketimun	1 buah	Ukuran sedang
2.	Kacang panjang	5 buah	
3.	Kemangi	½ ikat	
4.	Kol putih	100 gram	
5.	Petai	3 mata	
6.	Tauge pendek	25 gram	
7.	Kelapa sedang	¼ butir	
8.	Bawang putih	1 siung	
9.	Kencur	¼ ruas jari	
10.	Terasi	¼ sdt	
11.	Garam	½ sdt	
12.	Gula jawa	½ sdm	
13.	Cabe merah	1 buah	
14.	Daun jeruk purut	1 lembar	

**Cara membuat:**

- Kupaslah ketimun lalu iris halus.

- b. Iris halus kacang panjang.
- c. Iris halus kol putih, petai.
- d. Petik kemangi satu persatu.
- e. Parutlah kelapa memanjang, haluskan bumbu-bumbu, campurkan pada kelapa parut.
- f. Terakhir bumbu dicampurkan dengan sayuran yang sudah diiris halus.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkanlah pada piring datar/piring panjang.

## 11. Urapan (Hasil untuk 3 Orang)

Alat Khusus: wajan, sotil, piring panjang.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Bayam	1 ikat	Dipotong 2 ruas jari
2.	Tauge	75 gram	
3.	Wortel	200 gram	Dipotong kecil memanjang
4.	Buncis	200 gram	Dipotong kecil serong
5.	Kelapa sedang	¼ butir	
6.	Kencur	1 ruas jari	
7.	Bawang putih	1 siung	
8.	Cabe merah	2 buah	
9.	Daun jeruk purut	1 lembar	
10.	Garam	Secukupnya	
11.	Gula merah	Secukupnya	
12.	Terasi	secukupnya	

### Cara membuat:

- Bersihkan taoge potong ekornya.
- Didihkan air diberi garam rebus sayuran satu persatu dari yang tidak berwarna sampai selesai.
- Kupaslah kelapa sedang parut singgat atau memanjang.
- Semua bumbu haluskan campurkan kelapa tadi dengan bumbu kemudian bungkus dengan daun pisang.
- Kukuslah sampai masak.

### Cara menghidangkan:

Hidangkanlah dalam piring panjang. Bumbu dapat dicampurkan dan dapat pula dihidangkan tersendiri.

### Catatan:

Dihidangkan pada piring datar.

## 12. Pecel (Hasil untuk 3 Orang)

**Alat Khusus:** cobek, muthu wajan, sotil, piring datar

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Kangkung	1 ikat	
2.	Kacang panjang	5 lanjar	
3.	Bayam	1 ikat	
4.	Kol	50 gram	
5.	Bunga turi	25 gram	
6.	Tauge	25 gram	
7.	Kacang tanah	100 gram	
8.	Cabe merah	2 buah	
9.	Gula merah	2 sdt	
10.	Garam	1 sdt	
11.	Kencur	$\frac{1}{4}$ ruas jari	
12.	Bawang putih	2 siung	
13.	Terasi	$\frac{1}{4}$ sdt	
14.	Asam	1 mata	
15.	Daun jeruk purut	1 lembar	

### **Cara membuat:**

- Bersihkan sayuran, cuci, potong  $\pm$  2 ruas jari, bunga turi hilangkan bagian sarinya cuci biarkan utuh.
- Rebus satu persatu dengan air yang diberikan garam sedikit.
- Gongso kacang tanah atau gorenglah lalu tumbuk halus kemudian tambahkan bumbu-bumbu yang lain tumbuk lagi sampai halus dan tercampur rata.
- Cairkan dengan air asam.

### **Cara menghidangkan:**

Sayur diatur dalam piring datar/piring panjang lalu siramlah dengan bumbu tadi. Dapat juga bumbu dihidangkan sendiri.

### **Catatan:**

Bisa pakai kecipir, kenikir.

## 13. Lotek

**Alat Khusus:** cobek batu, muthu.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Bayam yang bukan akar	1 ikat	

2.	Kol putih	100 gram	
3.	Kangkung	1 ikat	
4.	Kacang panjang	200 gram	
5.	Taoge	100 gram	
6.	Tomat merah	1 buah	
7.	Timun muda	½ buah	
8.	Saos kacang:		
	- Kacang tanah goreng	150 gram	
	- Bawang putih	2 siung	
	- Lombok rawit	± 2 buah	
	- Terasi	1 potong	
	- Garam	½ sdm	
	- Gula merah	100 gram	
	- Daun jeruk purut	2 lembar	
	- Air asam	½ gelas	
9.	Kerupuk goreng		
10.	Bawang merah goreng		
11.	Tahu	2 potong	
12.	Tempe	1 iris	
13.	Seledri dirajang halus	1 tangkai	
14.	Ketupat/lontong	2 buah	

**Cara membuat:**

- a. Petiklah bayam, kangkung, kacang panjang, rebus dan tiriskan.
  - Irislah sebagian kol, rebuslah yang sebagian.
  - Rendamlah dengan air panas taoge.
  - Kupaslah timun, iris kasar tomat + timun.
- b. Potonglah dadu tempe + tahu, beri garam, goreng.
- c. Haluskan kacang tanah + bumbu-bumbu yang lain dalam cobek batu yang agak lebar, tambahkan air asam, aduk rata.
- d. Masukkan semua sayuran kedalam cobek tersebut, aduk-aduk dan tambahkan: timun, tomat, tahu, tempe, irisan lontong/ketupat. Aduk rata.
- e. Hidangkan dalam piring datar, taburlah atasnya dengan kerupuk, bawang merah goreng dan seledri.

#### 14. Gado-gado (Hasil untuk 3 Orang)

**Alat Khusus:** penggiling daging, pemotong telur, pisau bergerigi, piring datar, sendok, garpu.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan	
1.	Kobis putih	50 gram	Utuh/dipotong kasar	
2.	Kacang panjang/buncis	6 batang		
3.	Taoge	50 gram		
4.	Daun slada	6 lembar		
5.	Tomat	2 buah		
6.	Ketimun	1 buah		
7.	Tahu taqwa putih	1 buah		
8.	Tempe	50 gram		
9.	Telur, kentang	2-3 butir		Rebus potong membulat
10.	Krupuk udang	3 buah		
11.	Emping	6 buah		
12.	Kacang tanah	100 gram		
13.	Bawang putih	3 siung		
14.	Lombok merah + rawit	4 buah		
15.	Trasi			
16.	Garam			
17.	Gula merah			
18.	Minyak kelapa	1 dl ( $\frac{1}{2}$ gy)		
19.	Santan cair	1 $\frac{1}{4}$ gelas		
20.	Kecap manis			
21.	Bawang merah goreng			

#### **Cara membuat:**

- Bersihkan kacang panjang atau rebus, potong  $\pm 2 \frac{1}{2}$  cm – rebus
- Rebuslah/rendamlah taoge dengan air mendidih. Iris kobis putih halus-halus (mentah).
- Gorenglah emping, krupuk, tahu, tempe. Potonglah tahu dan tempe segi empat panjang tipis.
- Gorenglah/sangamlah kacang tanah. Tumbuk sampai halus. Haluskan lagi sampai betul-betul campur.
- Cairkan dengan santan cair, jerangkan sampai mendidih. Tambahkan kecap cuka, bawang merah goreng.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan dalam piring datar, daun slada sebagai alas.

Boleh memakai lontong ketupat.

- Di atasnya diletakkan kacang panjang/buncis, taoge, kol mentah, tempe, telur, ketimun, kentang.
- Tuangi sambal, letakkan di atasnya telur, tomat, krupuk, emping, bawang merah goreng, sertai dengan sendok + garpu.

**Catatan:**

Sambal (saos) harus cukup baik: warna + kekentalannya.

# MASAKAN CINA

## 1. Mie Goreng/Bihun Goreng (Hasil untuk 3 Orang)

**Alat Khusus:** wajan, irus datar, tapisan santan, piring datar, sendok + garpu (sepasang sumpit).

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Mie kering/mie basah	1 bks/250 gram	
2.	Udang	50 gram	
3.	Daging ayam	100 gram	
4.	Caisim	3 helai	
5.	Telur ayam,	1 butir	
6.	Daun bawang/loncang	1 buah	
7.	Bawang putih	3 siung	
8.	Bawang merah	4 butir	
9.	Garam halus	1 sdt	
10.	Lada halus	2 sdt	
11.	Vetsin	½ sdt	
12.	Kecap manis	1 sdm	
13.	Seledri		
14.	Tomat		

### Cara membuat:

- Cuci, kupas udang, belah punggungnya, potong 2-3 bagian. Rebuslah kulitnya + ½ gelas air, kemudian saringlah nanti untuk kaldu.
- Rebus daging atau ayam kemudian potong sepanjang 2 cm, lebar ½ cm.
- Bersihkan daun bawang dan caisim, cuci dan potong 3 cm.
- Jika mie kering, rendamlah dengan air panas lalu tiriskan, tuangi dengan air dingin, urapi dengan 1 sdt minyak.
- Buatlah telur dadar tipis kemudian potong panjang dan halus.
- Buatlah bawang merah goreng.
- Cincang atau memarkan bawang putih.
- Tumis bawang putih sampai kekuningan masukkan udang + daging/ayam tumis lagi sebentar dan tambahkan bumbu yang lain, tuangi kaldu dan tutup sebentar.
- Masukkan sayuran dan mie aduk dan periksa rasanya, angkat dari api.

### Cara menghidangkan:

Hidangkanlah panas-panas dalam piring datar, taburi telur dadar dan bawang merah goreng + daun seledri, sertai garpu dan sendok makan.  
Lengkapi dengan cabe rawit dan acar ketimun

**Catatan:**

**Jika bihun goreng:**

- a. Cuci bihun dan rendam dalam air dingin sampai lemas lalu tiriskan.
- b. Kerjakan yang lain seperti mie goreng.

**2. Mie Kuah (Hasil untuk 3 Orang)**

**Alat Khusus:** wajan email, irus, piring nasi, sendok makan, garpu.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Mie kering/mie basah	1 bks/250 gram	Mie kering siram air mendidih, tiriskan
2.	Udang	50 gram	
3.	Daging ayam/sapi	100/50 gram	
4.	Caisim	4 helai	
5.	Minyak goreng	3 sdm	
6.	Bawang putih	3 siung	
7.	Kecap asin	1 sdm	
8.	Lada halus	½ sdt	
9.	Vetsin	1 sdt	
10.	Telur	1 btr	
11.	Loncang/seledri		
12.	Tomat		
13.	Bawang merah goreng		

**Cara membuat:**

- a. Rebus daging/ayam, udang kerjakan seperti mie goreng.
- b. Bersihkan caisim dan cuci, potong 3 cm.
- c. Memarkan bawang putih.
- d. Tumis bawang putih kemudian masukkan telur, daging, udang, ayam, aduk-aduk lalu tuangi kaldu serta bumbu yang lain, tambahkan tomat yang sudah dipotong-potong, loncang.

- e. Setelah mendidih masukkan mie dan caisim, tunggu sampai mendidih, perbandingan isi :  
kuah = 1 : 1.
- f. Cicipi rasanya dan turunkan dari api.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkanlah panas-panas dalam piring dalam, taburi seledri dan bawang merah goreng. Lengkapi dengan cabe rawit dan acar ketimun

**Catatan:**

Bihun kuah prosesnya sama seperti mie kuah.

**3. Cap Cay Goreng (Hasil untuk 3 Porsi)**

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Ati + rempelo ayam	2 pasang	Direbus + garam
2.	Paha ayam	1 buah	Direbus + garam
3.	Daging babi/lemak babi	100 gram	(boleh tidak pakai)
4.	Udang basah	100 gram	
5.	Bakso sapi	6 buah	
6.	Khee kian		
7.	Wortel	150 gram	
8.	Bunga kol	150 gram	
9.	Kol putih	4 lembar	
10.	Caisim	2 ikat	
11.	Kapri	100 gram	
12.	Bawang bombai	1 buah	Diiris tipis membulat
13.	Loncang, seledri		
14.	Bumbu-bumbu:		
15.	Bawang merah	4 buah	Iris tipis-tipis
16.	Bawang putih	4 buah	memarkan
17.	Garam		
18.	Lada halus		
19.	Kecap manis, asin	1 sdm	
20.	Vetsin, minyak goreng		

**Cara membuat:**

- a. Potong tipis lebar ati + ampela (rempela) yang sudah direbus.
- b. Kupaslah udang (biarkan ekornya) belah punggungnya.
- c. Iris tipis membulat khee kian + bakso ( $\pm \frac{1}{2}$  cm).

- d. Kupaslah wortel, iris serong tipis (membulat).
- e. Potonglah sayuran (kol + caisim) kasar-kasar.
- f. Tumislah bawang merah, bawang bombai, bawang putih sampai berbau harum.
- g. Masukkan lada halus, garam halus, udang basah, biarkan sampai udang  $\frac{1}{2}$  masak.
- h. Masukkan bahan-bahan lain dan sayuran menurut tingkatan masakannya. Tambahkan  $\frac{1}{2}$  gelas kaldu kecap dan vetsin.
- i. Hidangkanlah panas-panas dalam piring ceper, sayuran tidak boleh terlalu masak.

**Catatan:**

Cap cay kuah seperti cap cay goreng, hanya ditambah kuah.

**4. Lumpia Goreng/Lumpia Basah (Hasil + 8 Buah)**

**Alat Khusus:** wajan dasar, piring datar

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Kulit	100 gram	
2.	Tepung terigu	1	
3.	Air	1 - 2 gelas	
4.	Garam halus	$\frac{1}{2}$ sdt	
5.	Minyak goreng	1 sdm	
<b>Isi :</b>			
6.	Daging ayam	100 gram	Rebus - cincang
7.	Udang	50 gram	Cincang
8.	Rebung muda	100 gram	Rebus
9.	Daun bawang	-	cincang
<b>Bumbu-bumbu:</b>			
10.	Bawang putih	3 siung	
11.	Lada halus	$\frac{1}{2}$ sdt	
12.	Garam	$\frac{1}{2}$ - 1 sdm	
13.	Vetsin	$\frac{1}{2}$ sdt	
14.	Kecap asin	$\pm$ 2 sdm	
15.	Kecap manis	$\frac{1}{2}$ sdm	
16.	Gula pasir	$\frac{1}{2}$ sdm	
17.	Bawang merah	4 butir	Cincang
18.	Minyak goreng	-	secukupnya

**Cara membuat:**

- a. Kulit:

Buatlah dadar:

- Campurkan telur dan garam halus, lobangi tengahnya.
  - Masukkan telur pada lobang, aduk perlahan sambil dituangi air sehingga diperoleh adonan yang licin atau halus.
  - Masukkan minyak goreng, aduk rata.
  - Goreng dalam wajan dadar segayang semi segayang sehingga diperoleh kulit dadar yang tipis.
- b. Isi:
- Memarkan bawang putih, kemudian tumis bersama bawang merah cincang.
  - Masukkan udang dan ayam cincang, tuangi kaldu sedikit demi sedikit, biarkan sampai bumbu meresap.
  - Irislah rebung, rebus seperti batang api, masukkan ke dalam daging juga masukkan bumbu-bumbu lain, biarkan sampai matang.
- c. Isilah kulit dadar dengan isi, bentuk memanjang.
- d. Gorenglah dalam minyak yang banyak sampai kuning kecoklatan.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan dalam piring datar yang dialas kertas roti disertai cabe rawit.

**Catatan:**

Lumpia basah tanpa digoreng.

**5. Acar Mentah (Hasil untuk 3 Orang)**

**Alat Khusus:** irisan acar, panci email, sendok kayu, tempat acar.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Ketimun ukuran sedang	1 buah	
2.	Wortel ukuran sedang	1 buah	
3.	Cabe rawit	9 buah	
4.	Bawang merah	4 butir	
5.	Lada, utuh	3 biji	
6.	Sere	1 batang	
7.	Jahe	2 cm	
8.	Garam	1 sdt	
9.	Gula pasir	1 sdm	
10.	Cuka	¼ sdm	

**Cara membuat:**

- a. Kupaslah wortel dan ketimun, hilangkan isi ketimun.

