

LAMPIRAN

Transkripsi Data “Video Lawar Ayam Kacang Panjang Ala Ketewel”

No.	Bagian	Waktu
1.	<p>Bagian awal (salam, pengenalan, dan jargon)</p> <p>Om swastyastu, jumpa lagi dengan saya (I Wayan Guntur). Hari ini saya akan memasak lawar ayam kacang panjang ala Ketewel. Bagaimana caranya? Sebelum saya tunjukkan, silakan <i>subscribe</i>, <i>like</i>, <i>share</i>, dan bunyikan lonceng notifikasinya. Ingat, cintai kuliner Bali dengan makan masakan Bali, lestarikan budaya Bali dengan lestarikan kuliner Bali! Selamat menyaksikan video saya sampai selesai! Rahayu. Om shanti shanti shanti Om. Mantap!</p>	0.21 detik s.d. 0.49 detik.
2.	<p>Bagian tengah (pengenalan bahan-bahan dan tata cara pengolahan bahan)</p> <p>Bahannya di sini kita siapkan kacang panjang setengah kilogram, ayam potong, dan kelapa. Langkah pertama, kita potong d(ah)ulu kacang panjangnya agar gampang nanti waktu kita rebus. Berikutnya, panaskan air terlebih dahulu sampai mendidih. Kita masukkan sedikit garam, tujuannya untuk mempertahankan warna hijau dari kacang panjang ini, jadi dia matang tetap warna hijau. Setelah matang, tiriskan, lalu potong kecil-kecil seperti ini! Kelapa kita bakar seperti ini. ...aromanya mau keluar, jangan sampai gosong! Kemudian, kita parut dan kita cincang halus. Berikutnya, ayam kita kuliti. Kulit ini nanti kita bisa gunakan untuk kremes pada lawar ayam ini.</p> <p>Kemudian, kita pisahkan daging dan tulang ayam ini. Lehernya bisa kita gunakan untuk bikin <i>komoh</i> atau kuah, sedangkan tulangnya bisa kita bikin <i>balung</i>, atau yang berkuah bisa dicampur (buah) jepang atau labu. Daging ayam ini kita potong, kita cincang sampai halus. Sampai halus begini. Kita siapkan daun pisang. Kita akan <i>nyah-nyah</i> atau panggang daging ayamnya yang sudah kita cincang halus ini. Kemudian, kulit ayamnya di sini saya <i>nyah-nyah</i> atau sangrai seperti ini tidak saya rebus karena saya ingin kulit ini nanti teksturnya kering tidak basah. Jangan lupa dibolak-balik! Kulit ini juga bisa kita panggang kalau kita mau menggunakan kulit kelapa atau <i>sambok</i>. Sudah matang kita angkat.</p> <p>Kemudian, kita lanjutkan untuk me-<i>nyah-nyah</i> atau memanggang daging ayam yang sudah kita cincang halus tadi. Kalau saya, manggangnya sementar aja, dua menit aja cukup karena saya suka yang <i>plek</i>. Kulit tadi yang sudah kita <i>nyah-</i></p>	0.50 detik s.d. 9.38 menit.

