

III. BELAJAR MEMASAK MAKANAN TRADISIONAL INDONESIA SEBAGAI SALAH SATU ATRAKSI

1. SELUK BELUK MASAKAN TRADISIONAL

Indonesia yang merupakan negara kepulauan dan terdiri dari 27 propinsi dimana pada tiap-tiap propinsi / daerah memiliki ciri khasnya masing-masing dan salah satunya adalah masakan tradisional yang merupakan warisan dari nenek moyang bangsa Indonesia (lihat lampiran 4). Sebagai contoh ciri khas masakan Indonesia adalah : propinsi Jawa Timur masakannya agak asin, Jawa Tengah masakannya manis sedangkan Lombok ciri khas masakannya pedas. Selain keanekaragaman tersebut juga terdapat keanekaragaman lainnya, seperti: jenisnya, bahan, bumbu dan alat yang digunakan untuk mengolahnya, cara penyajiannya dan cara memakannya. Hal inilah yang menjadikan makanan tradisional Indonesia mempunyai kelebihan dan berpotensi untuk dikembangkan sebagai atraksi.

1.1 Jenis masakan tradisional Indonesia

Masakan Indonesia ada beribu-ribu jenisnya, namun dalam penulisan ini, hanya akan dibahas masakan tradisional Indonesia yang dikenal oleh masyarakat Surabaya, contohnya:

- Lontong Kupang, masakan tradisional Surabaya yang merupakan makanan hasil laut, mempunyai rasa agak manis dan berkuah, biasanya dimakan bersama dengan sate kerang.
- Nasi Gudeg, masakan tradisional Yogyakarta yang terdiri dari nasi, ayam, sayur, tahu dan krecek yang dimasak dengan santan. Rasanya agak manis.
- Plencing Kangkung yang berasal dari Pulau Lombok merupakan sayuran yang dimasak agak pedas.
- Soto Banjar, masakan berkuah yang berwarna kuning muda dan terdiri dari lontong, perkedel, ayam, kentang dan soun yang berasal dari kota Banjarmasin.
- Nasi Pecel, masakan tradisional dari Madiun, yang mempunyai rasa manis dan bumbunya dibuat dari kacang tanah.

Dan masih banyak lagi jenis masakan Indonesia yang tak dapat penulis sebutkan satu persatu di sini (lihat lampiran 5, resep-resep masakan dan jajanan tradisional Indonesia).

1.2 Bahan dasar masakan tradisional Indonesia

Masakan Indonesia banyak menggunakan bahan alami yang dapat secara mudah ditemukan di warung, pasar tradisional, bahkan pasar swalayan. Dengan menggunakan bahan alami, masakan Indonesia lebih sehat dan aman untuk dikonsumsi. Adapun bahan alami yang digunakan pada masakan tradisional Indonesia adalah sebagai berikut :

Kelapa :

- Kelapa tua, kulit ari berwarna coklat kehitaman, kandungan minyaknya tinggi, cocok untuk membuat masakan yang hasil akhirnya harus berminyak, misalnya rendang.
- Kelapa sedang, kulit ari berwarna coklat kekuningan. Santannya banyak tapi kurang berminyak. Lebih sesuai untuk masakan berkuah misalnya lodeh, opor dan lain sebagainya, atau untuk membuat kue.
- Kelapa muda, kulit ari berwarna coklat muda keputihan, jika ditekan dagingnya terasa lunak. Hampir tidak mengandung santan, hasil parutannya digunakan sebagai bumbu urap atau botok.
- Kelapa degan, kulit ari dan daging buahnya masih lunak sekali sehingga tak mungkin diparut. Dipakai untuk campuran minuman atau isi kue.

- Poyah/ambu-ambu, adalah parutan kelapa tua yang disangrai kecokelatan, kemudian dihaluskan hingga mengeluarkan minyak. Bila tak ada kelapa segar, gunakan kelapa parut kering siap pakai (dessicated coconut).
- Air kelapa dari kelapa tua, sedang atau muda memberi warna merah pada gudeg, rasa manis dan kecokelatan pada ayam goreng klaten, dan tempe bacam.