- b. Irislah dengan pisau acar (pisau bergerigi). Potonglah dadu ( $\frac{3}{4}$ ) atau tipis-tipis panjang 2 cm.
- c. Rendamlah wortel dengan air mendidih.  
Cucilah jahe yang sudah dikupas, sere memarkan.
- d. Ambil panci email, masukkan lada + garam + gula pasir + sere, tuangi air mendidih 2 sdm.
- e. Setelah agak dingin, masukkan cuka, ketimun, wortel, cabe rawit utuh, bawang merah yang dipotong kasar, aduk-aduk lalu diamkan.
- f. Cicipi rasanya, keluarkan sere, jahe dan lada.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkanlah dalam tempat acar.

# LAUK PAUK

## 1. Telur Mata Sapi (Hasil untuk 3 Orang)

**Alat Khusus:** wajan cekung kecil, cetakan telur mata sapi, piring lonjong.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Telur ayam	3 butir	
2.	Margarine/minyak goreng		
3.	Garam halus		

### **Cara membuat:**

- Panaskan margarine/minyak goreng di atas api sedang (jangan terlalu besar).
- Pecahkan satu butir telur di atasnya usahakan kuning telur di tengah-tengah.
- Taburkan sedikit garam halus.
- Balikkan apabila menginginkan telur mata sapi yang masak. Angkat.
- Kalau memakai cetakan, tutuplah cetakan.

### **Cara menghidangkan:**

Hidangkan panas-panas pada piring lonjong.

## 2. Pindang Telur

**Alat Khusus:** panci, piring lonjong.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Telur	3 butir	
2.	Bawang merah	2 butir	
3.	Bawang putih	1 siung	
4.	Daun jambu biji	3 helai	
5.	Daun salam	1 helai	
6.	Laos	½ ruas jari	
7.	Garam	½ sdm	
8.	Air	2 gelas	

### **Cara membuat:**

- Bersihkan telur.
- Bersihkan/cuci bawang merah, bawang putih lalu irislah bersama kulitnya
- Campur semua bahan kemudian rebus dalam panci sampai telurnya masak.
- Angkatlah telur lalu pukul-pukul sampai kulitnya pecah-pecah, rebus lagi sampai airnya habis.

**Cara menghidangkan:**

Kupaslah telur, hidangkan dalam piring lonjong.

**3. Ikan Goreng (Hasil untuk 4 Orang)**

**Alat Khusus:** wajan.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Ikan bandeng segar (ikan kembung)	1 – 2 ekor / 4 ekor	
2.	Garam	½ sendok	
3.	Cuka/air jeruk nipis		
4.	Minyak goreng	400 cc	

**Cara membuat:**

a. Bersihkan ikan:

- Hilangkan sisik, isi perut dan insang.
- Cucilah sampai benar-benar bersih.

b. Potonglah ikan bandeng menjadi 2 atau 4 potong tergantung besarnya. Keratlah pada sisinya.

c. Berilah garam dan cuka/air jeruk nipis.

d. Gorenglah dalam minyak panas sampai masak sebelum satu sisi kering jangan dibalik dahulu.

e. Hidangkan pada piring daging.

**Catatan:**

Dari ikan goreng dapat dibuat ikan bumbu bali, acar ikan dan sebagainya.

**4. Mendoan**

**Alat Khusus:** wajan, sutil, piring ceper.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Tempe	1 bungkus	
2.	Tepung beras/terigu	5 sdm	+ 1 sdm tepung kanji
3.	Ketumbar	1 sdt	
4.	Bawang putih	2 siung	
5.	Garam	-	
6.	Santan	-	
7.	Daun bawang	1 buah	
8.	Minyak goreng	-	

**Cara membuat:**

- a. Irislah tempe tipis dan melebar.
- b. Haluskan bumbu-bumbu.
- c. Campurkan semua bahan sehingga menjadi adonan.
- d. Masukkanlah tempe ke dalam adonan, biarkan sampai meresap.
- e. Gorenglah dalam minyak panas sampai  $\frac{1}{2}$  matang.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan panas-panas dalam piring datar disertai cabe rawit.

**5. Tempe Kripik**

**Alat Khusus:** wajan, piring daging.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Tempe yang besar (khusus untuk keripik)	6 buah	Tempe biasa 2 buah
2.	Tepung beras	100 gram	
3.	Santan kental	$\frac{1}{4}$ gelas	( $\pm$ air kapur)
4.	Ketumbar		
5.	Jinten		
6.	Bawang putih	2 siung	
7.	Kunyit	$\frac{1}{2}$ ruas jari	Boleh tak pakai
8.	Minyak kelapa		

**Cara membuat:**

- a. Tempe khusus untuk keripik sudah siap pakai tak perlu diiris tipis lagi. Kalau membeli tempe biasa, irislah tipis, jemur  $\frac{1}{2}$  kering.
- b. Haluskan bumbu-bumbu.
- c. Campurkan bumbu dengan tepung, santan, air kapur sirih.
- d. Masukkan tempe satu persatu dalam adonan, goreng sampai kuning kecoklatan.
- e. Hidangkan dalam piring daging, susun seperti genting.

## 6. Tahu, Tempe, Ayam Bacem (Hasil untuk 3 Orang)

Alat Khusus: wajan, sotil, piring lonjong.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Paha ayam	3 buah	Ukuran sedang
2.	Tahu	3 buah	
3.	Tempe	3 iris	
4.	Bawang merah	3 buah	
5.	Bawang putih	1 siung	
6.	Ketumbar	1 sdt	
7.	Daun salam	1 helai	
8.	Laos	½ ruas jari	
9.	Garam	-	
10.	Gula merah	½ sdt	
11.	Air	± 1 ½ gelas	
12.	Minyak goreng	-	

### Cara membuat:

- Haluskan bumbu kecuali daun salam dan laos.
- Rebus ayam tahu dan tempe bersama bumbu, biarkan sampai masak dan bumbu meresap, biarkan sampai habis airnya.
- Goreng dalam minyak yang panas sampai warna kecoklat-coklatan.

### Cara menghidangkan:

Hidangkan panas-panas dalam piring lonjong.

### Catatan:

Dari resep ini dapat dibuat telur bacem (telur direbus dulu dan dikuliti.)

## 7. Perkedel Jagung

Alat Khusus: wajan, sotil, piring lonjong.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Jagung muda	6 buah	disisir
2.	Udang	50 gram	
3.	Telur	1 butir	
4.	Bawang merah	4 butir	
5.	Bawang putih	2 siung	
6.	Kencur	-	
7.	Garam	-	
8.	Seledri	-	

### Cara membuat:

- a. Sisir dan haluskan jagung.
- b. Haluskan bumbu-bumbu, iris halus seledri.
- c. Bersihkan udang kemudian cincang halus.
- d. Campurkan semua bahan bersama bumbu sehingga merupakan adonan yang tercampur rata.
- e. Gorenglah dalam minyak panas (api sedang) sesendok demi sesendok makan sampai matang, warna kuning kecoklatan.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan panas-panas dalam piring lonjong.

**8. Perkedel Kentang (Hasil ± 6 buah)**

**Alat Khusus:** wajan.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Kentang	250 gram	Bentuk bulat goreng
2.	Daging cincang	50 gram	
3.	Telur ayam	½ a 1 butir	
4.	Bawang merah goreng	2 sdm	
5.	Bawang putih	1 siung	
6.	Lada	5 butir	
7.	Pala		
8.	Garam		
9.	Minyak goreng		

**Cara membuat:**

- a. Kupaslah kentang, potong-potong, goreng sampai masak, haluskan.
- b. Haluskan bawang putih, lada, pala, garam.  
Masukkan daging cincang yang sudah digoreng, haluskan.
- c. Campurkan kentang, bawang merah goreng dengan bumbu dan bahan No.2.
- d. Tambahkan telur.
- e. Bentuklah bulat pecak setebal 1 cm.
- f. Gorenglah dalam minyak yang panas sampai kuning kecoklatan.  
Dapat juga sebelum digoreng, masukkan terlebih dahulu dalam telur.
- g. Hidangkan dalam piring lonjong.

## 9. Rempeyek Kacang, Teri

Alat Khusus: wajan.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Tepung beras	½ gelas	Sebaiknya memakai teri nasi
2.	Tepung kanji	2 sdm	
3.	Santan dari ½ butir kelapa	¾ - 1 gelas	
4.	Kacang tanah atau ikan teri kering	½ gelas	
5.	Ketumbar + jinten	1 sdt	
6.	Kemiri	2 buah	
7.	Bawang putih	2 siung	
8.	Kunyit	½ ruas jari	
9.	Air kapur sirih	1 sdt	
10.	Telur	½ butir	
11.	Garam	1 sdt	
12.	Minyak goreng	1 ½ gy	

### Cara membuat:

- Cuci, jemurlah kacang tanah atau sangrai sebentar, potong-potong tipis atau biarkan kacang tanah utuh.
- Haluskan bumbu-bumbu (kunyit dibakar dulu).
- Campurkan tepung dengan bumbu, masukkan telur aduk hingga tercampur.
- Tuangi santan sedikit demi sedikit sambil aduk baik-baik supaya adonan jangan berbutir.
- Masukkan kacang tanah atau teri.
- Panaskan minyak dengan api sedang.
- Goreng adonan pada tepi wajan, agak miring satu persatu, siram-siram dengan minyak sampai berwarna kuning.
- Tiriskan, hidangkan pakai piring panjang.

### Catatan:

Kalau akan disimpan lama, masukkan dalam plastik atau dalam stoples.

# SEDAP-SEDAPAN/KUDAPAN

## 1. Pisang Goreng (Hasil 7 Buah)

**Alat Khusus:** wajan lengkap, piring datar

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Pisang raja/kepok kuning	7 buah	
2.	Tepung terigu	100 gram	
3.	Telur	½ butir	
4.	Garam	½ sdt	
5.	Gula	2 sdt	
6.	Panili	¼ sdt	
7.	Minyak kelapa	1 gelas	
8.	Santan dari ¼ butir kelapa	¼ - ½ gelas	

### **Cara membuat:**

- Pisang dikupas, dihilangkan serat-seratnya, dibuang bagian hitamnya, bagian kedua ujungnya.
- Kemudian belah 2 atau 3 jangan sampai putus.
- Telur dikacau dengan garam, gula, panili.
- Tepung diayak, masukkan dalam kom, lubang di tengahnya, kemudian telur dimasukkan aduk perlahan sampai telur tercampur.
- Tambahkan santan.
- Panaskan minyak goreng, pisang yang telah masuk dalam adonan sambil dibuka belahannya agar menyerupai kipas.

### **Cara menghidangkan:**

Hidangkan dipiring datar yang dialas kertas roti disusun genting, lengkapi serbet kertas.

### **Catatan:**

Untuk goreng pisang.

Pisang raja yang sudah bersih digoreng utuh atau dibelah dua tanpa diberi apa-apa baru setelah menghidangkan taburi/gulingkan pada gula halus.

## 2. Kue Timus

**Alat Khusus:** wajan lengkap, piring datar

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Ubi jalar	250 gram	

2.	Gula halus	75 gram	Boleh tidak pakai
3.	Tepung kanji	2 sdm	
4.	Tepung terigu	1 sdm	
5.	Garam	1 sdt	
6.	Panili	¼ sdt	
7.	Telur	1 butir	
8.	Kertas merang	1 lembar	
9.	Kertas roti	Secukupnya	
10.	Minyak goreng	1 gelas	

**Cara membuat:**

- Cuci ubi jika besar boleh dipotong kukus sampai masak.
- Kupas dan haluskan.
- Campurkan semua bahan ubi hingga tercampur betul.
- Bentuk kue seperti bola ping-pong atau bulat panjang (panjang 6 diameter 2 cm).
- Panaskan minyak goreng sampai berwarna kuning kecoklatan tiriskan pada kertas merang.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan dipiring datar di atas kertas roti.

**3. Kolak Pisang dan Ubi (Hasil untuk 4 Orang)**

**Alat Khusus:** panci, sendok, piring cekung/ mangkok bakso.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Pisang tanduk/kepok	¼ buah	Dibuat ½ gelas santan kental, 1 ½ gelas santan cair
2.	Ubi jalar	4 buah	
3.	Kelapa yang tua	½ butir	
4.	Gula merah	100 gram	
5.	Garam halus	1 sdt	
6.	Daun pandan		
7.	Kayu manis		

**Cara membuat:**

- Kupaslah pisang dan ubi jalar, kemudian potong serong atau bulat.
- Rebuslah santan cair dengan gula + garam.  
Saringlah, jarangkan kembali.
- Masukkan pisang, ubi, daun pandan, kayu manis.
- Kalau pisang dan ubi sudah masak, masukkan santan kental. Aduk jangan sampai pecah.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan dalam mangkuk/piring cekung. Isi : kuah = 1 : 2.  
Dapat panas atau dingin dengan es.

**Catatan:**

Untuk goreng pisang.

Pisang raja yang sudah bersih digoreng utuh atau dibelah dua tanpa diberi apa-apa baru setelah menghidangkan taburi/gulingkan pada gula halus.

**4. Kue Lemet (Hasil 10 buah)**

**Alat Khusus:** soblok, parutan, piring datar.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Singkong	250 gram	
2.	Gula merah	100 gram	
3.	Kelapa setengah tua	¼ butir	
4.	Garam halus	1 sdt	
5.	Vanili/nangka yang sudah dipotong-potong		

**Cara membuat:**

- Kupas, cuci, dan parutlah singkong dan kelapa.
- Campurkan dengan irisan gula merah, garam halus dan vanili/nangka.
- Bungkus dengan daun pisang.
- Kukuslah selama  $\pm \frac{1}{2}$  jam sampai matang.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan bersama bungkusnya dalam piring datar.

**5. Getuk Lindri (Hasil 10 Potong)**

**Alat Khusus:** Giling daging, piring datar

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
----	-------------	-----------	------------

1.	Singkong	250 gram	
2.	Gula merah/pasir	100 gram	
3.	Garam halus	1 sdt	
4.	Kelapa setengah tua	1/8 butir	

**Cara membuat:**

- a. Kupas, cuci dan kukuslah singkong sampai matang, lalu haluskan dengan gilingan daging.
- b. Campurkan dengan irisan gula merah, garam halus.
- c. Gilinglah campuran ini pada gilingan daging, kemudian potong-potong.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan dalam piring disertai kelapa parut yang diberi sedikit gula halus.

**Catatan:**

Gula merah dapat diganti dengan gula pasir dan pewarna.

**6. Comro – Misro**

**Alat Khusus: Wajan.**

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Singkong	300 gram	
2.	Garam	1 sdt	
3.	Kelapa sedang diparut	¼ btr	
	Isi misro : gula merah disisir		
	Isi misro :		
4.	Oncom dihaluskan	1 piring kecil	
5.	Lombok merah, hijau	2 buah	
6.	Lombok rawit	3 buah	
7.	Daun bawang	1 buah	
8.	Bawang merah	2 buah	
9.	Bawang putih	1 siung	
10.	Minyak goreng	200 cc	

**Cara membuat:**

- a. Kupas dan cuci bersih singkong.
- b. Parut dan peras sebagian airnya.
- c. Campurkan dengan garam + kelapa parut.

d. Siapkan isinya.

Untuk misro : sisir halus gula merah.

Untuk combro:

- Tumis bumbu-bumbu yang sudah diiris halus.
- Masukkan garam, oncom.

e. Misro:

Isi singkong dengan gula merah, bentuk bulat pecak.

Comro:

Isi singkong dengan tumis oncom, bentuk bulat panjang pecak, tebal  $\pm$  1 cm.

f. Goreng misro atau comro dalam minyak panas.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan panas-panas dalam piring ceper.

**Catatan:**

Misro dimakan dengan cabe rawit.

**7. Kue Klepon (Hasil 25 Butir)**

**Alat Khusus:** Panci, saringan, parut, piring datar.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Tepung ketan	100 gram	
2.	Tepung kanji	1 sdm	
3.	Air panas	100 cc	
4.	Air daun suji	3 sdm	
5.	Kapur sirih	1 sdt	
6.	Irisan gula merah	50 gram	
7.	Kelapa setengah tua	$\frac{1}{4}$ butir	diparut
8.	Gula halus	1 sdt	

**Cara membuat:**

- a. Campur air dan suji dan kapur sirih, lalu kocok dan saringlah.
- b. Campurkan kedua macam tepung dengan air panas, lalu uli sampai halus.
- c. Tambahkan air daun suji ke dalam tepung, uli terus sampai adonan dapat dibentuk.
- d. Bentuklah adonan sebesar kelereng, isi dengan irisan gula merah.
- e. Rebuslah dalam air mendidih sampai matang dan mengapung.
- f. Tiriskan lalu gulingkan dalam campuran kelapa parut dan garam halus.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan dengan sudi dalam piring datar.

