

## Lampiran 1

### KUESIONER *OLD VILLAGE RESTAURANT*

**Berilah tanda silang ( X ) pada jawaban yang anda pilih.**

1. Jenis kelamin anda:
  - a. Pria
  - b. Wanita
2. Usia anda saat ini:
  - a. < 20 Tahun
  - b. 20 - 30 Tahun
  - c. 30 – 40 Tahun
  - d. > 40 Tahun
3. Status anda saat ini:
  - a. Belum berkeluarga
  - b. Sudah berkeluarga
4. Pekerjaan anda saat ini:
  - a. Pegawai negeri
  - b. Pegawai swasta
  - c. Wiraswasta/Pengusaha
  - d. Pelajar/Mahasiswa
  - e. Lain-lain: .....
5. Berapakah pendapatan (uang saku) anda perbulan?
  - a. < Rp 500.000
  - b. Rp 500.000 – Rp 1.000.000
  - c. Rp 1.000.000 – Rp 1.500.000
  - d. Rp 1.500.000 – Rp. 2.000.000
  - e. > Rp. 2.000.000
6. Frekuensi anda membeli makan diluar rumah setiap bulan?
  - a. 1 – 3 kali
  - b. 4 – 7 kali
  - c. 8 – 11 kali
  - d. 12 – 15 kali
  - e. > 15 kali
7. Dari mana anda mengetahui bila ada restaurant baru?
  - a. Teman
  - b. Surat kabar/majalah
  - c. Brosur
  - d. Radio
  - e. Lain-lain: .....
8. Dengan siapa biasanya anda makan di restaurant?

- a. Teman
  - b. Keluarga
  - c. Rekan bisnis
  - d. Pacar
  - e. Sendiri
9. Kapankah biasanya anda tertarik untuk menikmati makanan di restaurant?
- a. Pagi
  - b. Siang
  - c. Sore
  - d. Malam
10. Berapakah rata-rata pengeluaran anda untuk sekali makan di restaurant?
- a. < Rp. 20.000
  - b. Rp. 20.000 – Rp. 50.000
  - c. Rp. 50.000 – Rp. 100.000
  - d. > Rp 100.000
11. Apakah anda pernah makan di restaurant dengan konsep *all you can eat* (*makan sepuasnya*) di Surabaya?
- a. Pernah
  - b. Tidak
12. Jika pernah, menurut anda apakah kekurangan dari restaurant (dengan konsep *all you can eat*) yang pernah anda kunjungi?
- a. Harga yang terlalu mahal
  - b. Suasana tempat makan yang kurang mendukung
  - c. Pelayanan yang kurang memuaskan
  - d. Macam menu
  - e. Rasa makanan
13. Selain rasa makanan faktor lain apakah yang dapat menarik minat anda untuk makan di suatu restaurant?
- a. Suasana tempat makan
  - b. Harga
  - c. Pelayanan
  - d. Lokasi
14. Berapa persen rata-rata dari pendapatan anda yang anda gunakan untuk makan diluar rumah setiap bulan?
- a. <25%
  - b. 26% - 35%
  - c. 36% - 45%
  - d. 46% - 55%
  - e. >55%

**Lingkarilah angka dibawah ini sesuai dengan pendapat anda**

15. Apakah anda suka dengan makanan bakar?

Sangat tidak suka

Sangat suka

1

2

3

4

16. Apakah anda menyukai makan di restaurant dengan konsep *all you can eat*?

Sangat tidak suka

Sangat suka

1

2

3

4

17. Apakah anda tertarik untuk menikmati makanan dengan suasana desa tua yang artistik?

Sangat tidak tertarik

Sangat tertarik

1

2

3

4

18. Apakah anda sudah puas dengan fasilitas yang disediakan oleh restaurant-restaurant dengan konsep *all you can eat* yang sudah ada saat ini?

Sangat tidak puas

Sangat puas

1

2

3

4

19. Apakah anda tertarik jika kami menambahkan fasilitas hiburan seperti kolam pancing kecil yang hasilnya dapat langsung anda olah dan nikmati?

