



Kari adalah nama untuk berbagai jenis makanan yang dimasak dengan rempah-rempah hingga mempunyai rasa tajam dan pedas. Kari adalah masakan asal Asia Selatan, terutama dari India yang telah meluas ke seluruh negara di kawasan Asia Pasifik dan Eropa.

Dalam bahasa Dravida, kari berarti sayuran dalam saus atau saus. Kata kerja karughi dalam bahasa Tamil berarti menggoreng dengan minyak banyak (atau membakar). Dalam bahasa Kanada, kari berarti menggoreng atau hidangan gorengan. Dalam sebagian bahasa India Selatan, kari secara harfiah berarti lauk (berbagai macam masakan sayuran dan daging) yang dimakan bersama nasi atau roti. Di negara Barat, *curry* telah menjadi kosa kata bahasa Inggris untuk semua jenis masakan khas Asia Selatan dan Asia Tenggara yang dimasak dengan berbagai rempah-rempah.

Kepopuleran kari telah menyebar dari anak benua India ke dalam khazanah masakan dunia. Setiap negara memiliki jenis kari khas yang disesuaikan dengan selera orang di negara itu. Kari telah menjadi makanan dunia, dan diadopsi ke dalam masakan Thailand, masakan Inggris, dan masakan Jepang.

RESEP PRODUK

Kari Daging Kambing

Bahan-bahan/bumbu-bumbu :

- 500 gram daging kambing, dipotong 3x3 cm
- 2 siung bawang putih, diiris tipis
- 3 siung bawang merah, diiris tipis
- 2 cm kayumanis
- 1 buah pekak
- 2 buah cengkeh
- 3 buah kapulaga
- 3/4 sendok teh garam
- 1.000 ml santan dari 1 butir kelapa
- 1 sendok makan minyak untuk menumis

Bumbu Halus:

- 5 buah cabai merah
- 6 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sendok teh ketumbar
- 1/4 sendok teh jintan
- 1/8 sendok teh adas manis
- 2 cm jahe
- 1 cm kunyit

PEMILIHAN BAHAN BAKU

Pemilihan Bahan Baku Kari Kambing :

1. Pastikan daging dalam keadaan segar dengan melihat warnanya merah segar, tidak ada memar, ototnya berserat halus dan bau segar kambing.
2. Pastikan kelapa tua dan segar untuk menghasilkan santan yang baik

PROSES PRODUKSI

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

Cara Pengolahan:

1. Panaskan minyak. Tumis bawang putih, bawang merah, dan bumbu halus, kayumanis, pekak, cengkeh, dan kapulaga sampai harum.
2. Tambahkan daging kambing. Aduk sampai berubah warna. Masukkan santan dan garam. Masak sampai matang dan daging empuk, ditambah kuah kental.



PENYAJIAN

Kari dapat disajikan dengan nasi, lontong ataupun roti jala atau roti canai. Variasi Kari berbagai macam Kari Ayam, Kari Kambing, Kari Ikan, Kari Sayuran dan lainnya tergantung dari selera didaerah tersebut. Penyajian Kari Kambing 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 Kari tersebut ditempat pembuatannya atau dapat dibawa kerumah dengan maksimal 4 jam setelah pembuatan.
3. Pastikan tidak ada benda asing pada Kari tersebut.
4. Ciumlah aroma Kari tersebut untuk mengetahui adanya penyimpangan.
5. Belilah Kari pada restoran/kaki lima yang pengunjunnya cukup banyak, dimana menandakan bahwa perputaran bahan bakunya cepat.