**8. Kue Pisang (Hasil 10 buah)**

**Alat Khusus:** Panci bertangkai, sendok kayu, piring datar.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Tepung hunkwe	½ gelas	Dari ½ butir kelapa
2.	Gula pasir	½ gelas	
3.	Santan	2 ½ gelas	
4.	Garam halus	1 sdt	
5.	Pisang tanduk/raja/kapok	1 buah	Secukupnya
6.	Daun pandan		

**Cara membuat:**

- a. Kukuslah/rebuslah pisang sampai matang, kupas dan irislah serong setebal ½ ruas jari.
- b. Campurlah bahan lain, masak di atas api sampai kental dan matang.
- c. Letakkan bubur yang masih panas sesendok demi sesendok makan di atas daun pisang/plastik bening.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan bersama bungkusnya dalam piring datar.

## 9. Kue Cantik Manis (Hasil 10 Buah)

**Alat Khusus:** Panci bertangkai, sendok kayu, piring datar

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Tepung hunkwe	½ gelas	Dari ½ butir kelapa  Secukupnya
2.	Gula pasir	½ gelas	
3.	Santan	2 ½ gelas	
4.	Garam halus	1 sdt	
5.	Sagu mutiara	¼ gelas	
6.	Daun pandan		

### **Cara membuat:**

- Rebuslah sagu mutiara dalam air mendidih sampai matang, kemudian tiriskan dan siramlah dengan air dingin.
- Campurlah bahan yang lain, masaklah diatas api, aduk rata sampai matang, lalu angkat dari api.
- Tambahkan sagu mutiara dalam adonan tepung, aduk sampai rata.
- Bungkuslah sesendok demi sesendok makan dalam daun pisang/plastik bening. Bentuklah segi panjang ukuran 2 x 6 cm.

### **Cara menghidangkan:**

Hidangkan bersama bungkusnya dalam piring datar.

## 10. Kue Talam Manis

**Alat Khusus:** Loyang/piring email/alumunium.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
<b>A. Bagian coklat/merah</b>			
1.	Santan	250 cc	
2.	Tepung maizena	30 gram	
3.	Gula merah, garam, pandan		
<b>B. Bagian putih</b>			
1.	Santan kental sekali	100 cc	
2.	Tepung maizena	5 gram	
3.	Garam, pandan		

**Cara membuat:**

- a. Buatlah adonan coklat
  - Rebuslah gula merah, garam, santan sampai mendidih, kemudian saringlah.
  - Masukkan tepung maizena yang sudah dicairkan dengan sedikit santan, aduk baik-baik sampai masak, lalu tuangkan ke dalam loyang yang sudah dibasahi.
- b. Buatlah adonan putih
  - Masaklah campuran santan kental, tepung maizena, garam, pandan. Aduk baik-baik sampai tepung benar-benar masak.
  - Tuangkan di atas adonan coklat.
- c. Dinginkan.
- d. Potong serong 3 x 6 cm.
- e. Hidangkan pada piring datar.

**Catatan:**

Kue talam dapat dibuat dari tepung hungkwe dengan perbandingan sebagai berikut:

Bag. coklat = Tepung : air gula merah = 1 : 4

Bag. putih = Tepung : santan kental = 1 : 6

**11. Kue Pelangi (Hasil 12 iris)**

**Alat Khusus:** Panci bertangkai, sendok kayu, piring datar

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Tepung hunkwe	1 bagian	
2.	Gula pasir	1 ½ bagian	
3.	Santan dari 1/3 butir kelapa	5-6 bagian	
4.	Garam	½ sdt	
5.	Daun pandan	1 helai	
6.	Warna (merah, kuning, hijau)	Secukupnya	
7.	Plastik kue	12 potong	

**Cara membuat:**

- a. Tepung dicairkan dengan santan 1 bagian.
- b. Sisa santan + gula pasir + garam + daun pandan dididihkan sambil diaduk dengan sendok kayu.
- c. Setelah mendidih keluarkan pandan dan masukkan tepung, aduk terus sampai licin dan kental.

- d. Tuangkan pada cetakan 1/3 bagian, sisanya diberi warna kuning tuangkan 1/3 bagian di atas warna putih tadi, 1/3 bagian beri warna merah atau hijau lalu tuangkan di atas warna kuning tadi.
- e. Biarkan sampai dingin, supaya cepat dingin taruh cetakan diatas air.
- f. Keluarkan dari cetakan, iris setebal 1 ½ cm kemudian bungkus plastik.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan di piring datar.

**12. Kue Nagasari (Hasil 8 buah)**

**Alat Khusus:** Panci bertangkai, risopan, piring datar

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Tepung beras baru	1 gelas	
2.	Tepung kanji	2 sdm	
3.	Gula pasir	¼ gelas	
4.	Santan dari ½ butir kelapa	1 ½ gelas	
5.	Garam	1 sdt	
6.	Pisang raja/kapok kuning	2 buah	
7.	Daun pandan	1 helai	
8.	Daun pisang biji	3 helai	
9.	Lidi	8 biji	

**Cara membuat:**

- a. Cairkan tepung dengan ½ gelas santan.
- b. Rebus santan 1 gelas + pandan, garam sampai mendidih keluarkan pandan dan masukkan gula aduk sampai gula hancur dan mendidih lagi.
- c. Masukkan tepung, aduk dengan sendok kayu sampai licin dan kental.
- d. Turunkan dan kupas pisang potong serong agak tebal.
- e. Ambil daun pisang, beri adonan dan tengah diberi pisang dan bungkus lalu sematkan lidi/biting.
- f. Panaskan risopan, atur bungkus dan masak ± 30 menit.
- g. Angkat, setelah dingin lidi/biting dikeluarkan/dilepas dan rapikan bungkusnya.

**Catatan:**

Kue utri : Bahan seperti di atas hanya gula pasir diganti gula merah.  
Bungkus seperti kue tetel atau ditum.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan di piring datar di atas daun pisang.

### 13. Carang Gesing (Hasil ± 10 Bungkus)

**Alat Khusus:** Soblok, piring datar

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Kelapa	½ butir	Buatlah santan ± 2 gelas (500 cc)
2.	Telur	1 – 2 butir	
3.	Gula pasir	150 gram	
4.	Pisang raja	8 buah	
5.	Daun pandan	2 lembar	
6.	Daun pisang		
7.	Lidi		

#### **Cara membuat:**

- Campurlah santan, gula dan telur, aduk rata sampai gula hancur.
- Kupas dan potong-potonglah pisang, kemudian masukkan ke dalam santan, aduklah sampai tercampur rata.
- Bungkuslah adonan dengan daun pisang, isilah tiap bungkus dengan sepotong daun pandan.  
Bungkuslah yang rapi dan sematlah dengan lidi.
- Kukuslah sampai matang ± ½ jam

#### **Cara menghidangkan:**

Hidangkan bersama bungkusnya (sudah dirapikan bungkusnya) dalam piring datar.

#### 14. Roti Kukus (Hasil ± 20 Buah)

**Alat Khusus:** Cetakan roti kukus, piring datar

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Tepung terigu	300 gram	
2.	Gula pasir	250 gram	
3.	Telur	3 butir	
4.	Ovalet	½ sdm	
5.	Air suam-suam	200 cc	
6.	Susu kental	2 sdm	
7.	Vanili/rhum		
8.	Coklat/pewarna		

**Cara membuat:**

- Kocoklah telur, gula dan ovalet sampai putih dan mengembang.
- Masukkan air suam-suam yang telah dicampur susu kental sedikit demi sedikit sambil dimixer ± 5 menit.
- Masukkan tepung terigu, mixer ± 5 menit, tambahkan vanili/rhum, aduk sampai rata.
- Ambillah sebagian adonan, beri warna.
- Tuangkan adonan sampai penuh (adonan putih di atasnya adonan warna) ke dalam cetakan yang dialas kertas roti.
- Kukuslah sampai matang ± 25 menit (tutup adonan dibungkus serbet).
- Angkat dari api dan ambil dari cetakan.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan dalam piring datar.

#### 15. Marmer Kukus

**Alat Khusus:** Loyang ukuran 18 x 22 cm atau loyang bulat gr. tengah 22 cm.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Telur ayam	5 butir	
2.	Gula pasir	250 gram	
3.	Tepung terigu	200 gram	
4.	Santan dari ½ butir kelapa	150 cc	Direbus + garam + pandan
5.	Coklat serbuk	1 sdm	
6.	Vanili, daun pandan		
7.	Margarine untuk oles		

**Cara membuat:**

- Siapkan loyang oles dengan margarine, taburi tepung terigu.

- b. Kocoklah telur + gula pasir sampai putih dan kental.
- c. Masukkan tepung terigu yang sudah diayak sambil diaduk baik-baik.
- d. Tambahkan santan kanil yang sudah dingin, sedikit demi sedikit, sambil diaduk sampai betul-betul campur (jangan ditekan-tekan).
- e. Ambil ± 3 atau 4 adm adonan, campur dengan coklat serbuk.
- f. Masukkan adonan yang berwarna putih ke dalam loyang, atasnya tuangi dengan adonan yang berwarna coklat. Aduk tidak merata dengan lidi sehingga menyerupai marmer.
- g. Kukus dalam soblog yang sudah mendidih airnya, selama ± 15 menit (tutup sablog diberi serbet).
- h. Dinginkan, potong-potong.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan dalam piring ceper yang dialas kertas roti.

**16. Kue Mendut (Hasil untuk 12 Buah)**

**Alat Khusus:** Alat pengukus, kom adonan.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Tepung ketan	250 gram	
2.	Air kapur	1 sdm	
3.	Garam		
4.	Daun pandan		
5.	Pewarna		
	- Merah		
	- Hijau (dari daun suji)	2 sdm (kental)	
6.	Santan kental sekali (untuk mata ular)	1 gelas	
7.	Santan kental (untuk adonan)	1 dl	
8.	Isi (enten-enten putih):		
	- Kelapa sedang	¼ butir	
	- Gula pasir	200 gram	
	- Daun pandan		
	- Garam		
9.	Daun pisang + semat		

**Cara membuat:**

- a. Buatlah enten-enten putih:
  - Kelapa sedang kupas bagian coklatnya, parut memanjang.

- Rebuslah : gula pasir + air ½ gl + daun pandan + garam, jika sudah mendidih, masukkan kelapa parut, masaklah terus sambil diaduk-aduk sampai kental, angkat.
- b. - Buatlah mata ular : santan + daun pandan + garam + sedikit gula pasir direbus sambil diaduk-aduk sampai kental.
  - Santan ½ gelas + garam + daun pandan, didihkan, hangatkan.
- c. Buat adonan : masukkan dalam kom: tepung ketan + air kapur + garam, tuang dengan santan sedikit demi sedikit sampai adonan dapat dibentuk (adonan jangan terlalu lembek karena nanti masih akan diberi warna).
- d. Bagi adonan 2 bagian, beri warna merah dan hijau.
- e. Ambil adonan sebesar kelereng (lebih besar sedikit), isilah dengan enten-enten putih, rapatkan.
- f. Bungkuslah (berdiri), tiap bungkus 2 buah (merah dan hijau) beri penyekat sepotong daun pandan dan 2 sdm mata ular, semat dan rapikan bungkusnya.
- g. Kukuslah sampai masak ± 20 menit, angkat.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan dalam piring kue, semat diambil.

**17. Kue Mento (Hasil untuk ± 7 – 8 Bungkus)**

**Alat Khusus:** Alat pengukus, wajan dadar, kom adonan.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Kulit (dadar)		
	- Tepung terigu	100 gram	
	- Telur ayam	1 butir	
	- Santan kental	1 gelas	
	- Garam	1/5 sdt	
2.	Daun pisang + semat		
3.	Isi:		
	- Daging cincang	100 – 125 gram	
	- Tambar	1/5 sdt	
	- Bawang merah + putih		
	- Asam		
	- Garam		
	- Gula merah		

4.	Mata ular: - Santan kental sekali - Daun pandan, salam - Sedikit gula pasir	$\frac{3}{4}$ gelas	
----	--	---------------------	--

**Cara membuat:**

- a. Buatlah adonan dadar dan buatlah dadar tipis-tipis.
  - Masukkan terigu dalam kom, buat lubang ditengah-tengah, masukkan 1 butir telur yang telah dikacau.
  - Aduk sampai rata sambil masukkan santan sedikit demi sedikit, terakhir masukan garam.
  - Buatlah dadar tipis-tipis.
- b. Buatlah isi adonan basah
- c. Buatlah mata ular: campur semua bahan, didihkan sambil diaduk-aduk sampai kental.
- d. Isilah tiap lembar dadar dengan abon basah, lipat seperti resoles, bungkus (bungkusan berdiri) sebelum disemat masukkan  $\pm$  sdm mata ular.
- e. Rapikan bungkusnya dan kukuslah sampai masak.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan dalam piring kue, semat diambil.

**18. Lemper Biasa (Hasil untuk  $\pm$  14 - 15 buah)**

**Alat Khusus:** Risopan, piring kue.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Ketan yang baik	$\frac{1}{2}$ kg	Rendam 3 jam
2	Santan yang kental	$\frac{3}{4}$ gelas	$\frac{1}{2}$ butir kelapa
3	Garam	$\frac{1}{2}$ sdm	
4	Gula pasir	1 sdt	
5	Daun pandan/salam	1 lembar	
6.	Daun pisang + semat		
7.	Isi : abon basah: - Daging ayam/daging cincang - Bumbu-bumbu haluskan: Tumbar + jinten	150 gram  $\frac{1}{2}$ sdt	

Bawang merah	3 siung
Bawang putih	1 siung
Miri	1 buah
Asam	2 mata
Gula pasir/merah	75 gram
- Salam, laos, sere	
- Minyak kelapa	2 sdm
- Santan kental	$\frac{3}{4}$ gelas

**Cara membuat:**

- a. Kukuslah ketan  $\frac{1}{2}$  masak.
- b. Rebus sambil diaduk-aduk : santan kental, garam, gula pasir, daun pandan/salam (untuk mengaru).
- c. Arulah ketan  $\frac{1}{2}$  masak dengan santan yang telah dididihkan sedikit demi sedikit, biarkan  $\frac{1}{2}$  jam supaya meresap.
- d. Buatlah isinya:
  - Tumislah bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan.
  - Masukkan : salam, laos, sere, daging aduk-aduk sebentar lalu masukkan santan.
  - Masaklah terus sampai kuahnya habis.
- e. Kukuslah ketan sampai masak.
- f. Isilah ketan dengan abon basah, padatkan dalam daun menyerupai lontong (lebih pendek), semat kedua ujungnya, kukus  $\pm$  20 menit. Angkat.

**Cara menghidangkan:**

Rapikan bungkusnya, buang sematnya dan hidangkan dalam piring kue.

### 19. Lemper Ayam (Hasil untuk ± 15 buah)

**Alat Khusus:** Alat pengukus, wajan dadar, kom adonan.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
A.	1. Beras ketan	500 gram	(± 150 cc)
	2. Santan kental dari ½ btr kelapa	¾ gelas	
	3. Garam	1 sdm	
	4. Gula pasir	1 sdt	
	5. Salam, daun pandan		
B.	1. Dada ayam	250 gram	
	2. Ketumbar	1 sdt	
	3. Jinten	¼ sdt	
	4. Bawang merah	4 buah	
	5. Bawang putih	2 siung	
6. Gula pasir	2 sdm		
7. Garam			
8. Salam, laos			
9. Santan dari ¼ butir kelapa	1 gelas		
10. minyak kelapa	1 sdm		

**Cara membuat:**

- a. Buatlah dari bahan A seperti untuk lempet.
- b. Rebuslah dada ayam dalam air mendidih dengan diberi sedikit garam.
- c. Kalau sudah masak sayat-sayat, tumbuk sampai memar.
- d. Haluskan bumbu-bumbu, campurkan daging ayam tadi, tambahkan santan, masaklah seperti membuat abon basah.
- e. Selanjutnya kerjakan seperti lempet biasa.