Sangat tidak tertarik

Sangat tertarik

1

2

3

4

## Lampiran 2

### HASIL KUESIONER *OLD VILLAGE RESTAURANT*

Hasil dari jawaban kuesioner:

1	Pria	=	59%
	Wanita	=	41%
2	<20 tahun	=	8%
	20-30 tahun	=	55%
	30-40 tahun	=	33%
	>40 tahun	=	4%
3	Belum berkeluarga	=	66%
	Sudah berkeluarga	=	34%
4	Pegawai negeri	=	1%
	Pegawai swasta	=	31%
	Wiraswasta/Pengusaha	=	24%
	Pelajar/Mahasiswa	=	40%
	lain-lain	=	4%
5	< Rp. 500.000	=	8%
	Rp. 500.000 - Rp. 1.000.000	=	28%
	Rp. 1.001.000 - Rp. 1.500.000	=	28%
	Rp. 1.501.000 - Rp. 2.000.000	=	20%
	> Rp. 2.001.000	=	16%
6	1-3 kali	=	8%
	4-7 kali	=	10%
	8-11 kali	=	17%
	12-15 kali	=	16%
	> 15 kali	=	49%
7	Teman	=	71%
	Surat kabar/Majalah	=	19%
	Brosur	=	7%
	Radio	=	0%
	lain-lain	=	3%
8	Teman	=	48%
	Keluarga	=	39%
	Rekan bisnis	=	1%
	Pacar	=	12%
	Sendiri	=	0%
9	Pagi	=	0%
	Siang	=	12%
	Sore	=	5%
	Malam	=	83%
10	< Rp. 20.000	=	25%
	Rp. 20.000 - Rp. 50.000	=	38%

	Rp. 51.000 - Rp. 100.000	=	26%
	> Rp. 101.000	=	11%
11	Pernah	=	86%
	Tidak	=	14%
12	Harga yang terlalu mahal	=	10%
	Suasana tempat makan yang kurang mendukung	=	13%
	Pelayanan yang kurang memuaskan	=	4%
	Macam menu	=	15%
	Rasa makanan	=	44%
13	Suasana tempat makan	=	37%
	Harga	=	43%
	Pelayanan	=	12%
	Lokasi	=	8%
14	< 25%	=	22%
	26% - 35%	=	32%
	36% - 45%	=	19%
	46% - 55%	=	20%
	> 55%	=	7%
15	Sangat tidak suka	=	0%
	Tidak suka	=	23%
	Suka	=	49%
	Sangat suka	=	28%
16	Sangat tidak suka	=	2%
	Tidak suka	=	25%
	Suka	=	60%
	Sangat suka	=	13%
17	Sangat tidak tertarik	=	8%
	Tidak tertarik	=	15%
	Tertarik	=	32%
	Sangat tertarik	=	45%
18	Sangat tidak puas	=	0%

## LAMPIRAN 11

### RESEP-RESEP MASAKAN

#### **PELENCING AYAM**

(Lombok, Indonesia)

##### **Bahan :**

- 1 ekor ayam
- 4 sendok makan minyak goreng

##### **Bumbu :**

- 5 buah cabai rawit
- 3 buah cabai merah
- 2 siung bawang putih
- 2 buah jeruk limau
- 3 siung bawang merah
- ½ sendok teh terasi
- Garam secukupnya

##### **Cara membuat :**

- ❖ Ayam dibersihkan, dipotong-potong sesuai selera atau dibelah dua memanjang, kemudian dipanggang sampai layu.
- ❖ Bumbu dihaluskan ditambah air jeruk dan minyak goreng.
- ❖ Ayam dilumuri bumbu. Didiamkan sebentar, lalu dipanggang lagi sampai bumbu masak betul (kecoklatan).

##### **Penyajian di “Old Village” :**

Daging ayam dibersihkan kemudian dipotong-potong dan disajikan dalam keadaan mentah. Bumbu disajikan secara terpisah. Konsumen dapat memasaknya dengan membaca resep yang akan kami sediakan dimasing-masing gazebo.

