



SOTO BANJAR

Elly Lasmanawati

Program Studi Pendidikan Tata Boga
Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan
Universitas Pendidikan Indonesia

2010

SOTO

Soto, sroto, atau coto adalah makanan khas Indonesia yang terbuat dari kaldu daging dan sayuran. Daging yang paling sering digunakan adalah sapi dan ayam, tapi juga babi dan kambing. Soto memiliki banyak kemiripan dengan sop.

Beberapa jenis soto di Indonesia, masing-masing mempunyai cara penyajian yang berbeda-beda. Soto bisa dihidangkan dengan berbagai macam lauk, misalnya kerupuk, perkedel, emping melinjo, sambal, saus kacang, dan lain-lain. Dan juga pula dengan tambahan lainnya seperti sate telur pindang, sate kerang, jeruk limau, koya (campuran tumpukan kerupuk dengan bawang putih), dan lain-lain. Seperti kita ketahui bahwa makanan pokok orang Indonesia adalah nasi, sehingga soto biasanya dihidangkan dengan nasi sebagai menu utama. Namun, ada perbedaan dalam hal menu utama nasi tersebut. Kebanyakan soto dihidangkan secara terpisah dengan nasi, seperti Soto Betawi, Soto Padang. Namun, ada juga yang dihidangkan bersama dengan nasi atau soto campur nasi, misalnya Soto Kudus. Kemudian, ada juga yang memakai mie, dan bukan nasi sebagai menu pokoknya, misalnya Soto Mie Bogor.



PEMBUATAN SOTO BANJAR

Soto Banjar adalah soto khas suku Banjar, Kalimantan Selatan dengan bahan utama ayam dan beraroma harum rempah-rempah seperti kayu manis, biji pala, dan cengkeh. Soto berisi daging ayam yang sudah disuwir-suwir, dengan tambahan perkedel kentang dan kentang goreng, rebusan telur, dan soun. Bumbu Soto Banjar tidak memakai kunyit.



RESEP

- Soto Banjar
- Sambal Soto Banjar
- Perkedel Kentang

ALAT PENGOLAHAN

No.	Nama Alat	Jumlah
1	Cobek	1 set
2	Pisau	1 buah
3	Papan Irisan	1 buah
4	Wajan	1 buah
5	Panci	1 buah
6	Cempal	1 pasang
7	Garpu	1 buah
8	Sendok	2 buah
9	Waskom	1 buah
10	Sendok sayur	1 buah
11	Spatula	1 buah



ALAT PENYAJIAN

No.	Nama	Jumlah
1	Mangkuk saji	1 set
2	mangkuk kecil	1 buah
3	Piring saji	1 buah
4	Sendok dan garpu makan	1 set
5	Pisin	1 buah



SOTO BANJAR

Bahan:

- 1 ekor ayam, potong jadi 4 bagian
- 2 liter air
- 250 cc susu cair
- ¼ butir pala
- 10 cm kayu manis
- 2 butir cengkeh
- Garam

Bumbu yang dihaluskan:

- 8 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 sdt merica bulat
- minyak goreng

Cara Membuat:

- Di dalam panci masukkan 2 liter air, ayam dan garam secukupnya. Rebus sampai ayam matang dan empuk.
- Angkat, lepaskan daging ayam dari tulangnya. Potong ayam berbentuk dadu atau disuwir-suwir. Sisihkan. Sisakan air perebus ayam kurang lebih 1¾ liter.
- Di dalam wajan, masukkan sedikit minyak goreng. Panaskan dengan api sedang.
- Tumis bumbu yang sudah dihaluskan dalam wajan sampai harum.
- Masukkan tumis bumbu ke dalam kuah ayam. Masukkan juga kayu manis, pala dan cengkeh, didihkan. Tambahkan susu cair, aduk rata supaya tidak pecah.



Soto Banjar biasa dihidangkan dengan beberapa bahan pelengkap:

- **12 buah perkedel kentang**
- **100 gr soun direndam air panas sampai lunak, tiriskan**
- **6 butir telur rebus, potong-potong**
- **4 sdm bawang merah goreng**
- **2 batang daun bawang, iris tipis**
- **1 batang daun seledri, iris halus**
- **kecap manis secukupnya**
- **jeruk nipis**
- **sambal soto banjar**



SAMBAL SOTO BANJAR

Bahan:

- 16 buah cabai rawit, dikukus
- 3 siung bawang putih
- garam secukupnya
- minyak goreng

Cara Membuat:

- Haluskan cabai rawit, bawang putih dan garam
- Tumis dengan 4 sdm minyak goreng yang sudah dipanaskan dengan api sedang sampai matang. Untuk sambal yang cukup cair, tambahkan 1-2 sdm air matang.



PERKEDEL KENTANG

Bahan:

- ½ kg kentang, dikupas
- 1 butir telur, pisahkan kuning & putihnya
- 1 sdm bawang merah goreng, haluskan
- ¼ sdt merica putih halus
- pala halus secukupnya
- ½ batang daun seledri, iris halus
- garam secukupnya
- minyak goreng

■ Cara Membuat:

- Goreng kentang di dalam wajan isi minyak yang sudah dipanaskan dengan api panas sampai matang. Jangan sampai gosong atau terlalu coklat.
- Setelah matang, diangkat lalu segera dihaluskan.
- Kentang yang sudah dihaluskan dicampur dengan kuning telur, bawang merah goreng, merica, pala dan daun seledri.
- Setelah semua tercampur rata, adonan kentang dibuat bulatan-bulatan agak pipih. Buat sampai adonan kentang habis.
- Panaskan kembali wajan yang sudah diisi minyak goreng dan dipanaskan.
- Gulingkan bulatan kentang pada putih telur lalu goreng hingga matang kecoklatan.