	<p><i>nyah</i>, kita potong kecil-kecil seperti ini. Kita akan jadikan <i>gramas</i> kulit untuk mempercantik tampilan <i>lawar</i>. Siap semua. Ini adalah bahannya. Kacang panjang yang udah direbus dipotong kecil-kecil seperti ini; daging ayam dicincang halus, lalu kita panggang atau <i>nyah-nyah</i>; kelapa yang sudah dibakar kita potong seperti ini, kecil-kecil seperti ini; kulit ayam yang sudah kita <i>nyah-nyah</i> atau panggang untuk <i>gramas</i> kulit; cabai goreng; terasi goreng; bawang putih goreng; <i>base genep</i> atau <i>base rajang</i> (bumbu rajang) yang sudah digoreng; bawang merah goreng; garam; merica muda kalau ada; jeruk limau dan daunnya; ketumbar (dan) buah pala yang oseng-oseng dihaluskan; (dan) merica hitam yang dihaluskan.</p>	
3.	<p>Bagian akhir (langkah-langkah pembuatan lawar ayam kacang panjang ala Ketewel)</p> <p>Langkah pertama kita masukkan daging ayam yang sudah kita panggang tadi. Saya tidak suka ayamnya terlalu matang, jadi seentar aja saya panggang, dua menit cukup. Kita masukkan garam secukupnya, bubuk merica hitam; ketumbar (dan) buah pala yang dihaluskan; cabai goreng sesuai selera; terasi goreng, ini bikin rasa lawar kita sepet, ya, atau <i>nyep</i>; <i>base rajang</i> atau <i>base genep</i> yang sudah digoreng; dan jangan lupa juga kulitnya, kulit ayam untuk <i>gramas</i> kulitnya! (Setelah itu) kita aduk-aduk sampai semuanya tercampur rata. Jadi, <i>semeton</i> dan teman-teman cara bikin lawar mungkin dari setiap daerah akan berbeda. Inilah cara kita membikin lawar dari desa saya, Desa Ketewel, Sukawati, Gianyar. Jika ada perbedaan, itu biasa karena cara bikinnya pun beda. Kalau di tempat kami, dagingnya lebih banyak. Jadi, disebut <i>plek</i>, seperti itu. Lawar apa pun yang kita bikin dagingnya selalu lebih banyak. Setelah tercampur rata, kita masukkan kacang panjang yang sudah kita rebus. Kita aduk-aduk (sampai) (ter-)campur rata. Lawar apa pun kalau sudah versinya Ketewel pasti jatuhnya <i>plek</i> seperti ini. Kemudian, kita masukkan kelapa parut. Ini akan memberikan rasa gurih pada lawar yang kita buat. Kita masukkan bawang merah dan bawang putih. Di tempat kami bawang ini selalu masuknya belakangan sehingga kalau di Ketewel bikin lawar bukan ini yang masuk duluan, tapi ini belakangan. Kemudian, kita masukkan daun jeruk limau dan jeruk limau dan apabila teman-teman atau semeton ada (punya merica muda) silakan masukkan merica muda atau biasa disebut <i>mice matah</i> atau <i>mice kadang</i>. Kalau tidak ada, tidak diisi ini (merica muda), juga tidak apa-apa. Diaduk-aduk sampai tercampur rata. Sebelum kita sajikan, ada baiknya kita tes dulu, cicipi dulu rasanya apabila ada yang kurang. Inilah dia lawar ayam kacang panjang ala Ketewel. Rasanya mantap!</p> <p>Inilah dia lawar kacang panjang, yang mana dagingnya saya</p>	9.40 menit s.d. 14.45 menit.

	<p>menggunakan ayam. Seperti apa rasanya? Ini adalah lawar kacang panjang atau lawar ayam kacang panjang ala Ketewel. Luar biasa enak sekali! Ingat, cintai kuliner Bali dengan makan masakan Bali, lestarikan budaya Bali dengan lestarikan kuliner Bali! Jangan lupa <i>subscribe</i>, <i>like</i>, <i>share</i>, dan bunyikan lonceng notifikasinya, dan tunggu video masakan saya selanjutnya! Rahayu. Om shanti shanti shanti Om. Mantap!</p>	
--	--	--



Transkrip Data “Siobak Babi”