**SATE BALI**  
( Bali, Indonesia )

**Bahan :**

- 300 gram daging cincang
- ½ butir kelapa diparut

**Bumbu :**

- 2 siung bawang putih digoreng
- ½ sendok teh kencur
- 4 buah cabai merah
- 1 sendok teh garam
- 1 sendiok teh gula merah
- ¼ sendok teh terasi
- 1 potong lengkuas
- 1 sendok makan air jeruk limau
- 1 sendok teh ketumbar

**Cara membuat :**

- ❖ Bawang putih goreng dan semua bumbu dihaluskan.
- ❖ Campur daging dan setengah parutan kelapa sampai rata, lalu dibentuk bulat-bulat lonjong.
- ❖ Gulingkan lagi daging tersebut dalam parutan kelapa, kemudian tusuk dengan tusukan bambu (tusukan sate).
- ❖ Panggang sampai matang benar.

**Penyajian di “Old Village” :**

Daging diolah sampai penusukan dengan tusukan bambu.

## SATE BAKSO BAKAR

### **Bahan :**

- 250 gram daging sapi
- 125 gram tepung kanji
- 25 cc air

### **Bumbu :**

- ½ sendok makan garam (sesuai selera)
- 2 siung bawang putih dihaluskan
- ¼ sendok merica bubuk

### **Cara membuat :**

- ❖ Giling daging sampai halus sekali.
- ❖ Campur dengan tepung kanji, garam bawang putih, merica. Uleni sambil ditambah air sedikit sampai adonan licin.
- ❖ Didihkan air, kecilkan api sampai air tidak bergolak.
- ❖ Kepal adonan hingga keluar dari genggamannya, bentuk seperti kue apem kecil-kecil dan masukkan ke dalam air rebusan. Rebus kira-kira 10 menit. Jaga air sampai tidak bergolak, agar tidak pecah.
- ❖ Setelah matang tusuk dengan tusuk sate dan panggang sesuai selera. Dapat dimakan dengan sambal botol maupun sambal kanji.

### **Penyajian di “Old Village” :**

Diolah sampai perebusannya, konsumen dapat menusuk dengan tusuk sate yang disediakan dan memanggangnya sendiri.

## HAMBURGER DAGING

### **Bahan :**

- 500 gr daging cincang
- 2 butir telur kocok sebentar
- 100 gr lemak daging
- 100 gr bawang bombay cincang
- 100 gr roti tawar tanpa kulit
- 25 gr peterseli cincang
- 1 sdm kecap Inggris
- ½ sdt garam
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdm margarin

### **Cara membuat :**

- ❖ Tumis bawang bombay dan peterseli dengan margarin sampai layu, angkat dan dinginkan.
- ❖ Giling daging, roti, bahan yang ditumis, telur, kecap Inggris, garam, merica dan lemak sampai halus (dapat dengan food processor).
- ❖ Bentuk bulat pipih sesuai dengan garis tengah roti, dan tebal 0,75 cm. Panggang sampai matang.
- ❖ Hidangkan dengan roti bulat, daun selada, tomat, irisan bawang bombay dan acar ketimun. Bubuhi saus mustard, saus tomat sesuai selera.

### **Penyajian di “Old Village” :**

Daging disediakan dalam bentuk olahan, konsumen dapat membakar dan menyusun penyajian sesuai selera sendiri.

## AYAM PANGGANG

### Bahan :

- 2 ekor @ 650 gr ayam, belah menjadi 2
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdm merica butiran, tumbuk kasar
- 3 sendok makan minyak untuk menumis
- 1 cm jahe, memarkan
- 1 batang serai, memarkan
- 3 lembar daun jeruk purut
- 500 ml santan dari ½ butir kelapa parut
- 2 sdm mentega untuk mengoles

### Bumbu :

- 5 butir kemiri, sangrai
- 2 cm kunyit, sangrai
- 7 butir bawang merah, sangrai
- 5 siung bawang putih, sangrai
- 1 sdt garam
- 1 sdm merica butiran

Semua bumbu dihaluskan. Dapat disimpan dalam botol bertutup rapat dan disimpan dalam lemari pendingin.

### Cara membuat :

- ❖ Lumuri ayam dengan air jeruk nipis dan merica hingga rata. Diamkan 10 menit, sisihkan.
- ❖ Tumis bumbu yang telah dihaluskan, jahe, serai, dan daun jeruk purut hingga harum. Masukkan ayam, aduk-aduk hingga ayam berubah warna.
- ❖ Tuangkan santan, masak ayam di atas api kecil hingga lunak dan santan meresap. Angkat.
- ❖ Olesi ayam dengan mentega, lalu panggang sesuai selera. Untuk 8 porsi.

