

Kursus Online Budaya dan Bahasa Indonesia *bagi* Penutur Asing/BIPA  
KJRI Hamburg dan IKAT Sprachenwerkstatt



*Indonesisch als Fremdsprache*

**Workshop: Indonesisch zum Thema Essen und Trinken**

**-BELAJAR BAHASA INDONESIA MELALUI TEMA MAKANAN DAN MINUMAN-**

*Ayo kita masak bersama!*

**MENU VEGETARIS DARI TAHU DAN TEMPE**

**Ayo kita masak bersama sambil belajar bahasa Indonesia!**

**MENU SPESIAL VEGETARIS**

**MENU dari TAHU dan TEMPE**



**SATE KERE  
SOLO**



**TUM  
SAYUR**



**PEPES  
TAHU**



**TAHU  
KECAP MANIS**



**WEDANG  
JAHE**

## SATE KERE SOLO



**BAHAN UTAMA:** 1 papan Tempe.

Bumbu halus :

- 8 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 2 sdm ketumbar
- 1 sdm merica/lada bubuk
- 1 ons gula jawa

- 2 sdm gula pasir
- Secukupnya garam
- 2 sdm kecap manis
- Secukupnya kaldu ayam
- 2 sdm maizena (larutkan dengan 100ml air)

### CARA MEMBUAT

1. Potong tempe bentuk dadu. Lalu goreng hingga sedikit kecoklatan. Sisihkan.

2. Haluskan semua bahan untuk bumbu kecuali kecap dan maizena.

3. Jika sudah mendidih, masukkan larutan maizena dan kecap manis. Aduk hingga rata. Biarkan hingga mendidih lagi.

4. Bakar sate. Panggang hingga matang. Angkatlah.

5. Sajikan bersama lontong, lalapan timun, bawang merah, cabai dan potongan jeruk nipis.

## PEPES TAHU



### BAHAN-BAHAN

2 kotak tahu  
1 butir telur  
1 ikat kemangi  
1 lembar daun pisang  
bumbu halus  
lidi

6 siung bawang merah  
4 siung bawang putih  
3 cabe merah / sesuai selera  
1/2 sdt garam / sesuai selera  
gula pasir secukupnya

### Cara Memasaknya:

1. Rendam tahu dalam air mendidih selama 10 menit, lalu tiriskan.
2. Hancurkan tahu lalu campur dengan telur dan bumbu halus
3. Sobek-sobek kemangi dan campurkan ke dalam tahu
4. Ambil 2-3 sendok adonan tahu, bungkus dengan daun.
5. Kukus selama 30 menit. Angkat dan sajikan.

## RESEP WEDANG JAHE REMPAH SANTAN

### BAHAN BAHAN



200 gram **jahe**, bisa diganti jahe bubuk.  
 250 ml **santan** cair  
 1 sdm **gula aren** bubuk atau gula merah yang disisir.  
 1 **kayu manis** atau 1/2 sdt **bubuk kayu manis**  
 2 lembar **daun pandan**, opsional.  
 2 batang **serai**, opsional

### KOSA KATA MASAK MEMASAK: gula ... garam ... cuka ... minyak ....

Semur	Gado-gado	panci	potong	goreng	manis
Rendang	Nasi goreng	penggorengan	cacah	rebus	asam
Gudeg	Lontong	kompot	cincang	oseng	pedas
Kari	Ketupat	oven	siram	tumis	asin
Lodeh	Perkedel	ulekan	ulek	dadar	pahit
Bacem	Risol	saringan	saring	bakar	gurih
Sate	Es Buah	cetakan	cetak	kukus	lemak
Bubur	Es Alpukat	kukusan	kupas	panggang	bumbu jadi
Kolak	Bakmi goreng	panggang	campur	aduk	bumbu instan
Jus	Bihun	sumpit	-----	adon	matang
Soto	Bakso	adukan	-----	sangrai	setengah matang
Urap	Siomay	campuran	-----		mentah
Pepes	Tum	olahan			
Botok	Wedang				

### KOSA KATA PERLENGKAPAN MAKAN – Vokabeln zum Thema Geschirr

• piring	• gelas	• sendok	• serbet	• botol
• mangkuk	• cangkir	• garpu	• taplak meja	• porseli
• teko	• tatakan	• pisau	• tissue	• meja
• inka (regional)	• tatakan gelas	• sumpit	• mangkuk cuci tangan	• bar

### KOSA KATA BAHAN MAKANAN – Vokabeln zum Thema Lebensmittel

DAGING	IKAN & Seafood	SAYURAN	LAUK	BUAH	MINUMAN
ayam	ikan laut	wortel	tahu	durian	teh
sapi	ikan air tawar	kangkung	tempe	pisang	kopi
babi	cumi	bayam	bakwan	jambu	air putih
kambing	udang	buncis	perkedel	salak	air soda
domba	kerang	kol	lumpia	mangga	jus
bebek	kepiting	sawi	kerupuk	rambutan	bir
burung	ikan teri	tauge	telur	anggur	anggur

Sumber resep dan foto:  
[merdeka.com](http://merdeka.com), [cookpad.com](http://cookpad.com), [ikat.agentur](http://ikat.agentur).