No.	Bagian	Waktu
1.	Bagian awal (salam, pengenalan, dan jargon)	0.36 detik

	<p>Om swastyastu. Hari ini saya akan memasak siobak babi. Bagaimana caranya? Bagi teman-teman/semeton yang baru pertama kali mengunjungi kanal YouTube saya, silakan <i>subscribe, like, share</i>, dan bunyikan lonceng notifikasinya agar mendapatkan video-video saya selanjutnya. Ingat, cintai kuliner Bali dengan makan masakan Bali, lestarikan budaya Bali dengan lestarikan kuliner Bali! Selamat menyaksikan video saya sampai selesai. Rahayu. Om shanti shanti shanti Om. Mantap!</p>	<p>s.d. 1.03 menit.</p>
2.	<p>Bagian tengah (pengenalan bahan-bahan dan tata cara pengolahan bahan)</p> <p>Bahan yang kita siapkan di sini <i>samsam</i> (bagian kulit yang berisi daging dan lemak babi) dan hati babi. Menurut saya, yang enak juga dijadikan siobak adalah bagian kepala babi, kulit bagian kepala, dan bagian telinganya. Menurut saya itu bagus dijadikan siobak. Berikutnya adalah kecap manis; kecap asin; dan saus tiram; daun salam; bunga lawang; cengkeh; gula aren; ketumbar; pala; jahe; bawang putih; minyak goreng; air; gula pasir; garam; kemiri; tauco; bawang merah dan bawang putih; kemudian tepung kanji atau tapioka.</p>	<p>1.05 menit s.d. 1.54 menit.</p>
3.	<p>Bagian akhir (langkah-langkah pembuatan siobak babi)</p> <p>Langkah pertama, jahe, ketumbar, pala, bawang putih, dan gula merah kita ulek sampai halus. Teman-teman/semeton, silakan cek di deskripsi untuk melihat bumbu dan takarannya. Berikutnya, <i>samsam</i> kita potong, jangan terlalu besar nanti biar matangnya bagus! Hatinya juga. Kita panaskan minyak goreng. Kita masukkan bumbu yang kita ulek tadi sambil diaduk-aduk. (Jika) aromanya sudah keluar, kita masukkan <i>samsam</i>. <i>Samsam</i> itu adalah bagian daging bagian perut babi. Hatinya juga kita masukkan. Ada juga yang memakai siobak itu dari lambung babi, ususnya bisa juga, paru juga bisa. Di sini saya hanya menggunakan <i>samsam</i> dan hati.</p> <p>Kemudian, kita tambahkan air sambil diaduk-aduk. Kita masukkan daun salam, ini penyedap alami. Kemudian, bunga lawang, jangan terlalu banyak ini cukup tiga biji! Kemudian, cengkeh. Kita masukkan kecap manis, saus tiram, dan kecap asin. Kita biarkan ini kurang lebih 40 menit dengan api kecil agar dagingnya empuk dan bumbunya meresap. Jangan lupa juga dibolak-balik agar merata matangnya! Ini aromanya sudah harum, enak sekali aromanya. Sambil menunggu <i>samsamnya</i> empuk, kita akan proses bumbu yang lain. Bawang putih, bawang merah, cabai ini akan kita rebus. Sambil menunggu cabainya, bawang itu matang, matang rebus, hati dari babi kita angkat tiriskan terlebih dahulu. Inilah dia hati babi. Kemudian, kita akan iris tipis-tipis.</p>	<p>1.58 menit s.d. 17.56 menit.</p>

Cabai, bawang merah, bawang putih yang kita rebus tadi kita angkat, siap untuk diulek. Kalau teman-teman semeton mau diblender silakan, biar lebih gampang, spesial ulek. **Kemudian**, kemiri yang kita siapkan tadi kita pecah. Jangan terlalu halus, biarkan seperti ini! Nanti ini akan di bumbu kita akan ada tekstur seperti kacang. Kemiri yang kita geprek tadi kita oseng-oseng sampai matang, aromanya keluar. Ini akan jatuhnya seperti kacang tanah, tapi lebih gurih. Ini rebusan samsam. Samsamnya sudah empuk, **sudah 40 menit** kita angkat tiriskan. Kita dinginkan sebentar agar gampang kita proses. Air rebusan samsa tadi kita akan memanfaatkan untuk membuat *base* (bumbu), *base kaples*, seperti itu. Ini bawang merah, bawang putih, cabai yang kita rebus, kita ulek tadi kita masukkan ke sini. Kita masukkan gula pasir. Teman-teman semeton, saya tidak menggunakan MSG atau penyedap di sini, gula pasir ini sebagai penggantinya. Ini tauco. Sambil kita aduk. Kita tes dulu kalau kurang garam kita masukkan sedikit garam. Karena tadi sudah ada kecap asinnya, jadi harus diperiksa dulu jangan sampai keasinan. Sambil menunggu bumbu itu, tepung kanji atau tepung tapioka kita cairkan. Kita masukkan ke dalam bumbu. Ini akan memberikan efek nanti pada bumbu yang kita buat menjadi kental. Kemiri yang kita oseng-oseng tadi kita masukkan di sini sambil diaduk-aduk. Nanti kita makan bumbu ini ada tekstur seperti makan kacang, tetapi itu kemiri, rasanya lebih gurih. Kalau sudah dirasa cukup, api kompor bisa dimatikan. Kita dinginkan sebentar agar bumbu ini sedikit mengental.