### Penyajian di “Old Village” :

Pemanggangan dengan mentega dilakukan sendiri oleh konsumen.

## CUMI UNGKEP BAKAR

### **Bahan :**

- 10 buah cumi ukuran sedang
- 1 batang serai
- 2 lembar daun jeruk
- 500 ml air kelapa
- 1 sdt garam
- 3 buah jeruk limau

### **Bumbu yang dihaluskan :**

- 5 buah bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 cm jahe
- 3 cm kunyit
- 1 sdm ketumbar di sangrai
- ½ sdt lada bubuk

### **Bumbu bakar:**

- 4 sdm kecap manis
- 3 sdm minyak goreng
- 3 sdm air
- 1 sdm kecap ikan

### **Cara membuat :**

- ❖ Cumi dibersihkan, lebih baik bila mata dan kantong tinta dibuang, kemudian sematkan kepala cumi dengan badan cumi dengan menggunakan lidi.
- ❖ Rebus cumi dengan air kelapa beserta serai, daun jeruk, garam dan bumbu yang dihaluskan hingga empuk dan air hampir habis. Dinginkan.
- ❖ Campur semua bumbu bakar, tambahkan bumbu sisa ungkepan hingga rata.
- ❖ Bakar cumi sambil dioles dengan bumbu bakar hingga matang dan bumbu bakar habis.
- ❖ Sajikan dengan diberi air jeruk limau.

### **Penyajian di “Old Village” :**

Proses pembakaran dan pengolesan bumbu bakar dan air jeruk limau dilakukan sendiri oleh konsumen. Sehingga makanan ini dapat dinikmati konsumen selagi hangat.

**OTAK OTAK**  
( Jakarta, Indonesia )

**Bahan :**

- 400 gr daging ikan tengiri segar
- 50 gr gula pasir
- 2 siung bawang putih dihaluskan
- 5 batang seledri dirajang halus
- 1 butir putih telur
- 1 sdm garam
- 2 sdm minyak goreng
- Tepung sagu sesuai selera
- Daun pisang secukupnya

**Cara membuat :**

- ❖ Haluskan semua bahan kecuali tepung dan minyak goreng hingga halus benar (dengan menggunakan blender).
- ❖ Masukkan tepung sagu dan minyak goreng, aduk kembali hingga rata
- ❖ Bungkus adonan ikan dengan daun sebanyak 1 sendok makan, tekan-tekan padatkan.
- ❖ Olesi daun dengan minyak goreng, kemudian bakar hingga matang.

**Penyajian di “Old Village” :**

Konsumen tinggal membakar dan menikmatinya.

## IKAN BAKAR MELAYU

### Bahan :

- 600 gr ikan gurami dibersihkan bijinya
- 2 sdm kecap
- 3 sdm minyak goreng untuk mengoles
- 500 ml minyak untuk menggoreng
- 4 sdm minyak untuk menumis
- 1 sdt garam
- 2 sdm air asam
- 1 batang serai
- 1 sdm gula pasir
- 100 ml air

### Bumbu yang dihaluskan :

- 5 buah cabe merah dibuang
- 5 buah bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 butir kemiri
- 3 cm kunyit
- 2 cm jahe
- 2 cm lengkuas
- ½ sdt ketumbar
- 1 sdt terasi
- 1½ sdt garam

### Cara membuat :

- ❖ lumuri ikan dengan air asam dan garam kemudian goreng dengan minyak goreng hingga setengah matang, lalu sisihkan.
- ❖ Bakar ikan sambil dioles dengan campuran kecap dan minyak goreng hingga kecap habis.
- ❖ Tumis bumbu yang dihaluskan dan serai dengan minyak goreng hingga harum dan matang. Tambahkan gula dan air, tumis sebentar lalu angkat.
- ❖ Bakar kembali ikan sambil dioles dengan bumbu yang baru ditumis hingga bumbu matang dan beraroma.

### Penyajian di “Old Village” :

Konsumen dapat melakukan pemanggangan tahap 1 dan 2 serta pengolesan bumbu.

