



Gudeg

Gudeg (bahasa Jawa: *Gudhég*) adalah makanan khas Yogyakarta dan Jawa Tengah yang terbuat dari nangka muda yang dimasak dengan santan. Perlu waktu berjam-jam untuk membuat masakan ini. Warna coklat biasanya dihasilkan oleh daun jati yang dimasak bersamaan. Gudeg dimakan dengan nasi dan disajikan dengan kuah santan kental (areh), ayam kampung, telur, tahu dan sambal goreng krecek.

Ada berbagai varian gudeg, antara lain:

- gudeg kering, yaitu gudeg yang disajikan dengan areh kental, jauh lebih kental daripada santan pada masakan padang.
- gudeg basah, yaitu gudeg yang disajikan dengan areh encer.
- gudeg solo, yaitu gudeg yang arehnya berwarna putih.

Penjual biasanya menyimpan gudeg dalam kendil. Wadah/tempat yang terbuat dari tanah liat yang berbentuk hampir seperti lingkaran, sehingga Gudeg kendil juga bisa dinikmati sebagai oleh-oleh khas dari kota Yogyakarta.

RESEP PRODUK

Gudeg Yogya

Bahan:

- 1 butir kelapa
- 3 lembar daun jati
- ½ ayam sedang
- Telur
- Nangka muda

Bumbu:

- 3 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 sendok teh ketumbar
- 6 butir kemiri
- 2 potong laos
- 3 lembar daun salam
- 1 sendok makan garam
- 2 sendok makan gula merah dan penyedap rasa

PEMILIHAN BAHAN BAKU

Pemilihan bahan baku Gudeg:

1. Nangka muda yang berciri kulitnya hijau kekuningan. Pada jenis nangka ini, memiliki tekstur yang kompak dan tidak gampang cerai berai kalau direbus.
2. Sayuran dipastikan kesegarannya dengan melihat apakah ada yang busuk atau tidak.
3. Telur ayam dilihat apakah bersih atau tidak, ada tidaknya keretakan, bila telur utuh dikocok kuning telur tidak hancur dan tidak berbau menyimpang.

PROSES PRODUKSI

Sebelum mulai produksi, pastikan pekerja, peralatan dan ruang pengolahan semua dalam kondisi bersih.

Cara memasak Gudeg:

1. Rebus telur dan parut kelapa untuk dijadikan santan (dibagi dua, berupa santan kental dan santan encer)
2. Nangka muda dipotong-potong agak kasar setelah dicuci.
3. Kemudian rebus dengan daun jati supaya timbul warna merah hingga lunak. Tiriskan lalu memarkan.
4. Haluskan bumbu, kecuali daun salam dan laos. Masukkan ke dalam panci bersama santan encer, potongan ayam dan nangka muda yang telah dimemarkan.
5. Tambahkan daun salam dan laos, rebus terus hingga santan habis.
6. Terakhir masukkan telur rebus yang telah dikupas, tambahkan santan kental dan rebus hingga santan habis



PENYAJIAN

Gudeg biasanya disajikan dengan nasi serta pelengkapya seperti ayam, areh, telur, krecek. Tingkat kemanisan dapat dikreasikan sendiri sesuai dengan selera. Penyajian Gudeg dapat seperti yang terlihat pada gambar.



TIPS KEAMANAN PANGAN BAGI KONSUMEN

1. Perhatikan kondisi kebersihan:
 - a. sekitar restoran/kaki lima tersebut.
 - b. *chef*/juru masak restoran/kaki lima tersebut.
 - c. wadah dan peralatan yang digunakan.
2. Makanlah Gudeg langsung ditempat pembuatannya atau ditanyakan kapankah gudeg tersebut dibuat (maksimal 4 jam setelah pembuatan).
3. Pastikan tidak ada benda asing pada Gudeg tersebut.
4. Ciumlah Gudeg tersebut untuk mengetahui adanya penyimpangan.
5. Cicipilah Gudeg tersebut, apabila ada rasa yang janggal (*after taste*)