



Bakmi Jawa

Bakmi Jawa atau Mi Jawa adalah bakmi rebus (bahasa Jawa: *bakmi godhog*) yang dimasak dengan bumbu khas masakan Jawa. Kebanyakan bakmi Jawa adalah bakmi rebus, sehingga di luar negeri (Malaysia dan Singapura) bakmi Jawa ini dikenal dengan sebutan mee rebus, akan tetapi sebenarnya terdapat variasi mi goreng dari bakmi Jawa.

Mi dimasak di atas tungku tanah liat (*anglo*) dan api arang. Meskipun banyak pembeli yang memesan, juru masak tidak memasak semua pesanan dalam satu wajan besar, melainkan bahan dan bumbu diracik satu per satu. Pesanan dimasak satu porsi demi satu porsi di dalam wajan kecil. Ciri khas lainnya bakmi Jawa adalah penambahan suwiran daging ayam kampung dan telur bebek ke dalam masakan.

Bakmi Jawa banyak diujakan di Yogyakarta dan kota-kota di Provinsi Jawa Tengah. Penjual bakmi Jawa di Yogyakarta berdagang mulai senja dan meletakkan gerobak tempat memasak bakmi di depan tempat usaha mereka.

RESEP PRODUK

Bakmi Jawa

Bahan:

- 400 gram mi basah
- 200 gram kol
- 2 buah tomat
- 3 batang daun bawang
- 2 batang daun seledri
- 400 gram daging ayam
- 4 sdm minyak goreng
- 1,5 ltr kaldu ayam kampung
- 2 butir telur ayam/bebek, kocok lepas
- 2 sdm bawang goreng

Pelengkap:

- acar mentah
- emping goreng

Bumbu halus:

- 4 siung bawang putih
- 2 siung bawang merah
- 4 butir kemiri
- 1 sdt merica
- 3 sdt garam

PEMILIHAN BAHAN BAKU

Pemilihan bahan baku Bakmi Jawa:

1. Ayam dipastikan ayam segar dengan tidak ada memar, elastis (ketika dipijit maka akan kembali), berbau normal
2. Telur ayam/bebek dilihat apakah bersih atau tidak, ada tidaknya keretakan, bila dikocok telur utuh, tidak hancur dan tidak berbau

menyimpang.

3. Mi yang dibeli dipastikan tidak adanya benda asing (*Foreign Materials*)
4. Sayuran dipastikan kesegarannya dengan melihat apakah ada yang hitam atau sudah ada yang berbau.

Pastikan mi basah yang digunakan tidak mengandung formalin atau boraks, dengan ciri-ciri mi tidak mudah putus, mengkilap, berbau formalin, awet lebih dari 3 hari.

PROSES PRODUKSI

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

Cara membuat Bakmi Jawa:

1. Siram mie dengan air hangat, tiriskan. Iris kol ukuran 1 cm. Tomat diiris-iris, daun bawang 1 cm, iris halus seledri, suwir-suwir daging ayam buang tulangnya, sisihkan.
2. Panaskan minyak goreng dalam wajan, tumis bumbu halus sampai harum, tuangi kaldu. Setelah kaldu mendidih tuangi telur kocok, dan ayam suwir, lalu didihkan kembali.
3. Masukkan kol, tomat dan daun bawang, masak sampai sayuran agak layu, tambahkan mi dan seledri, aduk sebentar, angkat.
4. Taruh mi rebus kedalam piring saji, taburi bawang goreng. Hidangkan selagi panas.



PENYAJIAN

Bakmi Jawa pada penyajiannya menggunakan piring (tidak didalam mangkok). Penyajian Bakmi Jawa 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 Bakmi Jawa tersebut ditempat pembuatannya atau dapat dibawa kerumah dengan maksimal 4 jam setelah pembuatan.
3. Pastikan tidak ada benda asing pada Bakmi Jawa tersebut.
4. Ciumlah aroma bakmi tersebut untuk mengetahui adanya penyimpangan.
5. Belilah Bakmi Jawa pada restoran/kaki lima yang pengunjungnya cukup banyak, dimana menandakan bahwa perputaran bahan bakunya cepat.