Santan :

- Cairan putih dan gurih yang dihasilkan dengan cara memeras kelapa parut.
- Kelapa parut dapat disimpan lama. Bungkus kelapa parut dalam kantong plastik, bekukan dalam lemari es (tahan 30 hari). Sebelum dipakai, siram dengan air panas supaya santan yang keluar lebih baik.
- Bila menggunakan kelapa segar, bersihkan kulit arinya, agar hasil masakan berwarna cantik dan tidak kehitaman. Untuk masakan berminyak, pilih kelapa tua, tanpa perlu mengupas kulit.
- Jika tak ada kelapa segar, gunakan santan serbuk atau krim santan siap pakai.

Cabai :

- Cabai merah besar mengandung sedikit biji, tidak terlalu pedas, dan banyak mengandung air.

- Cabai merah keriting. Banyak biji, pedas, sedikit mengandung air, dan lebih tahan lama jika disimpan dalam lemari es.
- Cabai hijau, adalah cabai merah yang muda/mentah. Yang besar kurang pedas dibanding yang kecil.
- Cabai rawit, yang masih muda berwarna hijau kemudian menjadi kuning sebelum berwarna merah. Makin kecil cabai rawit makin pedas rasanya.

Bawang :

- Aroma dan rasanya cukup kuat. Sebelum dihaluskan, diiris tipis terlebih dahulu. Bawang merah dapat digantikan dengan bawang bombay, dengan takaran 2 kali lebih banyak.
- Bawang putih, tidak terlalu banyak dipakai pada masakan Indonesia. Jika tidak dihaluskan bersama bahan lain, bawang putih diiris tipis atau digoreng kering dan dimasukkan dalam masakan.

Gula :

- Masakan Indonesia menggunakan gula kelapa/enau/lontar. Bentuknya padat, terbuat dari air bunga kelapa/enau/lontar yang disadap dan diumpung, dimasak hingga kental kecokelatan, dicetak dalam aneka bentuk.

- Gula palem (palm suiker) dibuat dari bahan yang sama, tetapi berbentuk seperti gula pasir berwarna kecokelatan.

Rasa Asam :

- Asam Jawa. tumbuh di pulau Jawa dan Madura, daging buah berwarna coklat muda. Makin lama disimpan warnanya bertambah kehitaman. Gunakan secukupnya, rendam dalam air peras dan campurkan ke dalam masakan. Jika buah asam masih muda/mentah, cuci dahulu, rebus hingga lunak. Setelah dingin kupas, remas dan saring.
- Asam gelugur, asalnya bulat seperti jeruk keprok. Kulitnya bergelombang, berwarna hijau. Diiris tipis, dijemur kering. Yang masih baru warnanya coklat muda, lama kelamaan berubah kehitaman. Aromanya enak dan membuat masakan tetap jernih .
- Asam kandis. Buahnya bulat kecil seperti jeruk limau. Setelah dibelah, biji dan daging dibuang, kulit dikeringkan hingga berwarna kehitaman. Rasa agak sedikit pahit.
- Jeruk nipis. Pilih yang tua, dengan kulit yang berwarna kekuningan, agar mendapatkan banyak air. Iris pada ke 4 sisi buah, sehingga bagian tengah yang berbiji terpisah. Aroma kulit jeruk nipis dapat mengharumkan masakan. Kupas kulit arinya yang berwarna putih karena membuat masakan menjadi pahit.

- Jeruk limau kesturi. Bentuknya lebih kecil dan aromanya sangat khas.
- Belimbing sayur. Rasanya asam dan segar. Diiris tipis atau belah dua. Jika digunakan dalam jumlah banyak, taburi garam, remas-rremas, lalu cuci agar tidak terlalu asam.

Penyedap :

- Terasi, terbuat dari udang kecil dan segar, difermentasikan 2-3 hari-dihaluskan dengan garam lalu dikeringkan. Dijual mentah, jadi harus dimatangkan dahulu dengan cara dipanggang, sangrai, goreng atau dikukus. Matangkan dalam jumlah yang banyak, simpan dalam tempat kedap udara di dalam lemari es.
- Udang kering/ebi, yaitu udang rebus yang dikupas dan dikeringkan. Sebelum dipakai, cuci dahulu, sangrai/goreng hingga kering, gunakan secara utuh atau dihaluskan. Misalnya untuk campuran kuah empek-empek atau asinan.
- Rebon, adalah udang kecil-kecil yang diasinkan dan dikeringkan.
- Petis, adalah air rebusan udang/ikan segar yang diberi bumbu, dimasak hingga kental dan pekat. Petis udang berwarna hitam, rasanya agak manis. Petis ikan berwarna kecokelatan dan asin. Simpan petis di dalam lemari es agar tidak bercendawan/berjamur.

