



## Gado-gado

**G**ado-gado adalah salah satu makanan yang berasal dari Jawa yang berupa sayur-sayuran yang direbus dan dicampur jadi satu, dengan bumbu kacang atau saus dari kacang tanah yang dihaluskan disertai irisan telur dan di atasnya ditaburi bawang goreng. Sedikit emping goreng atau kerupuk (ada juga yang memakai kerupuk udang) juga ditambahkan.

Gado-gado dapat dimakan langsung seperti salad dengan bumbu/saus kacang, tapi juga dapat dimakan beserta nasi putih atau disajikan dengan lontong.

Gado-gado merupakan makanan yang sudah menjadi ciri khas Indonesia baik di kaki lima, rumah makan kecil ataupun restoran kecil dan berbintang.

## RESEP PRODUK

### Gado-gado Jakarta

#### Bahan:

- 200 gram kacang panjang
- 200 gram labu siam
- 200 gram nangka muda
- 100 gram kangkung
- 100 gram tauge
- 2 buah tahu
- 2 buah tempe
- 1 buah kentang rebus
- 100 gram ketimun
- secukupnya kerupuk udang

#### Saus kacang betawi:

- 100 gram kacang tanah
- 10 gram cabe rawit
- secukupnya garam
- secukupnya gula merah
- 1 buah jeruk nipis
- ½ siung bawang putih

## PEMILIHAN BAHAN BAKU

Pemilihan bahan baku Gado-gado

1. Sayuran dipastikan kesegarannya dengan melihat apakah ada yang hitam, busuk atau sudah ada yang berbau.
2. Kacang harus dipastikan tidak berjamur dan busuk.

## PROSES PRODUKSI

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

#### Cara membuat

##### Gado-gado Jakarta:

1. Pertama Potong semua sayuran, rebus hingga lunak
2. Kemudian potong ketimun dengan irisan tipis
3. Lalu potong tahu dan tempe bentuk dadu kecil lalu goreng sampai kuning
4. Terakhir campur seluruh sayuran, ketimun kemudian siram dengan saus kacang dan beri taburan bawang goreng.

#### Untuk saus kacang:

Goreng kacang tanah sampai coklat, tumbuk halus bersama bawang putih, cabe rawit (sesuai selera), garam, gula merah, siram perasan jeruk nipis sedikit.

## PENYAJIAN

Gado-gado dapat disajikan dengan nasi ataupun lontong. Gado-gado dapat mengkombinasikan berbagai macam sayuran sesuai dengan selera. Penyajian gado-gado 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 gado-gado langsung ditempat pembuatannya atau beli ketika pagi hari di pasar atau ketika malam pun ditanyakan kapankah gado-gado tersebut dibuat (maksimal 4 jam setelah pembuatan)
3. Pastikan tidak ada benda asing pada gado-gado tersebut.
4. Ciumlah didaerah gado-gado tersebut terutama dekat sayuran apakah tercium bau yang menyimpang.
5. Belilah gado-gado pada restoran/kaki lima yang pengunjungnya cukup banyak, dimana menandakan bahwa perputaran bahan bakunya cepat.