

# KOPI INDONESIA

Ini makanan khas dari mana ?

Selamat mencoba!

Selamat menikmati kopi sore!

Selamat siang!

Selamat mencoba masakan saya!

Silakan coba.... !

Ini minuman khas dari mana ?

Selamat makan!

## Kopi Talua?

Ini makanan apa?

Itu minuman apa?

SELAMAT BELAJAR BAHASA INDONESIA



Bahasa Indonesia *bagi* Penutur Asing/BIPA  
*Indonesisch als Fremdsprache*

*Indonesisch  
zum Thema Essen und Trinken:  
Kaffee, Tee und Spezialitäten aus Indonesien*

Belajar Bahasa Indonesia *melalui* tema  
**makanan** dan **minuman** di Indonesia:  
Kopi, Teh, Camilan Indonesia



[www.ikatsprachenwerkstatt.com](http://www.ikatsprachenwerkstatt.com)

## KUE= JAJANAN, CAMILAN, KUDAPAN?

Ayo kita cari kata-kata itu di KBBI- Kamus Besar Bahasa Indonesia !

### JAJAN - Jajanan

jajan/*ja·jan*/ 1 *n* kue; penganan; 2 *v cak* membeli makanan (nasi, kue, dan sebagainya) di warung

berjajan/*ber·ja·jan*/ *v* 1 membeli penganan dan sebagainya di kedai atau yang dijajakan orang; mengudap:

jajanan/*ja·jan·an*/ *n* penganan yang dijajakan; kudapan



### CAMIL - Camilan

camil/*ca·mil*/, camilan/*ca·mil·an*/ *n* makanan kecil (kue, kolak, dan sebagainya); makanan yang dimakan di antara dua waktu makan; kudapan: *untuk ~ disediakan buah segar, kacang-kacangan, dan sebagainya*

### KUDAP - Kudapan

kudap, kudap-kudap/*ku·dap*, *ku·dap·ku·dap*/ *n* 1 penganan yang dibeli di warung dan sebagainya sebagai makanan kesenangan saja; jajanan; 2 makanan kecil;

mengudap/*me·ngur·dap*/ *v* 1 membeli (memakan) penganan di kedai dan sebagainya: *anak-anak jangan dibiasakan ~*; 2 makan penganan di luar waktu makan;

kudapan/*ku·dap·an*/ *n* penganan yang dimakan di luar waktu makan; makanan kecil;

## **MAKANAN RINGAN**

Kerupuk, Keripik, dan Rempeyek

Kerupuk? Kamu tahu kerupuk? Kamu pernah makan kerupuk?

Keripik? Kamu tahu Keripik? Kamu pernah makan keripik?

Rempeyek? Kamu tahu rempeyek? Kamu pernah makan rempeyek?

Ketiga nama di atas adalah nama-nama untuk camilan bertekstur garing dan renyah di Indonesia, di banyak negara lain populer dengan nama Chips.

Kerupuk dan keripik sama-sama renyah dan garing, tetapi kerupuk berbeda dengan keripik. Kamu tahu perbedaannya? Ayo kita lihat!

### **KERUPUK**

Bahan dasar Kerupuk adalah tepung tapioka dan bumbu penyedap. Adonan dibentuk lalu dikukus, kemudian dipotong tipis dan biarkan kering. Pengeringan di bawah sinar matahari atau secara industrial.

Beberapa variasi kerupuk: Kerupuk amplang atau kerupuk kuku macan, kerupuk bawang, kerupuk gendar atau kerupuk nasi, kerupuk ikan, kerupuk kampung, kerupuk kemplang atau kerupuk Palembang, kerupuk kulit, kerupuk mie, kerupuk putih atau kerupuk warung, kerupuk merah, dan kerupuk udang.

### **KERIPIK**

Keripik ukurannya lebih kecil daripada kerupuk. Bahan utama keripik adalah bahan alami misalnya buah, lalu diiris tipis dan dikeringkan, kemudian digoreng tanpa ada campuran tepung. Bahan alami untuk keripik: Buah, umbi, atau sayuran.