Inilah dia penampakan dari bumbunya. Sudah mulai kental. **Kemudian**, samsam yang kita tiriskan tadi kita goreng. Gunakan api kecil sampai sedang. Tingkat menggorengnya juga tergantung selera teman-teman semeton. Jangan lupa dibalik! Kalau mau kering, silakan, saya lebih sukanya di luar kering di dalamnya *juice*, lembut-lembek seperti itu. Seperti ini. Tunggu sampai dingin. **Kemudian**, hati yang kita iris tadi kita akan goreng. Ini juga sama kalau mau goreng kering, silakan. Saya sendiri sukanya di luar kering, dalamnya tetap lembut. Samsam yang kita goreng tadi sekarang kita iris tipis-tipis seperti ini. Hati yang kita goreng juga kita angkat tiriskan. Saatnya *plating*. Tambahkan acar. Ini acarnya dari timun, wortel, dan cabai. Kemudian, kita lumuri dengan bumbu yang kita buat tadi. Ehhh...sangat menggoda. Aromanya enak sekali. Kita tambahkan krupuk babi. Inilah dia siopak babi. Mantap!

Inilah dia siopak babi, cara bikinnya gampang, ya, gampang, kalau menurut saya ini gampang. Jadi, kita coba dulu dengan bumbu yang kita buat di sini sedikit variasi, ya, dengan, apa namanya, banyak kemiri, seperti itu. Kita cek dulu rasanya, kita mulai dari babinya. Ini sudah ada bumbunya. Ehm...daging

	<p>babinya empuk, bumbunya meresap sampai ke dalam waktu kita rebus lama itu, dan luar biasa, sama sekali tidak bikit enek. Jadi, di bumbu yang terakhir itu kita kasih kemiri yang di-copping, ya, tidak halus, lalu kita oseng-oseng. Itu teksturnya, rasanya seperti ada kacang lemu. Ini hatinya. Ehm...kegigit, jadi ada kacang. Hatinya sendiri di sini saya sengaja tidak goreng kering, teman-teman semeton. Jadi, biar terasa rasa hatinya lebih keras, lebih kuat. Kalau kering dia nanti seperti rasa-rasa gosong, seperti itu. Ini enak sekali! Jadi, di luar teman-teman bisa perhatikan, di dalamnya masih lembut. Kitaocol bumbunya. Ini bumbunya jatuhnya seperti bumbu lumpia ini. Ini luar biasa enak kalau kita padukan dengan acar dan kerupuk. Ini luar biasa enak! Teman-teman semeton, ini patut dicoba di rumah, bikinnya tidak susah, gampang. Saya ini bikinnya kurang lebih butuh waktu dua jam karena proses merebusnya lumayan lama karena empuk. Ingat, cintai kuliner Bali dengan makan masakan Bali, lestarikan budaya Bali dengan lestarikan kuliner Bali! Jangan lupa <i>subscribe</i>, <i>like</i>, <i>share</i>, dan bunyikan lonceng notifikasinya, dan tunggu video masakan Bali saya selanjutnya! Rahayu. Om shanti shanti shanti Om. Mantap!</p>	
--	--	--