**Catatan:**

Lemper ayam dapat juga dibungkus dengan daun pisang klutuk yang muda, tanpa dikukus. Bentuk: segi empat kiri kanan runcing, disebut lempet kodokan.

## 20. Semar Mendem (Hasil untuk 15 – 16 buah)

Alat Khusus: Soblog/risopan, piring kue/piring datar.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Beras ketan	500 gram	Buatlah dadar tipis
2.	Santan kental dari ½ btr kelapa	¾ gelas	
3.	Garam	½ sdm	
4.	Gula pasir	1 sdt	
5.	Pandan/daun salam		
6.	Isi: Abon basah dari 150 gr daging cincang Atau abon ayam 250 gr dada ayam		
7.	Kulit: Tepung terigu	50 gram	
	Telur ayam	3 - 4 buah	
	Santan/air	¾ - 1 gelas	
	garam	½ sdt	

### Cara membuat:

- Siapkan beras ketan seperti lempur.
- Bentuklah segi empat dengan ukuran 4 x 6 cm, isilah dengan abon basah dari daging atau ayam. Dapat juga ratakan ½ bagian ketan pada baki, ratakan di atasnya isi, kemudian tutuplah dengan ketan isinya. Potong-potong segi empat panjang.
- Bungkuslah dengan dadar.

### Cara menghidangkan:

Hidangkan dalam piring datar, dapat disertai atau tanpa areh.

### Catatan:

- Semar mendem dapat juga dipan sebentar dalam wajan dadar yang diberi sedikit minyak.
- Semar mendem yang dibentuk seperti lempur dibungkus dalam pisang, dikukus disebut gajah guling.

## 21. Kue Lumpur Sorga (Hasil untuk 20 Buah)

Alat Khusus: Cetakan kue lumpur, sothil tipis dari kuningan, piring kue.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Kuning telur	5 butir	
2.	Putih telur	2 butir	

3.	Gula pasir	175 – 200 gram	
4.	Tepung terigu	175 gram	
5.	Kentang	250 – 300 gram	
6.	Santan kental	3 gelas	Dari ½ butir
7.	Margarin cair	3 sdm	
8.	Vanili	½ sdm	
9.	Garam	½ sdm	
10.	Isi: Kismis/sukade/pisang raja/kelapa muda dikerok		

**Cara membuat:**

- a. Kupas dan cucilah kentang, kukus, haluskan.  
Rebus santan kental + garam.
- b. Kalaulah kuning + putih telur + gula pasir.
- c. Masukkan terigu.
- d. Campurkan: kentang + santan, aduk rata lalu tuangkan ke dalam telur kocokan. Beri: margarin cair + garam + panili, aduk rata.
- e. Panaskan cetakan di atas api arang (api jangan terlalu besar), olesi minyak, tuang adonan  $\frac{3}{4}$  bagian, tutup panci yang atasnya diberi api arang.  
Jika sudah setengah masak beri salah satu isi (sudake/kismis dipotong jadi 2/pisang raja dipotong membulat  $\frac{1}{2}$  cm/kelapa muda dikerok) tutup lagi dan bakar sampai masak. Angkat.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan dalam piring kue.

## 22. Kue Kripik Bawang (Hasil untuk ± 200 – 250 gram)

**Alat Khusus:** Papan gilingan, alat penggiling, pisau yang tipis dan tajam, stoples.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Tepung terigu	250 gram	
2.	Margarin	50 gram	
3.	Telur ayam	1 butir	
4.	Sedikit garam		
5.	Minyak goreng	1 gayung	
6.	Tepung beras	1 sdm	
7.	Bumbu-bumbu:		
	- Bawang putih	1 siung	
	- Tambar	2 sdt	
	- Sedikit jinten		
8.	Santan kental	± 3 sdm	
9.	Seledri	1 batang	

### **Cara membuat:**

- a. Kocok margarin sampai putih, masukkan telur kocok lagi.
- b. Haluskan bumbu-bumbu masukkan dalam tepung terigu yang telah dicampur dengan santan, uli sambil dibanting.

Masukkan telur + margarin yang telah dikocok, uli sampai halus.

- c. Masukkan seledri yang telah di cincang, uli lagi sampai seledri merata lalu dibentuk :
  - Tipiskan adonan/giling di atas papan penggiling, potong serong lalu gorenglah sampai kuning kecoklatan.
  - Lumarilah adonan yang sudah digiling tipis dengan pasta (dibuat dari tepung beras + minyak kelapa), gulung selebar ± 3 cm, potong 1 cm, tekan bagian tengah sehingga berlapis-lapis apabila digoreng.

### **Cara menghidangkan:**

Hidangkan dalam piring kue.

### 23. Pastel (Hasil untuk : 15 buah)

Alat Khusus: Papan penggiling, wajan, sothil, serok, piring kue.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Tepung terigu	250 gram	Secukupnya
2.	Mentega/margarin	2 sdm	
3.	Garam	½ sdt	
4.	Kuning telur	1 atau 2 butir	
5.	Air	½ gl	
6.	Ragout ayam		
	- Wortel	1 buah	
	- Daging sapi rebus	100 gram	
	- Loncang	1 batang	
	- Kentang	1 buah	
	Bumbu ragout sayuran		
	- Lada halus	½ sdt	
	- Garam	± ½ sdm	
	- Bawang putih	1 siung	
	- Vetsin		
7.	Minyak goreng	1 gayung	

#### Cara membuat:

- Kacaulah telur sebentar, campur dengan tepung terigu + mentega + garam dan air secukupnya sampai menjadi adonan yang dapat dibentuk.
- Buat ragout sayuran:  
Rebuslah daging sapi, potonglah wortel + kentang dadu kecil-kecil.  
Irislah loncang halus.
- Haluskan: lada, garam, bawang putih, lalu tumis dengan sedikit mentega/margarin, setelah berbau harum masukkan loncang, wortel, kentang dan daging sapi. Aduk-aduk dan tambahkan kaldu daging sapi, masak sampai wortelnya lunak. Terakhir masukkan vetsin dan kentalkan dengan sedikit tepung terigu. Angkat.
- Tipiskan adonan di atas papan penggiling lalu cetaklah bulat-bulat. Ambil tiap bulatan, isi dengan 1 sdm ragout sayuran, tutup adonan sehingga membentuk ½ lingkungan, bagian tepi ditekan dengan jari sehingga menyerupai renda-renda.
- Gorenglah dalam minyak sedang sampai kuning, angkat dan tiriskan.

#### Cara menghidangkan:

Hidangkan dalam piring kue.

#### 24. Podeng Roti Tawar Kukus (Hasil untuk : 14 potong)

**Alat Khusus:** Alat pengukus, loyang, mixer.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Telur ayam	2 butir	
2.	Hati tawar	6 iris	
3.	Gula pasir	100 gram	
4.	Tepung terigu	75 gram	
5.	Santan kental (½ butir)	1 ½ - 2 gelas	
6.	Margarin cair	3 sdm	
7.	Nangka	100 gram	

**Cara membuat:**

- a. Kacaulah telur + gula pasir sampai putih.  
Cucilah nangka, potong dadu 1 cm.
- b. Rendam roti dengan sebagian santan.
- c. Masukkan tepung terigu ke dalam telur kacau, aduk jangan sampai berbutir.
- d. Masukkan roti yang telah direndam, sebagian nangka dan sisa santan. Aduk rata dan masukkan margarin cair.
- e. Siapkan Loyang: loyang dilumar minyak (alas dengan plastik), tuang adonan, tabur bagian atas dengan sisa nangka, kukuslah 20 menit.
- f. Jika sudah masak angkat dan dinginkan, lepaskan dari loyang dan dipotong-potong.

**Cara menghidangkan:**

Dalam piring ceper.

**25. Kue Zebra (Hasil untuk : a. 24 pt, b. 16 pt)**

**Alat Khusus:** Soblog, piring datar, loyang segi empat = 18 x 22 cm, bulat = garis tengah 22 cm.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Tepung terigu	200 gram	
2.	Gula pasir	250 gram	
3.	Telur	5 butir	
4.	Santan kanil	$\frac{3}{4}$ gelas	
5.	Bubuk coklat/mocca	$\frac{1}{2}$ sdm	
6.	Margarin	-	

**Cara membuat:**

- a. Kocoklah gula dan telur sampai putih dan mengembang.
- b. Masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit ke adonan sambil diaduk tuangi santan kanil. Aduklah perlahan-lahan sampai rata.
- c. Olesi cetakan dengan margarin dan taburi tepung.
- d. Bagilah adonan menjadi 2 bagian yang sama, satu bagian berilah warna (mocca atau bubuk coklat).
- e. Masukkan segayung demi segayung adonan dalam cetakan dari tengah cetakan (adonan putih, coklat, putih, coklat) sampai habis.
- f. Kukus sampai matang  $\pm$  30 menit (tutup soblok dibungkus serbet).
- g. Angkat dari api dan dinginkan, kemudian ambil dari cetakan dan potong-potong.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan dalam piring datar yang dialas kertas roti.

**Catatan:**

- a. Apabila memakai bubuk coklat, sisakan tepung 2 sendok makan.
- b. Bagi dua adonan, 1 bagian ditambah serbuk coklat, 1 bagian ditambah tepung terigu.

## 26. Kue Putu Tegal (Hasil : untuk 12 Potong)

Alat Khusus: Loyang dengan ukuran 22 x 10 cm, piring kue.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Tepung ketan	250 gram	
2.	Kelapa sedang	¼ butir	
3.	Air kapur sirih	1 sdm	
4.	Pisang raja/kapok kuning	2 buah	
5.	Gula pasir	2 sdm	
6.	Gula halus	2 sdm	
7.	Garam	½ sdt	
8.	Air mendidih dingin	± ½ gelas	

### Cara membuat:

- Bersihkan kelapa sedang, parut memanjang, pisahkan 1/3 bagian dan 2/3 bagian.
- Buatlah adonan : tepung ketan, garam, air kapur, kelapa 2/3 bagian dengan air mendidih yang sudah didinginkan (adonan jangan terlalu lembek).
- Kupaslah pisang, potong 5 cm, potong memanjang setebal ½ cm.
- Masukkan adonan ke dalam loyang yang telah dilumuri minyak:
  - Masukkan adonan lalu ratakan setebal ± 2 cm, di atasnya letakkan potongan pisang.
  - Tutup lagi dengan adonan setebal 1 cm, masukkan pisangnya lalu ditutup dengan adonan setebal 1 cm, kukus.
  - Atau : dapat pula berlapis-lapis: adonan - pisang - adonan - pisang - kukuslah ± 20 menit.
- Jika sudah masak, angkat, dinginkan, lalu potong-potong.
- Gulingkan ke dalam 1/3 bagian kelapa parut yang sudah diberi sedikit garam.

### Cara menghidangkan:

Hidangkan dalam piring kue, lengkapi dengan gula halus.

## 27. Kue Cucur (Hasil : untuk 5 buah)

**Alat Khusus:** Wajan besi, sothil tipis, piring kue.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Tepung beras yang bagus	250 gram	
2.	Santan kental	250 cc	
3.	Gula merah (agak hitam)	150 gram	
4.	Gula pasir	75 gram	
5.	Garam	½ sdt	
6.	Minyak goreng	1 gayung	

### **Cara membuat:**

- Rebuslah santan, gula merah yang sudah disisir, gula pasir, sampai gulanya hancur (tidak perlu mendidih), sering.
- Campur : tepung beras + garam, tambahkan santan ± ½ gelas lalu diuli sampai licin.
- Tambahkan lagi sisa santan sambil diaduk-aduk supaya terjadi lubang-lubang lalu goreng.
- Panaskan minyak goreng dalam wajan nasi (api jangan terlalu besar), tuang adonan 1 sendok sayur dalam minyak, siram-siram dengan minyak supaya mekar dan bagian tengah masak. Tusuk-tusuk bagian tengah dengan lidi. Angkat bila sudah masak, tiriskan.

### **Cara menghidangkan:**

Hidangkan dalam piring kue.

### **Catatan:**

Kue cucur ini bisa diberi warna merah/hijau, gula merah diganti dengan gula pasir.

## 28. Jadah (Hasil : untuk 10 – 12 potong)

**Alat Khusus:** Bakul untuk menumbuk dan alat penumbuknya, piring kue.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Beras ketan yang baik	¼ kg	
2.	Kelapa yang tua sekali	¼ butir	
3.	Garam halus/garam meja	½ sdt	
4.	Daun pisang		

### **Cara membuat:**

- Cucilah ketan, rendam lama sekali (minimal 3 jam), tiriskan.
- Kupaslah kelapa bagian yang hitam lalu parutlah, beri sedikit garam.
- Kukuslah ketan, di atas ketan letakkan parutan kelapa, tunggu sampai setengah masak.

- d. Jika sudah setengah masak, turunkan, ketan dengan kelapa parut diaduk sampai rata.
- e. Kukus lagi sampai masak.
- f. Bersihkan daun pisang lalu gunakan untuk mengalas bakul.
- g. Tuangkan ketan yang sudah masak ke dalam bakul tersebut lalu, tumbuklah sampai betul-betul lumat, tekan-tekan supaya padat, kalau sudah dingin keluarkan dari bakul dan potong-potong.

**Cara menghidangkan:**

- a. Hidangkan dalam piring kue atas dengan samir.
- b. Kalau sudah keesokan hari, biasanya dibakar dulu dengan api tidak langsung, dengan wajan tanah liat.

**Catatan:**

Jika kita membuat dalam jumlah banyak, maka untuk menumbuk dapat digunakan tangkai daun kelapa (Jawa : blongkang) yang dipotong sesuai dengan kebutuhan dan licinkan dahulu.

**29. Wajik (Hasil : untuk )**

**Alat Khusus:** Loyang segi empat untuk memadatkan, piring kue.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Beras ketan	¼ kg	
2.	Santan kental (¼ bt)	1 gelas	
3.	Gula merah	± 200 gram	
4.	Garam	¼ sdt	
5.	Daun pandan	1 lembar	

**Cara membuat:**

- a. Cucilah ketan, rendam lama sekali (minimal 3 jam), tiriskan, kukus setengah masak, aru dengan sedikit air lalu kukus lagi sampai masak.
- b. Rebuslah santan kental, gula merah, garam, daun pandan sampai kental sekali (Jawa : Kemrambu).
- c. Masukkan ketan yang sudah masak dan masih panas, aduk sampai betul-betul masak.
- d. Turunkan sari api, lalu bentuklah:
  - Kalau dalam jumlah banyak masukkan dalam loyang, ratakan (dipadatkan), potong-potong jika sudah dingin.
  - Kalau membuatnya hanya sedikit, bentuklah dengan daun pisang berbentuk segitiga sambil dipadatkan.

**Cara menghidangkan:**  
Hidangkan dalam piring kue.

### 30. Kue Talam Beras (Hasil: 12 potong)

**Alat Khusus:** Loyang panjang ukuran 22 x 10 cm, alat pengukus.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Tepung beras	1 gelas munjung	
2.	Tepung kanji	¼ gelas	
3.	Santan kental	2 gelas	
4.	Gula merah sisir	1 gelas	
5.	Garam	¼ sdt	
6.	Daun pandan		

**Cara membuat:**

- a. Campurlah tepung beras + tepung kanji, beri ½ gelas santan kental aduk rata.
- b. Bagi dua adonan (masing-masing 2/3 bagian dan 1/3 bagian).
- c. 1) 2/3 bagian campur dengan santan kental 1 gelas + 1 gelas gula merah sisir, aduk sampai rata dan hangatkan di atas api kecil sambil diaduk supaya gulanya hancur.  
2) 1/3 bagian campur dengan santan kental 1/2 gelas, beri garam + daun pandan, panaskan sambil diaduk-aduk.
- d. Lumarlah loyang dengan minyak (atasnya berilah alas plastik). Panaskan dalam risopan ± 5 menit.
- e. Tuang semua adonan merah ke dalam loyang, tutup rapat (tutup dialas serbet), kukuslah selama 15 menit.
- f. Tuang adonan putih (gurih) di atasnya, kukus lagi 30 menit lalu angkat, dinginkan.
- g. Jika sudah dingin, lepaskan dari cetakan, potonglah setebal 1 cm, bungkus dengan plastik.

**Cara menghidangkan:**  
Hidangkan dalam piring kue.

**Catatan:**

Kue talam ini dapat pula dicetak kecil-kecil (cetakan kue mangkok).