- Kecap, adalah hasil olahan kedelai yang diragiakan dan dimasak lebih dahulu, berasal dari Cina. kecap manis mengandung gula, warnanya gelap dan kental.

Tempe :

- Tempe adalah makanan khas di Pulau Jawa, terbuat dari kedelai rebus, difefermentasikan dengan ragi tempe. Tempe kualitas baik dibalut rata dengan jamur tempe berwarna putih, baunya khas. Bila disimpan dalam suhu panas, baunya berubah, disebut tempe semangit/bosok(busuk), dan berubah fungsi sebagai penyedap masakan, misalnya pada sayur lodeh.

Oncom :

- Oncom, adalah produk Jawa Barat, aslinya terbuat dari ampas kacang tanah atau kedelai yang sudah diambil minyaknya, difermentasikan seperti tempe. Ciri khas oncom adalah aroma dan balutan jamur kemerahan. Oncom, ampas kedelai jamurnya lebih tebal.

Tahu :

- Berasal dari Cina, terbuat dari sari kedelai yang, terdiri dari :

- Tahu katun, tahu putih padat karena saringan terbuat dari bahan katun yang tenunannya tidak rapat sehingga kedelai halus ikut keluar.
- Tahu air/tahu sutra, teksturnya lebih lembut, mudah hancur karena menggunakan saringan dari bahan sutera yang rapat tenunannya. Tahu air tidak dapat digoreng.
- Tahu kuning, sama dengan tahu katun hanya bentuknya lebih tipis dan direndam dalam air kunyit.
- Tahu goreng, adalah tahu padat digoreng dahulu sebelum dipasarkan.

Mi :

Berasal dari cina sejak kurang lebih 100 th BC dan diperkenalkan oleh Marco Polo ke Italia dan Arab sebagai pasta.

- Mi dibuat dari tepung terigu, dijual dalam bentuk segar dan kering.
- Bihun dibuat dari tepung beras, bentuknya lebih kecil dan halus. Bihun harus direndam dalam air dingin hingga lunak atau sebentar saja dalam air panas yang banyak.
- Suun, terbuat dari sari pati kacang hijau. Sebelum digunakan, potong sesuai kebutuhan, rendam hingga lunak, tiriskan.(lihat gambar bahan dasar masakan Indonesia)

1.3 Bumbu dan rempah masakan tradisional Indonesia

Seperti bahan dasar masakan tradisional Indonesia, kita juga dapat menemukan bumbu dan rempah yang digunakan dengan mudah. Adapun bumbu dan rempah tersebut adalah :

Lengkuas :

Pada setiap batang umbi terlihat ruas-ruasnya, bahkan yang masih muda warnanya merah jambu. Cara menggunakan : cuci dahulu, potong / iris setebal 1 cm, buang kulitnya lalu memarkan, dicincang kasar atau dihaluskan, sesuai dengan kebutuhan.

Jahe :

Jahe tua lebih pedas dan seratnya kasar. Selain memberi rasa dan aroma, jahe juga menghilangkan bau anyir pada ikan, daging sapi atau ayam. Jahe digunakan dalam keadaan segar, dikeringkan atau berupa bubuk.

Kunyit :

Memberi warna kuning pada masakan, digunakan dalam bentuk segar, dikeringkan atau bubuk.

Kencur :

Memberi aroma dan rasa khas pada jenis-jenis masakan tertentu misalnya, sambal pecel, rempeyek, lodeh, bumbu urap dan lain sebagainya. Kencur hanya digunakan sedikit saja, dalam keadaan segar, kering maupun bubuk.

Temu kunci :

Aromanya khas dan mengurangi bau amis. Temu kunci dipotong tipis, dibelah ataupun dihaluskan.

