



EDISI 6 – 15 JULI 2020

WISATA KULINER

7 Menu Nusantara Rekomendasi Food Vlogger Dunia

Indonesia kini menjadi destinasi wajib para *food vlogger* dunia. Cita rasa yang kaya, penuh rempah dan cerminan variasi budaya menjadi daya tarik tersendiri bagi para penikmat kuliner. Kalau Gordon Ramsay saja sempat berkunjung ke Padang untuk menikmati rendang, maka tiga *food vlogger* dunia berikut juga tak mau ketinggalan mencicipi makanan khas Indonesia.

Perbendaharaan kuliner Indonesia memang sangat kaya. Dari Sabang hingga Merauke memiliki berbagai hidangan lezat. Beberapa diantaranya bahkan masuk daftar makanan terlezat di dunia. Berikut ini rekomendasi tiga *food vlogger* terkenal dan sedang naik daun saat ini yaitu Mark Wiens, Trevor James alias *Food Ranger*, dan Mina Oh:



Ayam Bakar Taliwang

Mark Wiens sempat mengunjungi Lombok dan terkesima dengan Ayam Bakar Taliwang. Mark sendiri, walau berasal dari Amerika Serikat, sangat menyukai masakan pedas. Jadi tak heran kalau ia kepincut dengan Ayam Bakar Taliwang yang berlumuran sambal. "Ayamnya sendiri sangat beraroma, tapi yang membuat spesial adalah penggunaan jumlah cabai yang sangat banyak!" ujar Wiens. Meski Wiens tahu benar cita rasa, namun sedikit orang yang mengetahui bahwa Ayam Taliwang ini sempat mendamaikan perang kerajaan. Peribahasa perut kenyang hati senang nampaknya memang benar. Ayam Taliwang Lombok pertama kali dibuat oleh juru masak istana Kerajaan Taliwang yang juga bertugas menjadi juru damai utusan Kerajaan Selaparang yang sedang berperang dengan Kerajaan Karangasem Bali. Ayam ini disajikan saat negosiasi damai dua kerajaan dan berhasil memenangkan hati kedua belah pihak.



Soto Betawi

Apa salah satu ukuran seseorang menyukai sebuah makanan? Tentu saja kalau ia memesan kembali makanan itu. Mark Wiens sendiri sampai terus menambah porsi Soto Betawi yang ia nikmati saat berkunjung ke Jakarta. Mark Wiens punya ciri khas memiringkan kepalanya, tanda ia menikmati makanan tersebut. Makanan yang terkenal dengan sebutan sup di kalangan turis mancanegara ini ternyata diperkenalkan oleh Le Beon Po, seorang pria keturunan Tionghoa yang sampai saat ini dikenal dengan sebutan Soto Betawi. Berbeda dengan jenis soto lain yang menggunakan nama tempat asalnya seperti soto lamongan dan lainnya. Soto betawi menyematkan nama suku yang berarti soto orang Betawi. Suku Betawi ini cukup unik karena merupakan perpaduan dari berbagai etnis Indonesia dan kelompok etnis di dunia seperti Tionghoa, Arab, dan orang-orang Eropa. Soto Betawi memang kaya elemennya mulai kaldu, daging, jeroan hingga acar dan emping yang menjadi pendamping makanan. Perpaduan yang pas untuk disantap bersama dengan nasi hangat.



Konro Bakar

Gerakan unik memiringkan kepala terjadi lagi saat Mark Wiens menikmati Konro Bakar asal Makassar. Ia sangat terkesima dengan begitu mudahnya daging lepas dari tulangnya. Tentu tekstur daging sapinya sendiri yang lembut dan mudah dikunyah, ditambah siraman saus kacang menjadikan Mark terlihat bersemangat walau sambil berpeluh keringat. Konon konro bakar ini sudah ada sejak tahun 1968. Konro yang berarti sapi berbahan dasar daging iga sapi yang dimasak dengan bumbu yang kaya akan rempah. Konro bakar sebelumnya merupakan masakan berkuah atau sering disebut dengan sup konro kini berevolusi mengikuti perkembangan jaman hingga melahirkan variasi baru. Terinspirasi dari masakan modern seperti steak, konro bakar menyuguhkan citarasa yang berbeda. Walaupun proses memasaknya ala barat tetapi bumbu yang digunakan tetap tradisional dan kaya akan rempah mulai dari kayu manis, kapulaga, daun salam, cengkeh, kluwak, jinten dan biji pala.



Bihun Bebek Medan

Saat Trevor James berkunjung ke Medan, Sumatra Utara, ia tidak menyalakan kesempatan menikmati Bihun Bebek Medan yang terkenal lezatnya. Makanan yang berbahan dasar bihun yang orang Medan menyebutnya dengan *Ak Bihun* (Ak adalah bebek dalam bahasa lokal) ini diberi *topping* irisan daging bebek rebus, taburan bawang putih cincang goreng, dan tentu saja kuah kaldu pendamping. Trevor yang selalu memberi *scoring meter* pada setiap makanan yang ia coba, memberi angka 9,7 kepada Bihun Bebek, salah satu angka tertinggi yang ia berikan selama berpetualang di Medan.



Itiak Lado Mudo

Bebek sepertinya menjadi menu yang tidak terlupakan bagi Trevor saat berkunjung ke Sumatera. Itiak Lado Mudo atau Bebek Cabe Ijo – kuliner klasik yang sudah terhidang sejak zaman Belanda, sebagai makanan adat saat panen menjadi pilihan berikutnya. Ditemani dengan nasi putih panas, Trevor pun menikmatinya langsung tanpa alat makan, alias menggunakan tangan. Kembali skornya cukup tinggi 9,6 pada menu khas Padang ini.



Nasi Campur Bali

Mina Oh sepertinya sangat menikmati kunjungannya ke Bali. Pemilik *channel* Youtube Miss Mina ini pun menikmati setiap suapan nasi campur yang ia makan di sebuah warung tenda pinggir jalan. Ia menyoroti begitu lezatnya daging ayam kampung yang sangat bercitarasa, sambil mengorek keingintahuannya atas berbagai elemen yang ada di menu tersebut, mulai dari kacang hingga berbagai sayuran yang “menenggelamkan” nasi di bawahnya. Sesuai dengan namanya, nasi campur Bali ini merupakan campuran nasi dengan berbagai macam lauk pauk di dalamnya. Pilihan lauk yang beragam membuat nasi campur ini begitu menggurikan. Satu porsi nasi campur biasanya berisikan ukur urap (sayur urap khas Bali), tum (sejenis pepes), sate lilit, ayam suwir/ayam kampung, teri kacang, telur pindang dan tidak lupa sambal matah khas Pulau Dewata yang pedas segar. Untuk nasi campur non-halal, lauk andalannya terletak pada irisan daging babi guling yang dipanggang di atas arang batok kelapa untuk memberikan aroma dan rasa khas yang menggurikan. Jadi tidak semua nasi campur Bali itu tidak halal ya, banyak sekali pilihan nasi campur yang halal di Pulau Dewata.



Sambal Matah Bali

Keingintahuan Mina Oh akan kuliner Bali juga terlihat saat ia menyantap sambal matah – yang merupakan sambal yang berbahan mentah tanpa digerus – dengan menggunakan bawang merah, bawang putih, cabai merah, terasi, garam, serih, jeruk limau dan minyak kelapa. Mina pun memadukan sambal matah dengan gado-gado, dan rasa penasaran perempuan asal Seattle, Amerika Serikat, ini semakin membunyah – karena terdapat begitu banyak elemen di hidangan tersebut.