### 31. Donat (Hasil : untuk 8 buah)

**Alat Khusus:** Wajan, sorok, sothil, cetakan donat, papan adonan.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
----	-------------	-----------	------------

1.	Tepung terigu (cakra)	250 gram	
2.	Kuning telur	1 butir	
3.	Air suam	1/3 gelas	
4.	Saftinstant	1 sdt	
5.	Margarin	25 gram	
6.	Susu bubuk	2 sdm	
7.	Garam	½ sdt	
8.	Pelengkap: - Gula halus/margarin + Muisjes/+ keju parut/ + Kacang tanah sangat		

**Cara membuat:**

- Larutkan saftinstant dalam 1/3 gelas air suam, biarkan hancur ± 15 menit.
- Campurkan ± 50 -75 gram terigu yang telah diayak ke dalam larutan saftinstant, aduk rata dan biarkan mengembang ½ jam
- Sisa tepung + susu + garam + kuning telur campur jadi satu, uli bersama adonan yang sudah mengembang, uli sambil diberi margarin sampai halus. (Jika adonan terlalu kering dapat ditambahkan air suam), kembangkan lagi ½ jam.
- Adonan yang sudah mengembang taruh di atas papan penggiling, tipiskan setebal 2 ½ cm, lalu dicetak.
- Goreng dalam minyak banyak sampai kuning kecoklatan, angkat dan dinginkan.
- Jika sudah dingin gulungkan dalam gula halus atau donat dioles dengan margarin lalu ditabur dengan minsyes/keju parut/kacang tanah digoreng sangat, kupas kulit arinya lalu dipukul-pukul sampai pecah.

**Cara menghidangkan:**

Dalam piring ceper

**32. Kue Srabi Telur (Hasil : untuk 20 orang)**

**Alat khusus:** Cobek tanah kecil ukuran garis tengah 15 cm, sotil.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Tepung terigu	250 gram (1 gelas)	
2	Telur ayam	1 butir	

3	Santan	2 – 2 ½ gelas	dari ¼ butir Kelapa
4	Baking powder	1 sdt.	
5	Garam, panili	secukupnya	
	Saos		
	- Santan	1 ½ - 2 gelas	dari ¼ butir kelapa
	- Gula merah + gula pasir	1 ons	
	- Garam	secukupnya	
	- Daun pandan		

**Cara membuat:**

a. Buatlah adonan seperti untuk membuat kue dadar.

Panasi cetakan, bila telah panas tuangkan 1 sendok sayur adonan, tutup supaya berlubang-lubang dan naik sampai masak.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan pada piring kecil (podeng) dengan saos.

**Saos:**

Rebus santan + gula merah + gula pasir + garam + pandan sampai masak sambil diaduk-aduk supaya tidak pecah.

**Catatan:**

**33. Kue Putu Mayang ( Hasil untuk : .....orang)**

**Alat khusus:** Cetakan kue putu mayang

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Tepung beras cap Mawar	125 gr/ ½ gelas	
2	Tepung kanji	25 gr / 2 sdm	
3	Gula pasir	5 gr / 1 sdm	
4	Santan kental	150 cc/ ¾ gelas	dari 1 butir kelapa
5	Warna merah/hijau/coklat		
6	Daun pisang	secukupnya	
7	Garam halus	secukupnya	

**Cara membuat:**

- a. Campur tepung beras, gula pasir, garam halus, santan lalu dimasak sampai kental.
- b. Angkat bila sudah hangat-hangat kuku, taburi tepung kanji sampai rata.
- c. Bagi 3 bagian, tiap bagian beri warna muda.
- d. Ambil cetakan putu mayang, bentuk putu mayang sampai bulat lalu kukus  $\pm$  15 menit (sampai masak).

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan dengan kelapa parut diberi sedikit garam atau kuah seperti serabi telur.

**Catatan:****34. Wingko Babat (hasil untuk 16 potong)**

**Alat khusus:** Loyang persegi ukuran 15 x 20 cm / 18 x 18 cm

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Kepala muda parut	300 gr/ (1/2 btr)	Untuk oles
2	Gula pasir	150 gram	
3	Tepung ketan cap Mawar (tepung beras ketan basah)	150 - 200 gram	
4	Telur ayam	2 butir	
5	Kuning telur	½ butir	
6	Garam	secukupnya	

**Cara membuat:**

1. Uli kelapa parut dengan gula pasir, panili, garam sampai keluar minyak.
2. Masukkan 2 butir telur ayam, uli lagi.
3. Masukkan tepung ketan.
4. Lumari cetakan/loyang dengan minyak, alas dengan kertas roti pada dasarnya, olesi lagi dengan minyak.
5. Tuangkan adonan pada loyang, lumari dengan kuning telur yang dikacau dengan sedikit gula halus supaya mengkilap.
6. Bakar sampai masak, dianginkan, potong-potong.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan pada piring kue

**35. Bika Ambon (hasil : untuk 16/20 pt)**

Alat khusus: Loyang ukuran 18 x 18 cm / 18 x 20 cm.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
A.	Bibit Safinstant Air hangat Tepung gandum	½ bungkus 75 cc / 1/3 gelas 50 gram	Dari 1 butir kelapa Untuk rasa
B	Telur ayam Tepung kanji Santan kental (kanil) Garam Gula pasir	7 butir 75 gram 1 gelas Secukupnya 200 – 250 gr	

**Cara membuat:**

- a. Buat bibit dari bahan A
- b. Kocok telur + gula pasir sampai mengembang
- c. Masukkan bibit ke dalam telur + gula sambil diaduk terus
- d. Masukkan tepung kanji dan terakhir
- e. Beri sedikit garam, santan kanil
- f. Aduk ke atas – ke bawah supaya terjadi serat- serat, biarkan ± 2 – 3 jam
- g. Loyang dioles margarin taburi gandum – panaskan oven
- h. Masukkan adonan dalam loyang
- i. Bakar dengan sapi sedang sampai kuning kecoklat-coklatan
- j. Bila telah masak, dianginkan dan potong-potong

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan dalam piring kue

**Catatan:****36. Martabak Manis (Kue Terang Bulan) – (Porsi : 3 buah, garis tengah 20 cm)**

Alat khusus: Wajan dadar garis tengah 20 cm

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Tepung gandum	2 ½ gelas	dari ½ butir kelapa
2	Saf Instant	½ bungkus	
3	Santan kental	2 ½ - 3 gelas	
4	Gula pasir	¾ gelas	

5	Baking powder	½ sdt	
6	Telur ayam	1 ½ - 2 butir	
7	Garam, panili	Secukupnya	
	Isi: Kacang tanah tumpuk (tepung kacang), mentega, meis jis, keju, jam	-	

**Cara membuat:**

- a. Jerangkan santan, suam-suam dengan garam
- b. Larutkan saf instant dengan santan suam-suam sampai larut
- c. Letakkan telur di tengah tepung terigu staf instant, aduk jangan berbutir
- d. Masukkan: gula, panili, baking powder sambil diaduk terus sampai adonan licin biarkan mengembang
- e. Ambil wajan dadar oles margarin, bila telah panas tuangkan 1/3 adonan tutup, api sedang sampai masak dan mengembang
- f. Oleslah kue dengan margarin – jam (kacang), keju
- g. Lipat sehingga ½ bulat

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan utuh – dipotong-potong

**37. Empek-empek Palembang dan Empek-Empek Kapal Selam (hasil untuk: .....)**

**Alat khusus:**

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Ikan tengiri dihaluskan	1 mangkok	
2	Tepung kanji	1 mangkok	
3	Telur	10 butir	
4	Air garam	Secukupnya	

Bahan kuah empek-empek (kuah cuko)		
1	Lombok merah	3 buah
2	Lombok rawit	3 buah
3	Gula merah	½ gelas
4	Kecap manis	2 sdm
5	Cuka	1 sdm
6	Bawang putih	1 buah
7	Ebi	1 sdm
8	Tong cay	1 sdm
9	Garam	1 sdt
10	Timun	1 buah

**Cara membuat:**

- a. Bersihkan ikan, ambil dagingnya
- b. Haluskan daging ikan/tambahkan tepung kanji, sambil diuli, tambahkan air garam - panas secukupnya hingga dapat dibentuk
- c. 1) Bungkus adonan dengan daun pisang sebesar lontong/lemet lalu dikukus sampai masak.  
2) Bentuk seperti kulit pastel ukuran diameter ± 15 cm, tebal 1 cm. Cepat tutup, sisakan bagian ujungnya, isi dengan telur, dan tutup rapat, cepat rebus dalam air mendidih sampai masak (terapung). Yang diisi dengan telur disebut empek-empek kapal selam.

**Cara membuat kuah cuko:**

- a. Cuci ebi, lalu direndam dalam air panas, dihaluskan, tambahkan pula bumbu-bumbu
- b. Rebus gula dan air, masukkan bumbu yang sudah dihaluskan, tambahkan cuka, kecap manis

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan dengan kuah cuko, empek-empek ini dapat juga dengan digoreng. Hidangkan kuah cuko di tempat tersendiri atau dituangkan pada empek-empek, ditambah timun segar dipotong dadu kecil-kecil (timun dipotong tanpa isinya).

**38. Pastel Kering ( Hasil untuk: .....)**

**Alat khusus:** wajan

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
----	-------------	-----------	------------

1	Terung terigu	200 gram	
2	Tepung kanji	± 10 gram	Dicampur jadi satu
3	Soda kue	1 ujung sendok	
4	Santan kental	1/3 gelas	Dari ¼ butir kelapa
5	Telur ayam	1 butir	
6	Garam		
7	Vetsin		
8	Minyak barco		
	Isi:		
	- Abon ayam (daging) kering		
	- Abon ebi		

**Cara membuat:**

- a. Buatlah adonan seperti pastel biasa
- b. Cetak kecil-kecil isi abon kering, kemudian bentuk seperti pastel biasa – goreng sampai kering.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan pada piring kue/stoples

Hasil yang baik: kering empuk

**Catatan:****39. Kue Geplak (Bantul Yogyakarta) – (hasil untuk: .....)**

**Alat khusus:** Merang, piring kue

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Kelapa muda	300 gram	(3/4 butir) diparut
2	Gula pasir (merah)	300 gram	
3	Air	1 – 1 ½ gelas	
4	Essence : durian, prambus	Secukupnya	
5	Pewarna	Secukupnya	Muda
6	Tepung beras	½ gelas	Disangan

**Cara membuat:**

- a. Larutkan gula dengan air sampai kental (kemrambut)
- b. Masukkan kelapa parut, aduk terus, api agak dikucilkan sampai kental dan tidak melekat di jari.
- c. Tambah warna dan essence.
- d. Segera dibentuk memanjang di alas merang lalu diputar atau bentuk membulat.
- e. Gulungkan di tepung beras yang telah disangan.
- f. Angin-anginkan di atas baki/tambir di alas kertas/merang.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan dalam piring kue yang rapih dan menarik.

#### 40. Cenil (Hasil : Untuk ..... )

Alat khusus: Piring kue dialas samir

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Tepung kanji	250 gram	Untuk rasa gurih
2	Gula pasir	25 gram	
3	Garam	Secukupnya	
4	Kelapa parut	¼ butir	
5	Juruh/gula halus	100 gram	
6	Pewarna	Secukupnya	

#### Cara membuat:

- Campur tepung kanji 1/3 bagian dengan gula pasir, garam, warna.
- Tuangkan air mendidih pada adonan tepung kanji sambil diaduk dengan sendok kayu sedikit demi sedikit.
- Uli dengan tangan sambil taburi sisa tepung kanji sampai habis dan tercampur.
- Didihkan air.
- Bentuk cenil memanjang, membulat agak pipih, masukkan ke dalam air mendidih sampai timbul (tanda masak).
- Tiriskan cenil lalu gulungkan pada kelapa parut yang telah diberi sedikit garam halus - biarkan dingin.

#### Cara menghidangkan:

Hidangkan pada piring kue yang dialas samir atau pada sudi, beri juruh yang kental atau taburi gula halus.

#### 41. Onde-onde Isi Kumbu ( Hasil : untuk ± 15 buah)

Alat khusus: Piring kue

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
A	Kulit		Untuk membentuk
	Tepung ketan cap Mawar	150 gram	
	Gula pasir	50 gram	
	Air hangat	Sedikit	
	Wijen	½ ons	

	Minyak goreng Panili	Secukupnya	
<b>B</b>	Isi Kacang hijau Gula pasir Garam Panili	150 gram 50 gram Secukupnya Secukupnya	Penyedap

**Cara membuat:**

- a. Buat adonan: campur tepung, gula, garam, panili.
- b. Tambahkan air hangat sedikit demi sedikit sampai dapat dibentuk.
- c. Bagi adonan sebanyak kumbu.
- d. Bentuk bulat-bulat.
- e. Isi dengan kumbu – ingat tebal dinding harus sama.
- f. Gulungkan dalam wijen yang rata dan melekat.
- g. Goreng dalam minyak yang sedang panasnya sambil diaduk supaya warna rata dan tidak meletus.
- h. Angkat bila telah kemerahan, hidangkan.

**Cara Membuat Kumbu:**

- a. Cuci kacang hijau, rendam ± 1 jam
- b. Rebus setengah masak ± 5 – 10 menit
- c. Kupas kulitnya
- d. Rebus dengan sedikit air (pas di permukaan kacang) sampai lunak dan air habis, haluskan.
- e. Masak kacang hijau, tumbuk gula, garam, panili sedikit air sampai kering. Bagi sebanyak kulit onde-onde, isikan ke dalam kulit onde-onde.

**Cara menghidangkan:**

**Catatan:**

#### 42. Jadah Manten (Yogyakarta) – (Hasil : untuk 10 buah / 12 buah)

Alat khusus: Sapit dari bambu, pelepah daun pepaya, alat penghidang.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Beras ketan yang baik	500 gram	
2	Santan kental	$\frac{3}{4}$ - gelas	Dari $\frac{1}{2}$ butir kelapa
3	Garam	$\frac{1}{2}$ sdm	
4	Gula pasir	1 sdt	Untuk penyedap
5	Daun salam	1 lembar	
6	Areh	$\frac{1}{2}$ gelas	Dari $\frac{1}{4}$ butir kelapa
	Isi		
	Abon basah seperti isi lemper		
	Dari 150 gram daging cincang		
	Kulit / pembungkus		
1	Tepung terigu	125 gram	
2	Tepung maizena	25 gr (2 sdm)	
3	Telur ayam	1 – 2 butir	
4	Santan dari $\frac{1}{4}$ butir kelapa	1 $\frac{1}{2}$ gelas	Dibuat dadar
5	Margarin cair	1 sdm	
6	Garam	Secukupnya	

#### Cara membuat:

- Buat isi lemper
- Bersihkan ketan, masak seperti untuk lemper
- Bagikan isi dengan ketan yang sama
- Isilah ketan dengan abon basah
- Bentuk segitiga tumpul atau persegi agak panjang
- Bungkus dengan dadar, lalu panggang di atas bara ap/oven, sambil dioles areh agak kering.
- Menghidangkannya disapit ujungnya diberi pelepah pepaya oleh sisa areh.

#### Cara menghidangkan:

Hidangkan pada piring kue di atas samir.

## SETUP-SETUP/MINUMAN

## 1. Setup Jambu Biji (Hasil untuk 3 Orang)

**Alat Khusus:** Panci, gelas es.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Jambu biji	3 buah	
2.	Gula pasir	75 gram	
3.	Cengkeh	2 buah	
4.	Kayu manis	1 ruas jari	
5.	Air	3 gelas	
6.	Sere	1 batang	

### **Cara membuat:**

- Cucilah jambu biji, potong kasar atau buatlah seperti bunga.
- Rebuslah gula dengan air, cengkeh, kayu manis, sere.
- Kemudian saringlah.

### **Cara menghidangkan:**

Hidangkanlah pada gelas es.

### **Catatan:**

Buah-buahan yang dipakai bisa nanas, kedondong atau jambu air, jambu mete. Menghidangkannya boleh disertai buahnya atau bisa hanya airnya saja.