Variasi keripik yang paling populer adalah keripik kentang, keripik singkong, dan keripik pisang. Selain itu, ada keripik nangka, emping, keripik apel, keripik bayam, keripik belut, keripik ceker, keripik durian, keripik jamur, keripik nangka, keripik oncom, keripik salak, keripik sukun, keripik tempe, keripik ubi.

## RESEP REMPEYEK

Di Jawa dikenal juga dengan nama peyek. Rempeyek yang paling populer adalah rempeyek kacang. Ayo kita lihat resep dan cara membuat Rempeyek!

### Bahan-bahan:

1. 250 gram tepung beras.
2. 5 sendok makan tepung tapioka.
3. 1 butir telur ukuran kecil.
4. 150 gram kacang tanah, potong-potong.
5. 400-500 ml santan.
6. 5 lembar daun jeruk, iris tipis.
7. Minyak untuk menggoreng.

### Bumbu halus:

- a. 3 buah kemiri.
- b. 4 siung bawang putih.
- c. 1 ruas kunyit.
- d. 1 ruas kencur.
- e. 2 lembar daun jeruk.
- f. Garam, secukupnya.
- g. 1/2 sendok makan ketumbar bubuk

### Cara membuat:

1. Blender semua bahan bumbu halus dan telur.
2. Campurkan semua bahan menjadi satu kecuali kacang tanah
3. Aduk hingga tercampur rata, sambil panaskan minyak
4. Kalau minyak sudah panas, ambil sedikit adonan rempeyek dan tambahkan kacang tanah di atasnya lalu goreng sampai kuning kecoklatan.
5. Angkat dan tiriskan.



Catatan: Selain kacang tanah, ikan teri, kacang kedelai, kacang hijau, rebon, ebi, bayam, laron, atau ikan bilis juga sering digunakan sebagai pengganti kacang.

## MINUMAN

Sumber: <https://www.sasamecoffee.com/kopipedia/jenis-minuman-kopi-khas-indonesia-populer/>

### 10 Jenis Minuman Kopi Khas Indonesia yang Populer

Jenis minuman kopi Indonesia yang sangat beragam memiliki keunikan cita rasa, karakter, dan penyajian. Sulit menentukan mana yang paling enak karena sajian berkembang mengikuti selera masyarakat lokal. Minuman kopi khas Indonesia memiliki beragam jenis dan menjadi kuliner yang menjadi daya tarik wisatawan. Ayo kita berkenalan dengan 10 jenis minuman kopi Indonesia yang populer:

1. Kopi Tubruk khas Jawa dan Bali.
2. Kopi Kawa khas Padang.
3. Kopi Talua khas Bukittinggi.
4. Kopi Lelet asal Rembang.
5. Kopi Joss asal Jogja.
6. Kopi Durian khas Lampung, Bengkulu, dan Medan.
7. Kopi Rarobang khas Ambon.
8. Kopi Saring khas Aceh.
9. Kopi Ijo khas Tulungagung.
10. Kopi Takar khas Mandailing Natal.

### Kopi Indonesia adalah Warisan, Bukan Sekadar Komoditas

Sejarah kopi di Indonesia sangat panjang dan penuh perjuangan. Sejak dibawa oleh VOC pada tahun 1669, industri kopi telah berkembang sangat pesat baik dari segi industri maupun konsumsi.

Indonesia termasuk salah satu negara penghasil kopi yang terbesar di dunia. Bahkan menurut catatan Direktorat Jenderal Perkebunan, sejak tahun 1996 hingga 2017 ekspor kopi Indonesia mencapai lebih dari 300.000 ton pertahun.



## KOPI TUBRUK

Berasal dari Jawa dan Bali.

Metode tubruk adalah metode paling populer untuk menyiapkan kopi: Mudah, praktis, enak.

Caranya:

Tuang air panas ke bubuk kopi di dalam gelas. Air harus benar-benar panas. Panas ideal 93°C, atau sekitar 2 menit setelah air mendidih.

## KOPI KAWA

Kopi khas dari Sumatra Barat. Jaman kolonial, orang tidak boleh mengambil biji kopi, jadi mereka mengolah kopi dengan cara lain.

Kopi ini bukan dari biji kopi, tetapi dari daun dan batang pohon kopi.