Daun Serai :

Dipakai hanya sebagian batang yang berwarna putih atau hijau muda, dalam keadaan segar. Caranya memarkan, haluskan atau iris halus. Aromanya wangi dan segar.

Daun Salam :

Digunakan dalam keadaan segar atau kering. Bila Anda berada di luar Indonesia, gantikan dengan daun laurier atau bay leaf atau tidak sama sekali karena ketidakhadirannya tidak mempengaruhi rasa dan aroma masakan.

Daun Jeruk Purut :

Digunakan dalam keadaan segar atau kering, memberi aroma segar pada masakan gulai atau kari bila tulang daun dibuang dan helai daunnya disobek-sobek atau diiris halus.

Ketumbar :

Dijual dalam bentuk biji maupun bubuk. Aromanya lebih kuat apalagi jika dihaluskan sendiri. Caranya : cuci bersih biji ketumbar, sangrai hingga kering, lalu dihaluskan, simpan di tempat yang sejuk dan kedap udara.

Merica :

Masakan Indonesia menggunakan merica putih atau merica tua, sedangkan merica hitam adalah hasil pengeringan merica muda atau hijau, banyak digunakan pada masakan Bali dan Aceh. Rasanya kurang pedas tetapi aromanya lebih tajam. Dipakai dalam bentuk bulat atau halus sesuai keperluan.

Kemiri :

Bentuk bulat dan berwarna kuning muda, rasanya gurih. Sebelum digunakan sebaiknya disangrai atau digoreng lebih dahulu supaya bau langu dan racunnya hilang. kemiri dapat digantikan oleh Macadamian yang tumbuh di Hawaii (harganya cukup mahal). Kacang mete goreng atau kenari dapat juga digunakan sebagai pengganti.

Jintan :

Dipakai untuk membuat gule, gulai atau kari. Cara menghaluskan sama seperti di atas.

Pala dan Bunga Pala :

Biji pala dibungkus kulit yang keras dan dibalut oleh bunga pala yang menyerupai jala kemerahan. Bunga maupun bijinya dikeringkan. Aroma bunga lebih halus daripada biji, dibeli dan dipakai secara utuh atau dihaluskan.

Kluwak :

Dipakai dalam rawon, masakan Jawa Timur. Kulitnya keras sehingga harus dipecahkan lebih dahulu, lalu dikeruk daging isinya. Setelah dicoba sedikit, bila tidak pahit rendam daging buah agar lunak, baru dihaluskan. *Pucung*, adalah daging buah kluwak yang muda, warnanya putih. Digunakan sebagai bahan masakan tersendiri dan tidak memberikan warna pada kuah (lihat lampiran gambar 7, bumbu dan rempah masakan Indonesia).

Selain bumbu dan rempah yang tersebut diatas, masih terdapat jenis-jenis lainnya.

1.4 Alat yang digunakan dalam memasak makanan tradisional

Indonesia

Dalam mengolah masakan tradisional Indonesia kadang-kadang diperlukan alat yang berbeda dengan alat memasak makanan asing ataupun fast food. Sebagai contoh : Sambal terasi, untuk membuat sambal ini dibutuhkan alat yang disebut cobek dan uleg-uleg. Cobek dan uleg-uleg ini biasanya terbuat dari batu (yang tradisional), tanah liat dan keramik (lihat gambar alat masak tradisional). Sebenarnya dapat digunakan blender untuk menggantikan cobek dan uleg-uleg tetapi rasa sambalnya akan lebih nikmat bila

menggunakan cobek dan uleg-uleg. Hal ini merupakan keunikan tersendiri yang tidak terdapat pada masakan negara lain. Selain cobek dan uleg-uleg masih terdapat beberapa jenis alat tradisional lainnya, yaitu :

- Kualii yang terbuat dari tanah liat digunakan untuk memasak makanan bersantan atau berkuah seperti : Gudeg, Lontong Balap dan lain sebagainya. Ada dua macam kualii, yaitu kualii panjang dan kualii pendek. Pada masa sekarang dapat digunakan panci sebagai penggantinya.
- Anglo, juga terbuat dari tanah liat berfungsi sebagai tungku atau kompor yang menggunakan bahan bakar arang. Contoh makanan yang masih menggunakan anglo adalah Apem dan Serabi.
- Kukusan, terbuat dari aluminium, digunakan untuk memasak nasi dan untuk mengukus. Contoh makanan yang memakai kukusan sebagai alat mengukus adalah : Botok, Brongkos, Lontong dan lain sebagainya. Sekarang banyak orang menggunakan Rice Cooker sebagai ganti kukusan yang fungsinya untuk menanak nasi.
- Lumpang dan alu, terbuat dari besi, batu dan keramik. Digunakan sebagai alat penumbuk. Contoh makanan yang memakai alat penumbuk ini adalah : bumbu Pecel.