## 2. Es Dawet, Es Cendol (Hasil untuk 3 Orang)

**Alat Khusus:** Panci, saringan dawet, gelas es dan sendok es.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Tepung beras	1 ons	
2.	Kelapa tua	¼ butir	
3.	Sirup gula merah	3 sdk sayur	
4.	Nangka	1 buah	
5.	Pandan	1 helai	
6.	Garam	¼ sdt	
7.	Es batu	6 potong	

### **Cara membuat:**

- a. Cairkan tepung beras dengan santan cair perbandingan 1 : 1 kemudian beri garam sedikit dan pandan atau vanili.
- b. Jarangkan sambil diaduk terus sampai masak.
- c. Kemudian saringlah dengan saringan dawet (di bawah saringan ditampung dengan waskom yang berisi air masak dingin).
- d. Buatlah santan kental 1 gelas (dibuat dengan air masak). Tambahkan sedikit garam.
- e. Cucilah nangka potong kecil-kecil.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkanlah dalam gelas es diatur seperti es kelapa muda dan lengkapi sendok es.

**Catatan:**

Tepung yang dipakai bisa maizena, tepung tapioka, tepung hunkwe. Es cendol dihidangkan dengan sirup gula pasir yang diberi warna merah/hijau.

**3. Es Kelapa Muda (Hasil untuk 3 Orang)**

**Alat Khusus:** Panci, sayat kelapa muda, gelas es dan sendok es.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Kelapa muda	½ butir	
2.	Gula pasir atau gula merah	75 gram	
3.	Air	125 cc	
4.	Garam	1 jimpit	
5.	es	3 potong	

**Cara membuat:**

- a. Buatlah sirup gula pasir atau gula merah dengan 125 cc air tambahkan garam sedikit kemudian saringlah.
- b. Sayat (kerok) kelapa muda, jangan sampai kena tempurungnya.
- c. Siapkan sirup dan air kelapa muda.
- d. Aturlah dalam gelas es mulai dari kelapa muda, es dan air kelapa.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkanlah dalam gelas es dilengkapi sendok es.

**4. Es Kopyor Sintetis (Hasil untuk 3 Orang)**

**Alat Khusus:** Kom, panci, pengaduk, gelas es dan sendok es.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Agar-agar warna putih		
2.	Kelapa tua		
3.	Gula pasir		
4.	Prambus		
5.	Warna merah		
6.	Es batu		
7.	Air		
8.	Kolang-kaling		

**Cara membuat:**

- Kupaslah kelapa, parut, buatlah santan kental 1 gelas.
- Sisanya buatlah santan  $\frac{3}{4}$  gelas.
- Jarangkan santan yang  $\frac{3}{4}$  gelas + agar-agar sampai diaduk sampai masak.
- Masukkan es dalam kom, agar-agar yang telah masak tadi tuangkan sesendok demi sesendok di atas es batu tadi sampai habis, kemudian diamkan sebentar. Angkatlah dengan sendok.
- Tiriskan kopyor sintetis yang telah jadi.
- Buatlah sirup gula pasir + air + warna merah setelah agak dingin masukkan essence prambos.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkanlah dalam gelas es mulai dari sirup, kopyor sintetis, santan dan terakhir es batu dan lengkapi dengan sendok es.

**5. Es Sarang Burung (Hasil untuk 3 Orang)**

**Alat Khusus:** Kom, parutan keju, gelas es dan sendok es.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Agar-agar warna merah	$\frac{1}{2}$ bks	
2.	Gula pasir	100 gram	
3.	Kelapa tua	$\frac{1}{2}$ butir	
4.	Es batu	3 pt	
5.	garam	Sedikit	

**Cara membuat:**

- Jarangkan agar-agar dengan  $\frac{3}{4}$  gelas air sampai mendidih, cetaklah.

- b. Parutlah kelapa yang sudah dikukus, buatlah santan dengan air kelapa 1 gelas, beri garam sedikit.
- c. Rebuslah gula dengan  $\frac{1}{2}$  gelas air + vanili sampai agak kental.
- d. Parutlah agar-agar yang telah mengeras dengan parutan keju.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkanlah pada gelas es sirup, agar-agar, es lalu santan dan lengkap dengan sendok es.

**6. Es Teler (Hasil untuk 3 Orang)**

**Alat Khusus:** Kom, moci, mangkuk, sendok

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Pepaya masak	$\frac{1}{4}$ buah	
2.	Nangka	2 buah	
3.	Cincau	$\frac{1}{2}$ gelas	
4.	Kelapa muda	$\frac{1}{2}$ butir	
5.	Kolang-kaling	50 gram	
6.	Sawo	2 buah	
7.	Nanas, alpukat	$\frac{1}{4}$ buah	
8.	Sirup prambus	150 cc	
9.	Gula pasir	$\frac{1}{2}$ ons	
10.	Susu coklat Indomilk	$\frac{1}{5}$ kaleng	
11.	Es yang telah di serut	1 mangkuk	

**Cara membuat:**

- a. Irislah kolang-kaling tipis memanjang, Rebuslah dengan gula.
- b. Irislah nanas tipis, Rebuslah dengan gula.
- c. Potonglah nangka, Cincau, sawo.
- d. Degan di kerok atau disayat.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkanlah dalam mangkuk buah-buahan diatur di atasnya diberi es yang telah di serut, terakhir tuangi sirup dan susu lengkap dengan sendok.

**Catatan:**

- Jika ingin warna putih, sirup gula pasir.

## MASAKAN NASI ISTIMEWA

## 1. Nasi Kuning Lengkap (Hasil untuk 2 Orang)

**Alat Khusus:** Cetakan nasi, piring datar.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Beras	250 gram	dibakar
2.	Garam	± ½ sdm	
3.	Santan kental	± 1 ½ gelas	
4.	Salam	2 lembar	
5.	Kunyit	2 ruas jari	
6.	Sedikit air jeruk nipis	± ½ sdt	

### **Cara membuat:**

- Pilihlah beras yang baik, cuci, tiriskan, kukus setelah masak.
- Campur santan kental dengan air kunyit (kunyit dibakar, diparut, ambil airnya), rebus dengan santan, garam, aduk-aduk supaya tidak pecah.
- Beras setengah masak tadi diaru dengan santan, biarkan sebentar supaya bumbunya meresap (sambil mengaru berilah sedikit air jeruk nipis supaya warnanya bagus).
- Kukus lagi sampai masak.

### **Cara menghidangkan:**

- Letakkan pada piring datar yang dialas samir (daun pisang yang dibentuk sesuai dengan bentuk piring), nasi diatur di atasnya, hiasi dengan lauk-pauk kering dan hiasan lainnya.
- Lauk pauk basah dihidangkan tersendiri di dalam sudi yang diletakkan di piring datar.

### **Catatan:**

- Hiasan : timun, seledri, lombok merah, tomat.
- Lauk pauk kering : telur dadar diiris tipis-tipis, kacang tanah digoreng, kedelai hitam direndam air garam lalu digoreng, bawang merah goreng.
- Lauk pauk basah : sambal goreng daging cincang/hati + kapri, opor ayam.

## 2. Nasi Gurih Lengkap (Hasil untuk 2 Orang)

**Alat Khusus:** Kom, moci, mangkuk, sendok

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Beras	250 gram	
2.	Santan kental	1 ¼ - 1 ½ gelas	
3.	Salam	2 lembar	

4.	Garam	½ sdm	
----	-------	-------	--

**Cara membuat:**

- Kukuslah beras setengah masak.
- Rebuslah sambil diaduk-aduk, santan kental, salam, garam.
- Aru beras setengah masak dengan santan biarkan ½ jam supaya meresap.
- Kukus sampai masak.

**Cara menghidangkan:**

Lauk pauk kering, lauk pauk basah.

**Catatan:**

Hiasan sama dengan nasi kuning.

**3. Arem-arem (Hasil 15 – 16 Buah)**

**Alat Khusus:** Risopan/soblog, piring ceper.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Beras Jawa	500 gram	
2.	Santan dari 1 butir kelapa	4 gelas	
3.	Garam	± ½ sdm	
4.	Salam, daun pandan		
<b>Isi :</b>			
5.	a. Sambal goreng basah, daging + kentang b. Abon basah c. Orak-arik d. Oseng-oseng tempe + telur puyuh		Pilih salah satu
6.	Telur ayam Tepung terigu Air/santan cair Garam Daun pisang	3 butir 50 gram 100 cc	Dibuat dadar tipis-tipis

**Cara membuat:**

- Masaklah beras, santan, garam, salam/daun pandan sampai  $\frac{3}{4}$  masak.
- Bentuk bulat panjang, isilah dengan salah satu isi No.5. ukuran garis tengah ± 3 cm panjang 10 cm.
- Bungkuslah dengan selembar dadar.
- Bungkuslah dengan daun pisang, semat kedua ujungnya dengan biting.
- Kukuslah sampai masak (daun berwarna kecoklatan).

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan dalam piring datar, rapihkan ujungnya, lepaskan sematnya.

**4. Nasi Tumpeng (Hasil : untuk ± orang)**

Alat khusus: Cetakan kerucut, tambir, Risopan

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Beras yang baik	500 gram	
2	Sayuran		
	- Bayam	1 ikat	
	- Kangkung	1 ikat	
	- Kacang panjang	150 gram	direbus sendiri-sendiri
	- Kool putih	150 gram	
	- Touge	150 gram	
	- Wortel	150 gram	
	Bumbu-bumbu		
	- Gudangan (rasa pedas)		
	- Kelapa sedang	½ buah	dikuliti, diparut memanjang
	- Bawang putih	2 siung	
	- Lombok merah	3 -4 buah	
	- Kencur	2 ruas jari	dihaluskan
	- Gula merah	secukupnya	
	- Daun jeruk purut	2 lembar	
	- Terasi	secukupnya	
	- Garam	secukupnya	
	Pelengkap		
	- Ingkung bumbu opor		
	- Rempeyek teri		
	- Tempe bacem/tempe goreng		
	Hiasan: Janur, tomat lombok merah, seledri, timun		

**Cara membuat:**

- Cuci bersih beras, kemudian dikukus sampai masak, kemudian panas-panas dicetak dengan cetakan berbentuk kerucut ditekan-tekan sampai padat, dilepaskan dari cetakan.
- Letakkan nasi tumpeng tadi pada tampah/tambir yang sudah dialas daun (daun bisa dibuat hiasan pada pinggir tampah atau dengan variasi jamur)
- Aturlah sayuran yang sudah direbus di sekeliling tumpeng dengan bumbunya
- Lengkapi dengan ingkung ayam, rempeyek teri, tempe bacem/tempe goreng.

### Cara menghidangkan

Hias sedemikian rupa sesuai dengan selera dan hidangkan

#### 5. Tumpeng Megono (Hasil : untuk ± 5 orang)

Alat khusus: Cetakan kerucut, tambir, alasnya, Risopan

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Beras yang baik	500 gram	
2	Sayuran		
	- Bayam	1 ikat	
	- Kangkung	1 ikat	
	- Kacang panjang	150 gram	direbus sendiri-sendiri
	- Kool putih	150 gram	
	- Touge	150 gram	
	- Wortel	150 gram	
	Bumbu Gudangan pedas/tidak pedas		
	- Kelapa sedang	½ buah	dikuliti, diparut memanjang
	- Bawang putih	2 siung	
	- Lombok merah	2 - 3 buah	
	- Kencur	2 ruas jari	dihaluskan
	- Gula merah	secukupnya	
	- Daun jeruk purut	2 lembar	
	- Terasi	secukupnya	
	- Garam	secukupnya	
	Pelengkap		
	- Inkung bumbu opor (ingkung bumbu rujak)		
	- Rempeyek teri		
	- Tempe bacem/tempe goreng		
	Hiasan: Jamur, daun pisang, tomat lombok, timun, seledri		

#### Cara membuat:

- Cuci bersih beras, kemudian dikukus sampai masak, kemudian panas-panas dicetak berselang-seling, paling dasar nasi sebagian kemudian diatur sayuran yang sudah dicampur jadi satu dengan bumbu, sebagian nasi lagi, lalu sayuran demikian seterusnya sampai kerucut penuh.
- Lepaskan tumpeng dari cetakan ke dalam tambir yang sudah diatas daun
- Lengkapi dengan inkung ayam, rempeyek teri, tempe bacem/goreng.

**Cara menghidangkan**

Hias rupa sesuai dengan selera dan hidangkan.

**6. Soto Sulung (Madura) = (Hasil untuk 7 orang)****Alat khusus:**

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Daging sandung lamur (tetelan)	250 gram	dicuci bersih dengan air kapur
2	Jeroan (usus, paru, babad, jantung)	250 gram	
	Bumbu-bumbu		
	- Lada	5 butir	
	- Bawang putih	2 siung	
	- Bawang merah	5 buah	
	- Garam	secukupnya	
	- Sereh	1 batang	
	- Terasi	sedikit	
	- Vetsin	½ sendok	
	Pelengkap		
	- Tanpa soun rebus		
	- Brambang goreng		
	- Kecap		
	- Jeruk nipis		
	- Tahu rebus		

**Cara membuat:**

- Cuci semua bahan, daging direbus
- Jeroan direbus sampai lunak ± 3 jam (dipresto), campurkan daging rebus, tambah sere, jahe dan sedikit garam.
- Potong-potong daging agar besar (pipih lebar)
- Haluskan bumbu-bumbu kemudian ditumis sampai harum masukkan dalam campuran rebusan daging dan Jeroan, rebus sampai masak harum.
- Tambahkan sedikit vetsin.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan dalam mangkok (basi) dengan pelengkap di tempat lain.

**Catatan:**

Warna kuah jernih

**7. Plecing Kangkung (Lombok) = (Hasil untuk .....)**

Alat khusus: Piring lauk-lauk (piring daging)

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Kangkung	3 ikat (2 piring dalam)	
2	Minyak	3 sdm	
	Bumbu-bumbu		
	- Lombok merah	3 buah	
	- Lombok rawit	5 buah	
	- Jeruk nipis	1 buah	
	- Terasi	½ sendok	
	- Kemiri	2 buah	
	- Garam	2 sendok	

**Cara membuat:**

- Bersihkan dan cucilah kangkung, potong-potong
- Rebus kangkung dalam air mendidih, tumislah bila telah masak, warna tetap hijau.
- Bakar: Terasi, kemiri, lombok atau goreng sangan
- Haluskan bumbu, tambah minyak dan air jeruk nipis + garam
- Campur kangkung dengan bumbu

Rasa: pedas agak asam

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan dalam piring lauk (piring daging), hiaslah.

**Catatan:****8. Ayam Goreng Kalasan (hasil untuk 10 orang)**

Alat khusus: Wajan, piring panjang

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Ayam kampung yang gemuk + muda	1 ekor	utuh atau potong-potong
	Bumbu-bumbu		
	- Bawang merah	8 buah	
	- Bawang putih	3 siung	

- Garam	1 sdm	boleh tanpa soda kue
- Salam	2 helai	
- Laos	1 ruas jari	
- Air kelapa + santan kental	2 gelas	
- Soda kue	1 sdt	
- Kaldu yang kental	½ sdt	
- Minyak kelapa		

**Cara membuat:**

- Bersihkanlah ayam, dapat utuh atau dipotong-potong
- Kalau utuh, boleh bagian dada, jangan sampai putus. Kalau dipotong-potong, potonglah menurut bagian-bagiannya
- Haluskan bumbu, memarkan laos
- Masaklah ayam dengan bumbu-bumbu dan air kelapa + salam
- Ambilah kaldu bagian atas yang kental dari rebusan ayam tadi, dinginkan.
- Kalau bumbu telah meresap semua ke dalam ayam (santan sudah habis) lumarkan kaldu yang kental tadi pada ayam.
- Gorenglah dalam minyak yang panas dan banyak. Menggorengnya sebentar.

**Cara menghidangkan**

Hidangkan dalam piring daging/piring panjang, disertai sambal dan lalap.