Daun dan batang diasapi hingga kering, kemudian diseduh dengan air panas. Ini menghasilkan minuman yang memiliki tekstur ringan seperti teh namun rasa dan aroma kopinya tetap terasa.



## KOPI TALUA

Berasal dari Minangkabau. *Talua*, bahasa Minang, artinya telur. Karena itu, minuman ini dihidangkan dengan campuran kuning telur.

Kuning telur dikocok sampai berbusa sambil diberi susu kental manis dan bubuk kayu manis. Kemudian dicampur dengan kopi panas. Anda juga bisa mencampurkannya dengan jeruk nipis.

## KOPI JOSS

Kopi khas yang populer di kalangan turis, asalnya Yogyakarta. Penyajiannya ekstrim karena menambahkan arang panas ke dalam kopi panas sehingga mendidih saat disajikan. Kata 'joss' berasal dari suara yang dihasilkan ketika arang panas dimasukkan.

Ada pendapat yang pro dan kontra tentang khasiat minuman ekstrim ini. Ada yang percaya bahwa minuman ini memberikan khasiat yang baik bagi tubuh karena arang mampu menetralkan racun. Namun, ada yang tidak setuju karena arang mengandung karbon yang tidak baik bagi tubuh.





### KOPI HIJAU/KOPI IJO

Kopi ini berasal dari Tulungagung Jawa Timur, Banyak sekali warung yang menjual minuman pahit ini. Kopi khas Indonesia ini berwarna hijau karena biji kopi yang tidak melalui proses *roasting* atau pemanggangan. Biji yang akan digunakan hanya diletakkan di atas wajan tanah liat lalu disangrai dengan kayu bakar sebelum ditumbuk. Minuman ini cukup populer sebagai suplemen penurun berat badan. Selain itu, minuman ini juga baik untuk mencegah diabetes.



### KOPI DURIAN

Kopi durian berasal dari Sumatera: Lampung, Bengkulu, dan Medan.

Di Lampung, durian dicocol ke dalam kopi tubruk panas sebelum dimakan.

Di Bengkulu dan Medan, kopi panas dicampurkan satu biji buah durian hingga larut sebagai pengganti gula. Durian yang digunakan adalah durian yang agak lembek agar mudah larut.

Jika Anda tidak tahan dengan bau durian, lebih baik tidak mencobanya.



### KOPI LELET

Berasal dari Rembang.

Orang-orang minum kopi, bertemu teman, sambil „ngelelet“, tradisi desa Lasem yang artinya membatik rokok dengan ampas kopi yang diseduh dengan metode tubruk. Jenis kopi untuk kopi Lelet harus kopi yang digiling sangat halus.

Sudah pernah coba kopi Indonesia tersebut?  
Kalau belum, mau coba kopi yang mana?  
Ayo kita lihat jenis kopi yang lainnya!



## KOPI RAROBANG

Berasal dari Ambon, walau Ambon bukan daerah penghasil kopi. Bubuk kopi arabika direbus hingga mendidih dengan rempah-rempah: Jahe, cengkeh, kayu manis, dan madu. Minuman ini disajikan dengan taburan biji kenari di atasnya sebagai pelengkap. Minuman ini memiliki aroma wangi manis cengkeh, rasa manis madu yang bercampur jahe. Nikmat sekali!

## KOPI TAKAR

Berasal dari Sipirok, Kabupaten Mandailing Natal, Sumatera Utara. Kata takar di bahasa daerah Mandailing berarti batok kelapa.

Kopi Indonesia yang satu ini disajikan dengan dalam batok kelapa dan diaduk dengan kayu manis.

Cara membuat kopi takar: Campur bubuk kopi dengan gula aren, Seduhlah, lalu aduklah dengan kayu manis



## KOPI SARING/KOPI TARIK

Berasal dari Aceh. Ada dua daerah penghasil kopi di Aceh, Gayo dan Ulee Kareeng.

Orang memakai saringan kain yang ditarik ke atas untuk disaring berulang kali, itulah kenapa di daerah lain minuman ini dikenal juga sebagai *kopi tarik*.

Bubuk yang digunakan adalah ukuran giling kasar. Biji yang digunakan masyarakat Aceh untuk membuat minuman ini adalah jenis robusta dari Ulee Kareeng.