

Soto



Soto adalah makanan khas Indonesia yang terbuat dari kaldu daging dan sayuran. Daging yang paling sering digunakan adalah sapi dan ayam, tapi juga kerbau dan kambing. Berbagai daerah di Indonesia memiliki jenis soto sendiri, dengan isi yang berbeda-beda, misalnya Soto Sekengkel Banyumas, Soto Kediri, soto Madura, Soto Lamongan, soto Jepara, soto Betawi, soto Padang, soto Bandung, soto Sokaraja, soto Banjar, soto Medan, coto Makassar. Soto juga dinamai menurut isinya, misalnya soto ayam, soto babat, soto kambing. Soto bervariasi menurut adat dan budaya masing-masing daerah sebagai contoh soto padang menggunakan daging sapi yang digoreng kering, soto bogor menggunakan mie didalamnya.

RESEP PRODUK

Soto Ayam Lamongan

Bahan :

- 1 ekor (900 gram) ayam, dibelah 4 bagian
- 2 liter air
- 3 batang serai, dimemarkan
- 6 lembar daun jeruk, dibuang tulang daunnya
- 2 sendok makan garam
- 1 sendok teh merica bubuk
- 1 sendok makan gula pasir
- 3 sendok makan minyak untuk menumis
- minyak untuk menggoreng

Bumbu halus:

- 10 siung bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 2 cm jahe
- 4 cm kunyit, dibakar
- 4 butir kemiri, disangrai

Bumbu pelengkap:

- 50 gram soun, diseduh, ditiriskan
- 2 batang seledri, dicincang kasar
- 2 buah tomat, dipotong kecil
- 3 butir telur rebus, kupas
- 2 sendok makan bawang merah goreng
- 100 gram taoge
- 100 gram kol, diiris halus

Bahan sambal:

- 12 buah cabai rawit merah
- 4 buah cabai merah

- 3 siung bawang putih
- 1/4 sendok teh garam

PEMILIHAN BAHAN BAKU

Pemilihan bahan baku Soto Ayam

1. Pastikan daging ayam dalam kondisi segar, tidak ada memar, elastis (ketika ditekan maka akan kembali ke bentuk semula), berbau normal
2. Pastikan kesegaran sayuran yang digunakan dengan melihat apakah ada yang hitam, busuk atau sudah ada yang berbau menyimpang.

PROSES PRODUKSI

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

Cara membuat:

1. Cuci semua bahan dengan air yang bersih dan mengalir.
2. Rebus air dan ayam sampai mendidih.
3. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, serai, dan daun jeruk sampai harum. Tuang ke dalam rebusan ayam.
4. Masukkan garam, merica bubuk, dan gula pasir. Masak sampai matang. Angkat, keluarkan ayamnya.
5. Goreng ayam dalam minyak yang sudah dipanaskan di atas api sedang sampai kecokelatan.



Suwir-suwir dengan menggunakan garpu atau pisau dan tangan yang bersih.

6. Sambal: rebus cabai rawit, cabai merah, dan bawang putih sampai layu. Angkat. Tambahkan garam. Haluskan.
7. Masukkan ayam suwir dan bahan pelengkap ke mangkuk/piring menggunakan alat bantu yang bersih atau jika tidak menggunakan alat bantu, pastikan tangan dalam kondisi bersih.
8. Tuangkan kuah soto panas ke dalam mangkuk/piring yang berisi ayam suwir, bahan pelengkap.
9. Soto Ayam siap disajikan, jika perlu dapat ditambahkan sambal.

PENYAJIAN

Soto Ayam biasanya disajikan dengan nasi atau lontong, baik terpisah atau tidak. Segera konsumsi soto sampai habis sebelum soto menjadi dingin atau 4 jam setelah pengolahan, untuk menghindari resiko keracunan pangan. Penyajian 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. Cium aroma soto tersebut untuk mengetahui adanya penyimpangan
3. Makanlah soto dalam keadaan masih hangat.
4. Belilah Soto Ayam pada restoran/kaki lima yang pengunjungnya cukup banyak, dimana menandakan bahwa perputaran bahan bakunya cepat.