- Parutan/kukuran, terbuat dari kayu (tradisional) dan baja anti karat. Sering digunakan untuk memarut kelapa.
(lihat lampiran gambar 8, alat memasak tradisional)

1.5 Cara pengolahan masakan tradisional Indonesia

Adapun cara pengolahan masakan tradisional Indonesia juga sangat beraneka ragam tergantung dari jenis masakannya. Untuk mengolah masakan tradisional Indonesia dibutuhkan ketrampilan khusus, Misalnya : untuk membuat lontong, disini si pembuat hendaknya memiliki ketrampilan untuk membentuk dan membungkus lontong tersebut dengan baik, supaya menghasilkan lontong yang enak. Ketrampilan diperlukan disini karena jika cara membungkusnya tidak benar, maka lontong yang dihasilkan akan menjadi lunak atau hancur. Selain ketrampilan membungkus, masih banyak pula ketrampilan lain yang diperlukan dalam mengolah masakan tradisional Indonesia, yaitu ketrampilan : mengukus, memanggang, merebus, menumis, meyangrai, menggoreng, mengocok, menguleni, menumbuk, memarut dan lain sebagainya. Semua ini diperlukan agar dapat memberikan hasil masakan yang enak, sebagai contoh proses menguleni, yang merupakan proses mengaduk dan meremas adonan dengan menggunakan tangan. Jika tidak mempunyai

ketrampilan, maka hasil pencampuran dari adonan menjadi tidak rata dan masakan yang dihasilkan akan kurang enak.

1.6 Cara-cara penyajian masakan tradisional Indonesia

Dalam hal menyajikan masakan Indonesia pun terdapat keunikan tersendiri yang mungkin tidak dimiliki oleh jenis masakan negara lainnya, seperti : Nasi Tumpeng disini cara penyajian nasi Tumpeng berbeda dengan penyajian nasi pada umumnya. Nasi Tumpeng dibentuk seperti kerucut dan biasanya diletakkan di atas daun pisang pada sebuah piring besar yang terbuat dari rotan atau disebut juga tempoh dan untuk lauk pauknya diletakkan mengelilingi nasi (lihat lampiran gambar 9, penyajian masakan tradisional), Nasi Tumpeng ini biasanya dipakai pada acara-acara resmi. Selain Nasi Tumpeng juga ada masakan tradisional yang tak kalah menarik cara penyajiannya, yaitu : Nasi Pecel. Cara penyajian dari Nasi Pecel tradisional ini sangat unik yang mana digunakan pincuk sebagai sebagai alas makannya. Pincuk adalah pengganti piring yang terbuat dari daun pisang.

2. ATRAKSI BELAJAR MEMASAK MAKANAN TRADISIONAL INDONESIA

2.1 Atraksi

Atraksi merupakan suatu yang berwujud atau tidak berwujud yang dapat mengikat seseorang sehingga mengadakan perjalanan untuk mencapai atraksi tersebut. Suatu atraksi dapat dijadikan atraksi wisata bila :

- bersifat santai
- mempunyai unsur pendidikan
- memenuhi selera pengunjung
- mempunyai daya dukung yang memadai

Melihat hal tersebut di atas, maka belajar memasak dapat diangkat menjadi salah satu atraksi wisata untuk dikembangkan karena pada dasarnya belajar memasak ini bersifat santai dimana antara peserta dan pengajarnya dapat secara langsung berkomunikasi, mempunyai unsur pendidikan yang mana peserta akan mendapatkan ketrampilan baru yaitu pengetahuan tentang masakan tradisional Indonesia dan juga cara pengolahannya, memenuhi selera pengunjung karena jenis masakan yang diajarkan sesuai dengan permintaan peserta dan mempunyai daya dukung yang memadai

sehubungan dengan Surabaya sebagai tempat penyelenggaraannya.