## **AYAM KLATEN**

(Jawa Tengah)

### **Bahan :**

- 1 ekor ayam muda
- 4 butir bawang merah
- 1 tangkai sereh
- 2 helai daun salam
- 4 butir kelapa parut
- 10 butir kemiri
- 2sdt ketumbar
- 3 cm lengkuas
- 1 sdn gula merah
- garam dan lada secukupnya
- 4 buah tusukan sate yang besar

### **Cara membuat :**

- ❖ Ayam muda dipotong menjadi 4 bagian. Kelapa parut diperas, ambil air santannya. Bawang merah dikupas kulitnya, tumbuklah bersama kemiri, ketumbar, gula merah (bumbu).
- ❖ Lengkuas dan sereh dimemarkan
- ❖ Rebuslah bumbu bersama lengkuas, sereh dan santan sampai tercium aromanya, dan berminyak, kemudian masukkan potongan ayam, beri garam dan lada secukupnya. Apabila air santan telah mengering, angkat.
- ❖ Ambil ayam tadi dan tusuklah dengan tusukan sate yang agak besar. Lumuri seluruh bagian ayam dengan sisa bumbu.
- ❖ Panggang sampai matang dan berwarna kecoklatan.

### **Penyajian di “Old Village” :**

Ayam disajikan dalam keadaan setelah direbus bersama santan dan bumbu, jadi konsumen melakukan sendiri penusukan daging, pelumuran bumbu, dan pemanggangan.

## SATE BUMBU

### **Bahan :**

- ½ kg daging
- 75 cc santan kental

### **Bumbu :**

- 1 buah cabai merah dibuang bijinya
- 1 sdt ketumbar
- ½ sdt terasi
- 7 buah bawang merah
- 3 buah bawang putih
- ½ ruas jari lengkuas
- ½ ruas jari kunyit
- 3 buah kemiri
- 1 lembar daun jeruk purut
- 1 batang serai
- garam secukupnya

### **Cara membuat :**

- ❖ bumbu dihaluskan, kemudian ditumis dengan 2 sdm minyak, masukkan daun jeruk purut dan serai.
- ❖ Setelah bumbu tadi matang dan harum, masukkan daging yang sudah dipotong-potong. Kemudian aduk hingga merata dan tuangkan santan kedalamnya, tunggu sampai kering baru diangkat.
- ❖ Terakhir daging tadi ditusuk dengan tusukan sate lalu dibakar sampai kering.

### **Penyajian di “Old Village” :**

Daging disajikan setelah dimasak dengan santan. Penusukkan dan pembakarannya dilakukan oleh konsumen.

## **AYAM PANGGANG KECAP**

(ala Timur Tengah)

### **Bahan :**

- 1 ekor ayam
- 3 siung bawang putih
- 1 sdt lada
- 1 potong pala
- 1 buah jeruk nipis
- 1 sdm mentega

### **Cara membuat :**

- ❖ Ayam dicuci bersih dan dipotong besar (atau dibiarkan utuh).
- ❖ Bawang putih, lada, dan pala digerus halus.
- ❖ Gulingkan ayam mentah sambil ditusuk-tusuk dengan garpu agar bumbu meresap. Diamkan selama 1 atau 2 jam.
- ❖ Panggang sampai matang dan hidangkan dalam keadaan panas.

### **Penyajian di “Old Village” :**

Perendaman dilakukan oleh “Old Village” sedangkan pembakaran dilakukan sendiri oleh konsumen.

## **SATE BBQ (MIXED GRILL)**

(Australia)

### **Bahan :**

- 10 butir telur puyuh
- 10 biji bakso ikan
- 100 gr sosis sapi
- ¼ buah nanas
- 2 buah paprika
- ½ sdm kecap asin
- ½ sdm kecap manis
- ½ sdm mentega
- ½ sdt merica halus

### **Cara membuat :**

- ❖ Telur puyuh direbus sampai matang kemudian kulitnya dikupas.
- ❖ Sosis sapi dipotong menjadi empat bagian.
- ❖ Buah nanas dipotong-potong menjadi delapan bagian.
- ❖ Kemudian ditusuk-tusuk selang seling dengan tusukan sate.
- ❖ Sebelum dibakar celup sate ke dalam bumbu, kemudian bakar dan celup lagi. Selanjutnya bakar lagi sampai bumbunya harum tercium.
- ❖ Bakar sate dengan api kecil saja.