**Catatan:**

**9. Ayam Panggang Klaten (Hasil: untuk 10 orang)**

Alat khusus: Wajan, Piring panjang, tusuk dari bambu

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Ayam kampung muda + gemuk	1 ekor	
	Bumbu-bumbu:		
	- Ketumbar	1 sdt	
	- Jinten	½ sdt	
	- Bawang merah	8 buah	
	- Bawang putih	3 siung	
	- Kemiri	8 buah	

- Garam	1 sdm	
- Salam	2 helai	
- Laos	1 ruas jari	
- Sere	1 batang	
- Gula merah		
- Santan kental sekali	1 gelas	dari beberapa kelapa
- Santan kental	2 gelas	

**Cara membuat:**

- Bersihkan ayam, potonglah menurut bagian-bagiannya.
- Haluskan bumbu-bumbu, masaklah ayam dengan bumbu-bumbu dan santan 2 gelas, ditutup.
- Kalau ayam telah lunak, bumbu telah meresap angkatlah, tusuk dengan bambu.
- Tambahkan santan kental sekali (1 gelas) dalam sisa rebusan ayam. Masaklah hingga kental.
- Masukkan ayam yang sudah ditusuk tadi, lumarkan areh pada seluruh permukaan ayam. Biarkan 15 – 20 menit.
- Panggang dengan api arang sampai kecoklatan.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan dalam piring panjang, disertai lalap dan sambal

**Catatan:**

Tusuk bambu boleh dilepas, boleh juga dibiarkan

**10. Ayam Panggang Bumbu Kecap (Hasil: untuk 4 orang / 4 potong)**

**Alat khusus:** Panggangan/pinggan tahan api, piring daging.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Ayam kampung yang muda/ayam potong	500 gram	
2	Lombok merah	4 buah	haluskan
3	Kemiri	3 buah	haluskan
4	Bawang merah	4 buah	haluskan
5	Bawang putih	2 – 3 siung	haluskan
6	garam	½ sdm	haluskan
7	Minyak/Margarin	2 sdm	

8	Kecap manis	2 sdm	
9	Tomat masak	1 buah	iris tipis
10	Saus tomat (tomato sauce)	2 sdm	
11	Air	1 gelas	
12	(± gula merah)		

**Cara membuat:**

- Cucilah ayam, potong menjadi 4 bagian.
- Tumislah bumbu yang sudah dihaluskan sampai harum.
- Masukkan ayam, tomat, kecap, saus tomat (± gula merah), air.
- Ungkep sampai bumbu meresap ke dalam ayam.
- Pindahkan ke piring tahan api atau alat pemanggang.
- Pangganglah dalam oven yang sudah dipanaskan atau di atas bara api sampai kecoklatan.

**Cara menghidangkan**

Hidangkan dalam piring daging disertai lalap + sambal.

**Catatan:**

**11. Otak-Otak Ikan (Jakarta) (Hasil : untuk 6 - 8 buah)**

Alat khusus: Soblog, panggang sate, piring panjang

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Ikan kakap atau tengiri	250 gram	Diambil dagingnya
2	Tepung kanji	2 sdm	
3	Santan kental	10 sdm	
	Bumbu-bumbu		
	- Bawang merah	5 buah	Haluskan
	- Bawang putih	2 siung	Haluskan

- Lada halus	1 sdt	
- Garam halus	1 sdt	
- Daun pisang, biting	-	

**Cara membuat:**

- Haluskan daging ikan, campur dengan bumbu-bumbu dan santan kental, tepung kanji, aduk sampai rata.
- Bungkuslah dengan daun pisang, pipih, panjang  $\pm$  6 – 10 cm.
- Kukuslah sampai masak.
- Panggang di atas bara api memakai alat pemanggang.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan dalam piring panjang, lepas sematnya.

**Catatan:**

Sertai dengan sambal kemiri atau sambal Lampung.

**12. Buntel Daun Tales / Daun Kates (Jawa) (hasil untuk 4 buah)**

**Alat khusus:** Panci/Risopan

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1	Daun tales pari (daun kates muda) direbus dengan tanah ampo	12 lembar	
2	Kelapa muda	1 butir	
3	Teri kecil dicuci	1 ½ ons	
4	Petai	$\pm$ 10 mata	
5	Areh		
6	Lombok rawit Bumbu-bumbu: - Lombok merah - Brambang - Bawang - Ketumbar - Jinten - Garam + gula - Salam, laos, kencur, jahe	secukupnya  3 buah 7 buah 3 siung 2 sdt secukupnya secukupnya	

**Cara membuat:**

- a.
  - 1) Cuci daun tales, jemur sampai layu untuk menghilangkan rasa gatal
  - 2) Cuci daun kates, rebus dengan tanah ampo untuk menghilangkan rasa pahit.
- b. Campur bumbu-bumbu dengan kelapa muda, teri, pete, lombok rawit.
- c. Bentangkan daun tales/kates 1 – 2 lembar tergantung besar kecilnya daun. Letakkan campuran kelapa pada daun, lalu lapis lagi, terakhir lipat seperti risolles.
- d.
  - 1) Bungkus buntill dengan daun pisang seperti botok atau diatur dalam panci, tuangi areh yang telah diberi bumbu dan sedikit gula pasir. Kukus sampai masak.
  - 2) Cara membuat areh:
    - 500 cc (2 gelas) santan dari 1 butir kelapa, lombok, Brambang, bawang, salam, garam, gula pasir.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan buntill dalam piring lauk.

## MASAKAN SAYUR – GULAI – SAYURAN

### 1. Gulai Ayam (Hasil 1 Porsi untuk 4 Orang)

**Alat Khusus:** Basi bertutup.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Daging ayam	250 gram	
2.	Santan kental	2 ½ gelas	
3.	a. Tumbar	½ sdt	
	Jinten	Sedikit	
	Kapulogo	2 buah	

	Manis jangan	1 potong	
	Cengkeh	2 buah	
	b. Bawang merah	4 siung	
	Bawang putih	2 siung	
	Lombok merah	6 buah	
	Miri	2 buah	
	Lada	½ sdt	
	Garam	½ sdm	
	Kencur	1 potong	
	Kunyit(bakar dahulu)	2 ruas jari	
	Salam	2 lembar	
	Daun jeruk purut	2 lembar	
	Laos (memarkan)	1 potong	
	Jahe (memarkan)	1 potong	
	Sere (memarkan)		
4.	Seledri (rajang halus)		
5.	Lombok rawit utuh	10 buah	
6.	Bawang merah goreng	½ sdm	

**Cara membuat:**

- Cucilah daging ayam, potong-potong.
- Sangan sebentar bumbu-bumbu (a), haluskan.
- Haluskan bumbu-bumbu (b).
- Campur bumbu s + b, tumis sampai berbau harum.  
Masukkan : salam, daun jeruk purut, laos, jahe, sere.
- Masukkan daging ayam, beri santan kental, didihkan sampai dagingnya lunak.
- Masukkan lombok rawit, angkat.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan dalam baski tertutup, taburi dengan seledri dan bawang merah goreng.

**2. Gulai Kambing (Hasil 1 Porsi untuk 4 Orang)**

**Alat Khusus:** Baski tertutup.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Daging kambing	150 gram	
2.	Jeroan kambing	100 gram	

3.	Bumbu-bumbu:	
	a. Bawang merah	4 siung
	Bawang putih	1 siung
	Lombok merah	5 buah
	Miri	2 butir
	Lada	½ sdt
	Jahe memarkan	1 potong
	Kencur	1 pt kecil
	Kunyit dibakar	2 ruas jari
	Daun jeruk purut	2 lembar
	Daun Salam	1 lembar
	Laos (memarkan)	2 pt tipis
	Sere (memarkan)	1 potong
	b. Tambar	½ sdt
	Jinten	
	Kapulogo	2 buah
	Manis jangan	1 potong
	Cengkeh	2 buah
4.	Santan kental	1 ½ gelas
5.	Santan cair	2 gelas
6.	Lombok rawit	10 buah

**Cara membuat:**

- a. Bersihkan daging kambing dari Jeroan, rebus sampai lunak.
- b. Potong dadu ± 1 ½ cm.
- c. Sampai bumbu-bumbu kering (b) sebentar, haluskan.
- d. Haluskan bumbu-bumbu basah (a).
- e. Campur jadi satu (bumbu basah, kering), tumis.

Masukkan daging kambing + Jeroan, santan cair, masaklah sambil diungkep sampai lunak dan kuah tinggal sedikit.

- f. Masukkan santan kental, didihkan.
- g. Terakhir masukkan lombok rawit utuh, angkat.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan dalam baski bertutup, taburi bawang merah goreng, seledri yang telah dirajang.

**Catatan:**

Pelengkap hidangan untuk gulai : kol, acar mentah, kerupuk udang.

**3. Sup Jagung (Hasil untuk 4 Orang)**

**Alat Khusus:** Basi bertutup/mangkuk sup.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Jagung muda	1 buah	
2.	Wortel	100 gram	
3.	Telur ayam	1 butir	
4.	Biji kapri	2 sdm	
5.	Paha ayam + cakar	1 buah	
6.	Bawang merah cincang	½ sdm	
7.	Loncang - seledri	1 batang	
8.	Bumbu-bumbu:		
	- Garam	½ sdm	
	- Lada halus	½ sdt	
	- Pala	1/8 butir	
	- Mentega/margarine	1 sdm peres	
	- Bawang putih	2 siung	

**Cara membuat:**

- Rebuslah ayam, lepaskan daging dari tulangnya, potong-potong dadu.
- Cucilah jagung, sisir. Potonglah hias : wortel.
- Haluskan bumbu-bumbu tumis dalam margarine, beri bawang merah cincang, jagung, loncang, ayam, wortel.  
Aduk sebentar, lalu masukkan dalam kaldu dan rebuslah sampai mendidih.
- Masukkan 1 butir telur yang telah dikocok dan tuangkan di atas saringan yang berlubang-lubang, tambahkan vetsin.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan dalam basi bertutup/mangkuk sup, masukkan biji kapri sebagai isinya.

**4. Sub Bakso (Hasil 1 Porsi untuk 4 Orang)**

**Alat Khusus:** Mangkuk atau basi bertutup.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Bakso	6 buah	
2.	Bunga kol, wortel	100 gram	

3.	Jamur kaleng (segar)	50 gram
4.	Daging sapi (tetelan)	100 gram
5.	Bumbu-bumbu:	
	- Lada	½ sdt
	- Garam	1 sdt
	- Bawang putih	1 siung
	- Vetsin	
6.	Minyak wijen	3 sdm
7.	Loncang seledri	1 batang
8.	Bawang merah	3 butir

**Cara membuat:**

- a. Cuci daging sapi (tetelan), potong-potong, rebus (buat kaldu).
- b. Buatlah bunga dari bakso: belah empat tidak sampai putus lalu masukkan dalam kaldu yang sedang mendidih.
- c. Petiklah bunga kol, potonglah hias wortel.
- d. Haluskan: lada + garam + bawang putih. Tumislah dalam minyak wijen.  
Masukkan: loncang, bawang merah cincang, wortel, aduk-aduk.  
Masukkan dalam kaldu, didihkan.
- e. Terakhir tambahkan : bunga kol, jamur merang, seledri.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan dalam basi bertutup.

# LAUK PAUK/SAMBAL/SAMBAL GORENG

## 1. Tahu Guling (Hasil 4 Porsi untuk 4 Orang)

Alat Khusus: Piring Nasi

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Tahu	2 potong	
2.	Taoge	100 gram	
3.	Tempe	1 potong	
4.	Bawang merah goreng	1 sdm	
5.	Seledri diiris halus	½ sdm	
6.	Kol	100 gram	
7.	Ketupat	4 - 6 buah	
8.	Kerupuk	5 buah	
9.	Kacang tanah goreng	50 gram	
10.	Bumbu-bumbu:		
	- Kecap manis	4 sdm	
	- Bawang putih	2 siung	
	- Daun jeruk purut	2 lembar	
	- Garam	± 1 sdt	
	- Lombok rawit	4 buah	
11.	Air gula merah		

### Cara membuat:

- Potonglah dadu tahu, goreng ½ masak. Bacemlah tempe, goreng, potong dadu. Siramlah air panas taoge. Iris halus kol, biarkan mentah.
- Buatlah sambalnya, haluskan daun jeruk purut, bawang putih, garam, lombok rawit, beri air gula merah, saring.

Tambahkan kecap dan kacang tanah goreng yang telah dipukul-pukul tidak sampai hancur, atau kacang tanah dibiarkan utuh, ditaburkan.

### Cara menghidangkan:

Hidangkan dalam piring nasi: atur dari bawah: lontong (ketupat) yang sudah dipotong, kol, tempe, tahu, taoge, siram dengan sambal, taburi dengan kacang tanah, bawang merah goreng, seledri dan kerupuk yang diremas.

## 2. Mangut Lele (Hasil untuk 2 Orang)

Alat Khusus: Wajan, sothil, serok, piring lauk.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Ikan lele	1 ekor	
2.	Bumbu-bumbu:		
	- Bawang merah	3 butir	
	- Bawang putih	1 siung	
	- Lombok merah + hijau	3/2 buah	
	- Miri	2 butir	
	- Tambar	½ sdt	
	- Kencur	1 potong kecil	
	- Kunyit	1 ruas jari	
	- Tomat/belimbing	1 buah	
	- Sere	1 batang	
	- Daun jeruk purut	1 lembar	
	- Salam	1 lembar	
	- Laos	1 potong	
	- Santan kental	1 gelas	

### Cara membuat:

- Bersihkan lele, cuci, beri garam, asam, panggang/digoreng.
- Haluskan bumbu-bumbu + sebagian lombok merah.  
Sisa lombok merah + lombok hijau + belimbing Wuluh (tomat) diiris kasar.
- Tumis bumbu-bumbu sampai berbau harum, masukkan santan kental, bila telah mendidih masukkan lele, biarkan sampai bumbunya meresap.

Terakhir masukkan lombok merah, lombok hijau dan tomat yang diiris kasar.

### Cara menghidangkan:

Hidangkan dalam piring oval, hias dengan bunga dari tomat + kemangi.

### 3. Pindang Serani/Pindang Kuning (Hasil untuk 4 Orang)

**Alat Khusus:** Wajan, sothil.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Ikan bawal/tengiri/bandeng	½ kg	
2.	Bumbu-bumbu:		
	- Bawang merah + putih	5 buah + 2 siung	
	- Lombok merah + hijau	3 + 2 buah	
	- Kunyit (bakar dulu)	1 ruas jari	
	- Asam/belimbing wuluh/tomat	1 buah	
	- Garam	± ½ sdm	
	- Gula	1 potong	
	- Minyak	2 sdm	
	- Salam	2 lembar	
	- Laos	1 potong	
	- Sere	1 batang	

**Cara membuat:**

- a. Bersihkan ikan, bila besar potonglah jadi 2 atau 3 bagian kecil, dibiarkan utuh.
- b. Haluskan bumbu-bumbu, memarkan laos + sere.
- c. Tumislah bumbu-bumbu, masukkan ikan, tambahkan sedikit air, tutup supaya bumbu-nya meresap, angkat ikannya biarkan bumbunya di wajan, masukkan lombok hijau yang sudah diiris kasar dan dibuang isinya, belimbing wuluh/tomat yang diiris kasar atau asam, siram kuah ini diatas ikan untuk menghidangkan. Kuah yang baik: kental dan sedikit berminyak.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan dalam piring daging.

#### 4. Pepes Ikan Jawa Barat (Hasil untuk 4 Orang)

**Alat Khusus:** Piring panjang, panggangan sate.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Ikan bandeng atau Udang atau Tempe	1 ekor 250 gram 1 potong	
2.	Santan kental	± 4 sdm	
3.	Daun pisang + semat		
4.	Bumbu-bumbu:		
	a. Pepes ikan		
	- Dengan bumbu rujak	Banyak bumbu merah	
	- kemangi		
	b. Pepes udang/tempe		
	- Bawang merah	3 buah	
	- Bawang putih	1 siung	
	- Lombok merah	5 buah	
	- Daun bawang/loncang	1 batang	
	- Garam	± 1 sdt	
	- Gula merah	1 potong	
	- Daun salam	2 lembar	
	- Kencur	1 pt kecil	
	- Daun kemangi	3 tangkai	

#### **Cara membuat:**

- a. Bersihkan ikan, cuci bersih, biarkan utuh atau:
  - Kupaslah udang, cuci bersih atau
  - Potonglah dadu 1 x 1 cm tempe.
- b. Haluskan bumbu-bumbu, daun salam + kemangi biarkan utuh.
- c. Campurkan: ikan/udang/tempe + bumbu-bumbu + daun kemangi + santan kental, aduk rata.
- d. Bungkuslah pipih memanjang, semat kedua ujungnya.
- e. Kukuslah. Angkat bila sudah masak, lalu Pangganglah.