2.2 Belajar memasak

Memasak merupakan kegiatan sehari-hari yang biasanya dilakukan oleh kaum ibu. Hal ini terlihat sangat sederhana karena merupakan suatu kebiasaan atau rutinitas tetapi sebenarnya sangatlah menarik untuk dipelajari. Hal ini dapat dibuktikan melalui banyaknya program di televisi yang menayangkan acara masak-memasak diantaranya adalah : Selera Nusantara, Kokiku dan masih banyak lagi. Program seperti ini tidak hanya ditayangkan di televisi di Indonesia, tetapi juga pada program-program televisi di luar negeri. Selain di televisi masih banyak terdapat media lain yang digunakan sebagai sarana untuk belajar memasak ini diantaranya adalah : majalah dan koran. Melihat bahwa belajar memasak ini cukup menarik banyak orang maka peluang untuk dikembangkan sangat besar. Lagi pula dewasa ini tidak hanya kaum wanita yang tertarik untuk mengikuti kegiatan memasak ini, namun kaum pria juga banyak yang tertarik bahkan seperti yang dapat kita saksikan di televisi beberapa waktu lalu secara rutin setiap minggu, terdapat seorang juru masak handal yang memandu acara belajar

memasak 'Wok With Yan'. Selain itu juga dapat kita lihat pula pada lomba masak para bapak yang diselenggarakan di Sasana Lestari, Plaza Surabaya beberapa waktu lalu (lihat lampiran gambar 10).

1.3 Belajar memasak makanan tradisional Indonesia sebagai salah satu atraksi baru di Surabaya

Atraksi belajar memasak merupakan atraksi dimana peserta diberikan penawaran untuk belajar memasak. Disini peserta tidak hanya diam dan menyaksikan demo memasak tapi para peserta juga dapat langsung praktek di tempat. Pertama-tama peserta akan diperkenalkan pada bahan dan alat tradisional yang digunakan dalam acara memasak, kemudian mulai diajarkan cara mengolah, memasak dan cara menyajikannya. Setelah itu acara dapat dilanjutkan dengan pembagian souvenir yang berupa bumbu masakan kepada seluruh peserta, dan juga alat memasak tradisional pada peserta yang dianggap hasil masakannya paling enak dan cara penyajiannya benar. Dan yang paling akhir adalah acara makan bersama dimana para peserta dapat menikmati hasil masakannya, sambil berbicang-bincang ringan pada pengajar maupun kepada peserta lain mengenai hasil masakannya. Untuk pelaksanaan atraksi ini, perlu dipikirkan beberapa hal yang

berkaitan didalamnya guna mencapai hasil yang optimal, yaitu:

1. Diperlukan adanya pemandu masak yang ahli dalam memasak dan juga berpengetahuan luas tentang bahan dan bumbu masakan tradisional Indonesia dan seorang penerjemah bahasa asing sesuai dengan bahasa asli dari para peserta.
2. Penyediaan bahan dan alat yang siap pakai untuk para peserta agar lebih memudahkan jalannya atraksi belajar memasak ini.
3. Pertimbangan waktu yang dibutuhkan dengan tingkat kebosanan yang mungkin dirasakan oleh para peserta. Sebaiknya waktu pelaksanaan tidak lebih dari 3 jam dan lebih tepat lagi jika acaranya berakhir bertepatan dengan waktu makan siang atau malam, karena peserta dapat mencoba hasil masakannya.
4. Jenis masakan yang akan diajarkan kepada para peserta sebaiknya yang tidak terlalu sulit dan jumlahnya tidak terlalu banyak mengingat waktu yang tersedia, misalnya : Sate Ayam.
5. Atraksi belajar memasak ini, akan lebih menarik jika masakan yang dipelajari dikemas dalam suatu paket, yang menawarkan belajar memasak beberapa macam masakan

khas Indonesia mulai dari makanan pembuka, makanan utama, sampai pada makanan penutup. Jadi para peserta akan mendapatkan ketrampilan yang cukup sehingga jika suatu saat nanti mereka ingin membuat masakan ala Indonesia atau mengadakan pesta, mereka dapat menyusun menu sesuai dengan selera mereka masing-masing. Adapun contoh jenis-jenis makanan pembuka, makanan utama dan makanan penutup adalah sebagai berikut :

Makanan pembuka, untuk makanan pembuka ini dapat ditawarkan makanan yang terbuat dari sayur mayur, contohnya : Rujak, Gado-Gado, Karedok, Urap Sayur dan lain sebagainya.