### **Penyajian di “Old Village” :**

Sate disajikan setelah ditusuk-tusuk tanpa dibakar. Disajikan terpisah dengan bumbunya.

## **SATE SAYAP AYAM**

(ala Jepang)

### **Bahan :**

- 10 buah sayap ayam
- 1 sdm teriyaki sauce
- 1 sdm soy sauce
- ½ sdm arak masak
- 3 siung bawang putih
- garam dan merica secukupnya

### **Cara membuat :**

- ❖ Sayap ayam dicuci bersih, sisihkan.
- ❖ Bawang putih dikupas kemudian semua bumbu dicampur jadi satu.
- ❖ Sayap ayam direndam dalam bumbu selama 15 menit.
- ❖ Selanjutnya sayap dipanggang sesuai selera.

### **Penyajian di “Old Village” :**

Sayap ayam disajikan dalam rendaman bumbu dan sudah ditusuk menggunakan tusuk sate.

## AYAM PANGGANG DHIRASA

### **Bahan :**

- 1 ekor ayam
- 2 sdt bumbu lima wangi (Ngo Hiong)
- 1 sdm madu
- 1 sdm kecap Inggris
- 1 buah jeruk nipis
- 1 sdm arak merah
- 3 siung bawang putih
- Garam dan merica secukupnya.

### **Cara membuatnya :**

- ❖ Ayam dicuci bersih, dibelah dua, sisihkan.
- ❖ Bawang bombay diiris halus, sisihkan
- ❖ Bawang putih digerus halus kemudian dicampur dengan semua bumbu.
- ❖ Rendam ayam bersama bumbu-bumbu.
- ❖ Kemudian panggang sambil diolesi mentega.

### **Penyajian di “Old Village” :**

Ayam disajikan sambil direndam dalam bumbu. Sedangkan mentega disediakan terpisah.

## ROAST BEEF

### **Bahan :**

- 1 kg Topside (has luar)
- 5 sdm margarine
- 5 siung bawang putih
- 2 ujung jari jahe
- 50 cc kecap asin
- 100 cc sherry (anggur merah)
- ½ butir pala
- 1 sdm lada halus
- 50 cc kecap manis

### **Cara membuat :**

- ❖ Daging dicuci bersih lalu diikat dengan tali agar padat.
- ❖ Margarine dicairkan, bawang putih dicincang halus, jahe dipotong tipis-tipis, sisihkan.
- ❖ Bawang putih, kecap asin, jahe, anggur merah, pala, lada, kecap manis dicampur menjadi satu.
- ❖ Kemudian daging dipoles selanjutnya dipanggang, kemudian ulangi memoles dan memanggang sampai matang.

### **Penyajian di “Old Village” :**

Daging disajikan setelah dibersihkan dan dipotong-potong tanpa diolah terlebih dahulu, dan bumbu disediakan secara terpisah.

## SATE UDANG

### **Bahan :**

- 400 gr udang kupas
- 2 siung bawang putih dihaluskan
- 1sdt gula pasir
- ½ sdt garam
- 1 sdm kecap asin
- 4 sdm minyak goreng
- 1 sdm kecap manis
- Tusuk sate secukupnya

### **Cara membuat :**

- ❖ Campur udang kupas dengan semua bahan kecuali kecap manis diamkan selama setengah jam.
- ❖ Tusuk udang dari bagian belakang kepala membulat ke bagian ekor dan badan udang.
- ❖ Tambahkan sisa bumbu rendaman dengan kecap manis, aduk rata dengan mengguling-gulingkan sate udang hingga rata.
- ❖ Kemudian bakar, sesekali gulingkan kembali pada bumbu hingga matang.

### **Penyajian di “Old Village” :**

Udang disajikan dalam rendaman bumbu, sedangkan bumbu yang telah dicampur kecap manis disajikan secara terpisah.