#### **Cara menghidangkan:**

Hidangkanlah dalam piring lauk, kedua ujung daun dirapikan, semat dirapikan.

## 5. Bebotok (Hasil 10 Bungkus)

Alat Khusus: Alat pengukus, daun pisang + semat, piring datar (bulat).

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	A. Teri	100 gram	Dipotong 1 cm
	Daun so dirajang 1 cm	100 gram	
	Petai, dirajang tipis	5 mata	
2.	Kelapa sedang	½ butir	
3.	Daun pisang + semat		
4.	B. Teri	100 gram	
	Daun singkong direbus	1 ikat	
	Petai, dirajang tipis	5 mata	
	Kelapa sedang	½ butir	
	Daun pisang + semat		
	Bumbu-bumbu:		
	- Bawang merah	4 batang	
	- Bawang putih	2 siung	
	- Lombok merah	4 buah	
	- Kencur	1 potong	
	- Garam	1 sdt	
	- Gula merah	50 - 75 gram	
3.	Lombok hijau		Iris halus
4.	Lombok rawit		Utuh
5.	Salam		Potong jadi 2
6.	Laos		Iris tipis-tipis
7.	Santan kental	± 1 gelas	

### Cara membuat:

- Bersihkan kelapa sedang, parut memanjang.
- Siapkan isinya (pilih salah satu).
- Haluskan semua bumbu-bumbu.
- Campur dan aduk sampai rata: bahan isi, bumbu-bumbu, kelapa parut, lombok hijau.
- Ambil daun pisang, isikan ± 1 ½ sdm adonan No.4, tiap bungkus berilah sepotong daun salam, sepotong laos, 1 lombok rawit utuh, siram dengan 2 sdm santan kental lalu dibungkus (bentuk bungkus bersiri).

f. Kukuslah sampai masak. Guntinglah daun bagian atasnya.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan dalam piring datar, bungkusannya dirapikan.

**Catatan:**

Bebotok bisa diisi dengan bahan lain seperti daging cincang, udang, tempe, melanding, teri.

**6. Gudeg Yogyakarta (Hasil 1 Porsi untuk 4 Orang)**

**Alat Khusus:** Basi bertutup, pressure cooker.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Nangka muda	300 gram	Kalau memakai pressure cooker, tanpa daun jati
2.	Daging ayam		
3.	Telur bebek rebus	2 butir	
4.	Tahu putih	2 potong	
5.	Daun singkong rebus	1 ikat	
6.	Daun jati agak muda	3 lembar	
7.	Santan kental		
8.	Santan cair		
9.	Areh		
10.	Bumbu-bumbu:		
	- Tambar	½ sdt	
	- Miri	3 butir	
	- Jinten	¼ sdt	
	- Bawang merah	5 butir	
	- Bawang putih	2 siung	
	- Gula merah	100 gram	
	- Garam	1 sdm peres	
	- Salam	2 lembar	
	- Laos	2 potong	

**Cara membuat:**

a. Cucilah nangka muda dan potong agak besar.

b. Haluskan bumbu-bumbu.

- c. Atur dalam panci berturut-turut dari bawah, daun jati, nangka muda, daun singkong, telur ayam, daging ayam, tahu lalu atasnya beri bumbu-bumbu, beri santan cair hampir terendam, lalu rebuslah dan tutup sampai lunak dan kuahnya tinggal sedikit.
- d. Jika kuah hampir habis beri santan kental, masak lagi sampai kuah kental, angkat.

**Cara menghidangkan:**

- Dalam basi bertutup siram dengan areh.
- Kalau ayam kampung, maka ayam dimasukkan dalam rebusan nangka muda.
- Jika memakai ayam potong, maka ayam dibuat opor tersendiri.
- Bila menggunakan *pressure cooker*, maka ayam, tahu, telur rebus dibuat opor.
- Pelengkap hidangan yang sesuai adalah: opor ayam, sambal goreng krecek + tolo.

**7. Bestik Jawa/Daging Lapis (Hasil untuk 10 Orang)**

**Alat Khusus:**

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Daging lulur dalam	500 gram	
2.	Telur ayam	2 butir	
3.	Kecap manis	1 ½ sdm	
4.	Garam	½ - 1 sdt	
5.	Lada halus	½ sdt	
6.	Pala halus		
7.	Margarine	1 sdm	
8.	Air	1 ½ - 2 gelas	
9.	Bawang merah	5 buah	haluskan
10.	Bawang putih	3 siung	
11.	Tomat		

**Cara membuat:**

- a. Cuci daging, iris tipis lebar ± a 50 gram.
- b. Campurkan daging dengan bumbu-bumbu yang sudah dihaluskan.
- c. Tambahkan telur yang sudah dikocok, kecap manis, aduk rata.
- d. Panaskan margarine, masukkan daging, tambahkan air/kaldu, tutup dan biarkan sampai kuah habis dan daging menjadi lunak.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan dalam piring daging.

**Catatan:**

Daging lapis masakan Sumatra sama seperti di atas, hanya bumbu ditambah cengkeh dan kayu manis.

**8. Srundeng (Hasil untuk : .....)**

**Alat Khusus:** Wajan biasa, piring

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Kelapa sedang/agak muda	1 butir	
2.	Kacang tanah goreng	250 gram	
3.	Gula merah	250 gram	
4.	Bumbu-bumbu:		
	- Tambar	1 sdt	
	- Jinten	½ sdt	
	- Bawang merah	5 butir	
	- Bawang putih	2 siung	
	- Garam	-	
	- Asam	-	
	- Salam	2 lembar	
	- Laos	1 ruas jari	

**Cara membuat:**

- Cucilah kelapa, parut memanjang.
- Haluskan bumbu-bumbu serta gula merah.
- Campurkan bumbu-bumbu dengan kelapa parut, biarkan ± ¼ jam supaya bumbu meresap.
- Masukkan dalam wajan sambil aduk terus sampai kering, berwarna kuning kecoklat-coklatan.
- Masukkan kacang tanah goreng.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan dalam piring daging/piring panjang.

**9. Sate Ayam (Hasil untuk 2 Porsi/Orang)**

**Alat Khusus:** Piring oval, panggangan sate + kipas, sujen sate dari lidi.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
----	-------------	-----------	------------

1.	Daging ayam	250 gram	
2.	Garam	½ sdt	
3.	Air jeruk nipis	½ sdt	
4.	Margarine	1 sdm	
5.	Bawang merah goreng	3 buah	
6.	Sujen sate dari lidi		
7.	Saos kacang:		
	- Kacang tanah goreng	100 gram	
	- Garam	½ sdt	
	- Gula merah	75 gram	
	- Bawang putih	2 siung	
	- Kencur	1 pt kecil	
	- Daun jeruk purut	1 lembar	
	- Kecap manis	2 sdm	
	- Santan kental	¾ gelas	

**Cara membuat:**

- a. Cucilah daging ayam, lepaskan dari tulangnya, potong memanjang menurut seratnya ± 2 cm, uli dengan sedikit garam + air jeruk nipis.
- b. Tusuklah daging ayam dengan sujen sate, bakar di atas bara api. Setiap kali dibalik, lumuri dengan margarine.
- c. Buatlah saos kacang (seperti bumbu pecel, tetapi lebih halus).
- d. Rebuslah dengan santan sampai agak kental.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan dalam piring panjang, siram dengan saos kacang, taburi dengan bawang merah goreng.

**Catatan:**

Sate ayam dapat dihidangkan dengan lontong.

**10. Sate Kambing (Hasil 2 porsi)**

**Alat Khusus:** Piring oval, panggangan sate + kipas, tusuk sate

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Daging kambing	250 gram	Bungkuslah dengan daun pepaya.
2.	Garam	½ sdt	

3.	Lada	½ sdt	
4.	Jeruk nipis		
5.	Lombok merah/rawit	3 buah	
6.	Kecap manis	2 – 3 sdm	
7.	Daun jeruk dirajang	Dari 1 lembar	
8.	Gula merah	1 potong	
9.	Brambang dirajang	4 butir	
10.	Bawang putih	4 siung	

**Cara membuat:**

- a. Kikislah daging kambing lalu potong memanjang ± 2 cm.
- b. Campur daging dengan bumbu-bumbu, bawang putih, garam + lada halus + sedikit jeruk nipis + kecap manis, diuli dan biarkan bumbunya meresap.
- c. Tusuklah daging dengan sujen, menusuknya harus rapat, jangan ada bagian daging numpuk, 1 tusuk isinya ± 5 potong daging.
- d. Bakarlah di atas bara api, sambil membakar siram/celupkan dalam bumbu sisa untuk menguli, supaya sate tidak kering sekali.
- e. Membuat sambalnya:
  - Jika memakai lombok merah, maka lombok tersebut dihaluskan bersama garam + gula merah, tambahkan sedikit kecap.
  - Jika memakai lombok rawit, maka lombok tersebut diiris halus, beri sedikit air jeruk nipis atau sedikit cuka, tambahkan daun jeruk yang diiris halus, bawang merah diiris membulat halus.

**Cara menghidangkan:**

Sate dihidangkan di piring daging, siram sambalnya diatas sate, ditaburi sedikit lada halus, brambang. Sate harus dihidangkan panas-panas. Sebagai hiasan bisa diletakkan potongan jeruk nipis.

**11. Tongsen (Hasil untuk 2 Orang)**

**Alat Khusus:** Wajan.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Daging kambing	300 gram	(sebagian dapat diganti hati)
2.	Kol putih	4 helai	
3.	Tomat masak	1 buah	
4.	Bumbu-bumbu:		
	- Lada, garam		

- Lombok merah	3 buah	
- Bawang merah	5 buah	
- Bawang putih	2 siung	
- Kecap manis		
- Kuah gulai kambing/air		
- Minyak kelapa		
- Gula merah		

**Cara membuat:**

- Kikislah daging, potong dadu 2 cm.
- Potonglah kol putih  $\pm 2 \frac{1}{2}$  cm.
- Campurkan garam + lada dengan daging, biarkan  $\pm \frac{1}{4}$  jam.
- Irislah halus bawang merah, bawang putih, irislah membulat, tipis lombok merah.
- Tumislah bumbu-bumbu dalam minyak sampai berbau harum. Masukkan daging, tomat yang sudah dipotong-potong, air (kuah gulai), kecap manis, gula merah.
- Tutuplah dan biarkan daging lunak. Masukkan kol,  $\frac{1}{2}$  masak, angkat.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan panas-panas dalam piring panjang, isi : kuah = 1 : 1.

## 12. Abon Daging (Hasil untuk : .....)

### Alat Khusus:

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Daging gandik	½ kg	
2.	Daun salam	2 lembar	
3.	Laos memarkan	2 cm	
4.	Sere memarkan	1 batang	
5.	Santan	500 cc	
6.	Minyak untuk menggoreng	400 cc	
7.	Air secukupnya		
8.	Bumbu-bumbu/haluskan:		
	- Ketumbar	1 sdm	
	- Bawang merah	6 butir	
	- Bawang putih	3 siung	
	- Garam	1 sdt	
	- Gula merah/pasir	100 gram	
	- Asam jawa	5 mata	

### Cara membuat:

- Cucilah daging lalu rebus dengan: salam, laos, sere dan air secukupnya sampai lunak.
- Campurkan air kelapa dengan bumbu-bumbu.
- Daging yang sudah lunak, garuk-garuk arah memanjang memakai garpu. Tumbuk halus ½ halus (memar).
- Campurkan daging tersebut dengan bumbu-bumbu + santan jerangkan, aduk sampai rata dan biarkan sampai santan habis, bumbu meresap.
- Goreng daging dalam minyak banyak sampai kuning kecoklatan, angkat, tiriskan.
- Tekan dengan alat penekan sampai minyaknya tak keluar, pisah-pisahkan dengan garpu.

### Cara menghidangkan:

Hidangkan dalam piring lauk, taburi bawang merah goreng (dalam stoples).

### 13. Telur Balado Sumatra Barat (1 Porsi untuk 4 Orang)

**Alat Khusus:** Piring lauk.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Telur ayam/itik	4 butir	
2.	Minyak goreng	½ gayung	
3.	Bumbu-bumbu:		
	- Bawang merah	4 buah	
	- Bawang putih	1 siung	
	- Lombok merah	5 buah	
	- Tomat merah	1 buah	
	- Garam	1 sdt peres	

**Cara membuat:**

- a. Rebus telur, kupas, goreng sampai agak kecoklat-coklatan.
- b. Tumbuk kasar bumbu-bumbu, iris kasar tomat.
- c. Tumis bumbu sampai berbau harum, masukkan tomat.
- d. Biarkan sampai bumbunya matang, masukkan telur, aduk sampai rata dan bumbunya meresap.
- e. Angkat dan hidangkan dalam piring lauk.

**Catatan:**

Balado dapat dibuat dari daging.

### 14. Rendang Daging Padang Sumbar (Hasil untuk 4 Orang)

**Alat Khusus:** Piring panjang.

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Daging gandik	250 gram	
2.	Kelapa tua	1 butir	
3.	Bumbu-bumbu:		
	- Bawang merah	6 buah	
	- Bawang putih	3 siung	
	- Lombok merah	100 - 150 gram	
	- Garam	± ½ sdm	
	- Salam	2 lembar	
	- Laos	2 potong	
	- Jahe	1 potong	
	- Kunyit dibakar	2 ruas jari	
	- Daun kunyit muda	1 lembar	
	- Miri	3 buah	
	- Tambar	½ sdt	
	- Asam kandis		

**Cara membuat:**

- a. Cucilah daging, potong setebal 2 cm, panjang 5 cm dan lebar 3 cm.
- b. Haluskan : bumbu-bumbu.  
Memarkan : laos, jahe, sere.  
Lembarkan : daun salam, daun kunyit.  
Campurkan bumbu dengan daging.
- c. Parutlah kelapa, ambil santannya, jerangkan santan sampai mendidih.
- d. Masukkan : bumbu-bumbu + daging + santan + daun salam.  
Masukkan daun kunyit muda, rebus terus dengan api kecil sampai santan habis dan kuah kental.  
Jika sudah kental dan berwarna kecoklat-coklatan, angkat.

**Cara menghidangkan:**

Hidangkan dalam piring panjang.

**Catatan:**

- Kalau masih agak berkuah namanya kalio.
- Rendang rasanya : asin, pedas dan sedap.
- Warna yang baik : coklat kemerah-merahan.

- **Bumbu-bumbu: rempah-rempah harus terasa.  
Lombok, jahe, kunyit harus banyak.**

### 15. Sambal Goreng Kering Tempe, Kentang, Asmorodono (Hasil : .....)

#### Alat Khusus:

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Sambal goreng kering tempe: <ul style="list-style-type: none"><li>- Tempe yang sudah jadi</li><li>- Kacang tanah goreng</li></ul>	1 buah 1 ons	
2.	Sambal goreng kering kentang: <ul style="list-style-type: none"><li>- Kentang yang baik</li></ul>	¼ kg	
3.	Sambal goreng kering asmorodono <ul style="list-style-type: none"><li>- Kentang/tempe</li><li>- Kacang tanah goreng</li><li>- Soon goreng</li></ul>		
4.	Bumbu-bumbu: <ul style="list-style-type: none"><li>- Bawang merah</li><li>- Bawang putih</li><li>- Lombok merah</li><li>- Trasi</li><li>- Garam</li><li>- Air asam/asam</li><li>- Salam + laos + jahe</li><li>- Gula merah</li><li>- Gula pasir</li></ul>	4 buah 1 siung 8 buah     ½ lirang 1 sdm	

#### Cara membuat:

- 1) Irislah tempe : bentuk panjang/ persegi tipis-tipis, angin-anginkan.  
2) Kupas kentang, iris tipis-tipis, rendam air garam. Tiriskan.
- b. Gorenglah : tempe/kentang/soon.
- c. Sebagian bumbu dihaluskan dan dirajang halus.
- d. Tumislah bumbu-bumbu, tambahkan gula merah + gula pasir, asam, air, salam, laos. Masaklah sampai kemrambut.
- e. Masukkan : tempe, kacang/kentang, kacang/+soon.  
Kecilkan apinya, aduk-aduk sampai bumbu rata dan kering.
- f. Bila akan diangkat masukkan bawang merah + lombok merah yang digoreng.

#### Cara menghidangkan:

Hidangkan dalam piring lauk (atau sebagai pelengkap nasi kuning).