

# LECTURE NOTES

**Week ke - 4**

**Sambal**

## LEARNING OUTCOMES

LO1: Mahasiswa dapat mengidentifikasi peralatan tradisional dan bumbu yang dipakai.

LO2: Mahasiswa dapat mengaplikasikan memasak makanan tradisional Indonesia dan macam-macam hidangan khas Indonesia.

### OUTLINE MATERI :

1. Aneka cabai dalam pembuatan sambal
2. Bahan – bahan tambahan yang dapat dipakai dalam pembuatan sambal
3. Peralatan yang dipakai dalam pembuatan sambal.

## ISI MATERI

Berikut adalah beberapa resep membuat sambal:

### 1. Sambal Bajak (5 porsi)

Bahan:

- 5 buah cabai merah besar
- 6 buah cabai merah keriting
- 8 buah cabai rawit merah
- 6 butir bawang merah
- 2 sendok teh terasi, goreng
- 2 lembar daun salam
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 1 batang serai, ambil putihnya, memarkan
- 3/4 sendok teh garam
- 1 1/4 sendok teh gula merah
- 1 sendok makan air asam dari 1 sendok teh asam jawa yang dilarutkan bersama 2 sendok makan air
- 5 sendok makan minyak untuk menumis

Cara Membuat Sambal Bajak:

1. Haluskan cabai merah besar, cabai merah keriting, cabai rawit merah, bawang merah, dan terasi.
2. Tumis bumbu yang telah dihaluskan, daun salam, lengkuas, serai, garam, dan gula merah sampai harum.
3. Tambahkan air asam. Masak sampai matang.

## 2. Sambal Matah (4 Porsi)

Bahan:

- 10 butir bawang merah, iris halus
- 8 buah cabai rawit, iris halus
- 1/2 sendok teh terasi bakar
- 4 lembar daun jeruk, iris halus
- 2 batang serai, iris halus
- 1/4 sendok teh garam
- 1/4 sendok teh gula pasir
- 1 sendok teh perasan air jeruk limau
- 6 sendok makan minyak panas

Cara Membuat Sambal Matah:

1. Campur semua bahan sambil diremas-remas.
2. Tambahkan 6 sendok makan minyak panas. Aduk rata sambil agak ditekan-tekan.
3. Masukkan perasan air jeruk limau.

## 3. Sambal Dabu Dabu (5 porsi)

Bahan:

- 8 buah cabai rawit hijau, diiris
- 6 buah cabai rawit merah, diiris
- 2 buah tomat hijau dipotong kotak
- 4 butir bawang merah, diiris
- 1/2 sendok teh garam
- 2 sendok teh air jeruk nipis
- 3 sendok makan minyak goreng panas
- 1 tangkai daun kemangi, dipetiki

Cara Membuat Sambal Dabu-Dabu:

1. Aduk rata cabai rawit hijau, cabai rawit merah, tomat, bawang merah, garam, dan minyak.
2. Tambahkan air jeruk dan kemangi. Aduk rata

## SIMPULAN

Sambal adalah makanan pendamping yang sangat disukai oleh masyarakat Indonesia. Makan tanpa sambal terasa ada yang belum lengkap. Sambal dapat dibuat dengan dua cara yaitu sambal mentah dan sambal matang.

Di dalam topik ini pengetahuan tentang aneka sambal Indonesia wajib diketahui oleh siswa didik agar mempunyai pengetahuan tentang bagaimana pembuatan sambal. Juga siswa mengetahui jenis jenis sambal yang ada di nusantara.

## DAFTAR PUSTAKA

- Flavors of Indonesia William Wongso Culinary Wonders (2016). ISBN: 978-979-8926-32-7
- Makanan tradisional Indonesia Gajah Mada University Press (2017). Eni Harmayani, Umar Santoso, Murdijati Gardjito. ISBN: 978-602-386-143-9
- Dapur Indonesia 300 resep makanan populer nusantara Yasa Boga (2014). Cetakan ke tiga Mei 2016. Gramedia. Jakarta. ISBN: 978-602-03-0813-5