## **YAKI SAKANA**

(Jepang)

### **Bahan :**

- 4 iris ikan tengiri tanpa tulang (4 x 60 gram)
- 1 sdm garam halus
- 1 buah jeruk nipis

### **Cara membuat :**

- ❖ Ikan diberi jeruk nipis dan garam, biarkan  $\pm$  10 menit.
- ❖ Selanjutnya ikan dipanggang di atas bara (arang). Usahakan agar matangnya merata.
- ❖ Ikan panggang ala Jepang atau Yaki Sakana ini disajikan dengan lobak parut, shoyu (kecap Jepang=kikkoman Shoyu), dan irisan jeruk nipis.

### **Penyajian di “Old Village” :**

Ikan disajikan mentah dengan jeruk nipis, garam, shoyu, dan parutan lobak disediakan secara terpisah.

## SAKANA TERIYAKI

(Jepang)

### **Bahan :**

- 200 gram ikan tengiri tanpa tulang
- 2 sdm shoyu (kecap Jepang)
- 2 sdm mirin (cairan semacam madu dalam botol buatan Jepang)
- 3 cm jahe
- 3 siung bawang putih
- 1 sdt sake

### **Cara membuat :**

- ❖ Jahe dan bawang putih dikupas, lalu diparut, selanjutnya kedua bahan dicampur bersama shoyu, mirin, dan sake, kemudian dipanaskan = saus teriyaki.
- ❖ Saus teriyaki boleh diberi tulang-tulang ikan dan sebaiknya saus ini dua hari baru digunakan.
- ❖ Ikan diberi saus teriyaki, lalu dipanggang di atas bara, angkat, celupkan kedalam saus, dan panggang kembali. Lakukan hal ini berulang-ulang samai ikan matang.

### **Penyajian di “Old Village” :**

Ikan disajikan dalam keadaan mentah dan bumbu disajikan secara terpisah.

## YAKINIKU

(Jepang)

### **Bahan :**

- 120 gram daging sapi
- 6 siung bawang putih
- 3 cm jahe
- 4 sdm Shoyu (kecap Jepang)
- 2 sdm mirin (cairan semacam madu dalam botol buatan Jepang)
- 1 sdt penyedap rasa
- Garam dan merica secukupnya

### **Cara membuat :**

- ❖ Daging sapi diiris tipis memanjang.
- ❖ Bawang putih dikupas, lalu dicincang. Jahe dikupas kemudian diparut. Bawang putih, jahe, shoyu, mirin, dan penyedap ras dicampur menjadi satu = Ninikudare =saus bawang putih.
- ❖ Daging dipanggang sebentar, diberi garam dan lada secukupnya. Lalu dipanggang lagi. Selanjutnya, daging disiram saus bawang putih, usahakan agar matangnya merata.
- ❖ Hidangan ini disajikan bersama salad.

### **Penyajian di “Old Village” :**

Daging disajikan mentah dan bumbu disajikan secara terpisah.

## **YAKI-TORI**

(Jepang)

### **Bahan :**

- 2 potong paha ayam
- 4 tangkai daun bawang
- 4 sdm Shoyu
- 2 sdm mirin
- 1 sdm gula pasir
- 2 sdm kaldu katsuobushi (ikan kayu = ikan yang dikeringkan lalu diserut.
- 1 sdt penyedap rasa
- Tusukan sate secukupnya

### **Cara membuat :**

- ❖ Ayam dibuang tulangnya, lalu diiris menjadi beberapa bagian (semacam bahan sate).
- ❖ Daun bawang dibersihkan, kemudian diiris menjadi beberapa bagian ( $\pm$  4 cm panjangnya). Shoyu, mirin, gula pasir, kaldu katsuobushi dan penyedap rasa dicampur menjadi satu, lalu dipanaskan. Setelah mendidih, angkat.
- ❖ Daging ayam dan daun bawang ditusuk dengan tusukan sate bergantian, buatlah beberapa buah.
- ❖ Selanjutnya, sate dicelupkan ke dalam saus, lalu, dibakar di atas arang, celupkan kembali ke dalam saus dan bakar lagi. Lakukan berulang-ulang sampai sate matang. Taburkan tongarasi (cabai kering yang dihaluskan) sedikit di atasnya.

### **Penyajian di “Old Village” :**

Ayam disajikan dalam keadaan mentah dan telah dipotong-potong, sedangkan bumbu dan tongarasi disediakan secara terpisah.