Makanan utama, dalam makanan utama ini dapat ditawarkan jenis makanan berat, yang dapat terdiri dari Lontong, ketupat, nasi beserta hidangan lauk pauknya.

Contoh :

- Nasi Kuning dengan Opor Ayam beserta pelengkapya
- Nasi putih dengan Soto Madura
- Nasi putih dengan Kari
- Lontong dengan Sate
- Ketupat dengan Soto Banjar
- Dan lain sebagainya

Makanan penutup, biasanya untuk makanan penutup adalah jenis makanan yang mempunyai rasa manis, seperti : Jajanan pasar / Jajanan tradisional atau es puter. Contohnya : Onde-Onde, Nagasari, Wajik, Kelepon, Putu Mayang, Pisang Goreng, Es Puter dengan berbagai macam rasa dan lain sebagainya.

Semua jenis makanan diatas dapat dikombinasikan antara satu dengan yang lainnya dan dijadikan dalam suatu paket. Contoh dari kombinasi paket tersebut adalah sebagai berikut :

Makanan pembuka : Rujak

Makanan utama : Nasi putih dan Soto Madura

Makanan penutup : Jentik Manis

Untuk mengkombinasikannya juga diperlukan penyesuaian dari rasa masakan tersebut. Jadi makanan yang diajarkan akan lebih baik jika mempunyai berbagai macam rasa, seperti : asin, manis, asam dan lain sebagainya. Hal ini untuk meningkatkan selera makan serta menarik minat wisatawan.

6. Jumlah peserta sebaiknya tidak terlalu banyak, hal ini untuk mempermudah peserta untuk berkonsentrasi dan mengadakan tanya-jawab dengan pengajarnya

7. Menyediakan masakan yang sudah jadi dan siap dikonsumsi, jika masakan yang dipelajari membutuhkan waktu yang lama untuk dapat dinikmati. Sebagai contohnya adalah membuat Lontong. Lontong setelah dimasak masih butuh waktu untuk proses pendinginan supaya hasilnya kempal.
8. Tempat yang sesuai untuk pelaksanaan atraksi belajar memasak ini adalah ruangan terbuka atau taman. Dan oleh sebab itu, hotel berbintang merupakan pilihan yang tepat karena biasanya hotel tersebut mempunyai banyak taman yang cukup luas. Dan hotel juga memiliki peralatan memasak yang memadai untuk pelaksanaan atraksi ini. Selain hotel, atraksi belajar memasak ini dapat juga diselenggarakan di tempat-tempat kursus memasak karena tempat kursus memasak juga mempunyai peralatan yang lengkap untuk belajar memasak.
9. Suasana tempat pelaksanaan dapat diberi nuansa ciri khas dari Indonesia, seperti menggunakan kain Batik sebagai alas untuk penutup meja, pengajar / staf yang bersangkutan menggunakan pakaian tradisional Indonesia, dan lain lainnya.
10. Kebersihan tempat, alat dan bahan yang digunakan harus diperhatikan.

11. Membuat resep dan catatan tentang bahan beserta alat yang digunakan untuk memasak makanan tradisional Indonesia dalam berbagai bahasa terutama bahasa Inggris untuk mempermudah peserta dalam mengikuti pelajaran memasak.
12. Mempromosikan atraksi belajar memasak ini lewat brosur yang diberi gambar atau foto dari tiap paket yang telah disusun agar menarik dan meletakkannya di tempat-tempat yang banyak dikunjungi wisatawan. Selain itu juga dapat dengan memberikan contoh masakan tradisional Indonesia, seperti Rujak, Semanggi atau Jajanan tradisional Indonesia pada tamu hotel, tempat diselenggarakannya acara belajar memasak tersebut.