Transkripsi Data “Soto Babi Praktis dan Enak (*Simple and Delicious Balinese Pork Soup*)”

No.	Bagian	Waktu
1.	<p>Bagian awal (salam, pengenalan, dan jargon)</p> <p>Om swastyastu, jumpa lagi dengan saya (I Wayan Guntur). Hari ini saya akan memasak soto babi. Ada banyak jenis soto babi dan cara pengolahannya. Di sini saya menunjukkan bagaimana caranya membuat soto babi dengan bahan yang sederhana, tetapi</p>	<p>0.28 detik s.d. 1.12 menit.</p>

	<p>rasanya yang luar biasa mantap dan enak sekali. Sebelum saya tunjukkan bagaimana caranya, silakan <i>subscribe</i>, <i>like</i>, <i>share</i>, dan bunyikan lonceng notifikasinya. Ingat, cintai kuliner Bali dengan makan masakan Bali, lestarikan budaya Bali dengan lestarikan kuliner Bali! Selamat menyaksikan video saya sampai selesai. Rahayu. Om shanti shanti shanti Om. Mantap!</p>	
2.	<p>Bagian tengah (pengenalan bahan-bahan dan tata cara pengolahan bahan)</p> <p>Bahannya adalah daging babi. Ini adalah bumbunya, ada bumbu ala-ala dapur, bumbu-bumbu dapur yang sederhana: bawang merah, bawang putih, cabai, ketumbar buah pala yang dihaluskan, garam, merica hitam yang dihaluskan, di sini ada <i>begundil</i> atau lada, minyak goreng, daun salam, dan terasi.</p>	<p>1.14 menit s.d. 1.56 menit.</p>
3.	<p>Bagian akhir (langkah-langkah pembuatan soto babi praktis dan enak (<i>simple and delicious balinese pork soup</i>))</p> <p>Langkah pertama, kita iris daging babi ini kecil-kecil atau dadu, tergantung selera. Berikutnya, kita rebus daging babi ini dan tambahkan daun salam di sana. Sambil menunggu daging babinya matang, kita proses bumbunya, kita iris bawang merah, bawang putih, (dan) cabai. Ini nanti silakan lihat di deskripsi saya, di sana sudah ada takarannya dari bahan-bahan yang dipakai untuk membuat soto babi ini.</p> <p>Begitu daging babinya matang, lalu kita tiriskan. Air rebusan ini kita buang, kita tidak pakai lagi. Jadi, ini adalah soto babi yang sangat gampang dibuat dan siapa pun bisa membuatnya. Sekarang persiapan kita proses. Begitu minyaknya matang, kita masukkan bawang merah dengan api sedang saja, kita aduk-aduk sampai tercium aroma sedap dan bawang merahnya layu. Begitu layu, kita masukkan bawang putihnya sambil terus diaduk-aduk. Kita masukkan bawang putih, lalu kita aduk-aduk sampai bawang putihnya layu. Begitu bawang putihnya layu, kita masukkan cabainya. Di sini saya memasak tidak menggunakan penyedap, jadi kalau semeton atau teman-teman ingin menggunakan penyedap, silakan. Kita masukkan cabainya, kemudian kita aduk-aduk sampai rata, sampai cabainya ikut layu juga. Kemudian, kita masukkan terasinya. Apinya tetap, api sedang. Kita masukkan terasinya dan pastikan terasinya tercampur dengan rata, tidak ada yang menggumpal, sambil diaduk-aduk. Nanti begitu tercium bau enak dan terasinya sudah matang, kita masukkan daging babi yang sudah direbus tadi.</p> <p>Kita masukkan daging babinya, kemudian kita aduk-aduk. Kita masukkan air sampai semua daging ini tenggelam. Ingat ini tidak menggunakan MSG atau penyedap kalau semeton ingin menggunakan, silakan. Karena penyedapnya di sini, menurut</p>	<p>2.06 menit s.d. 12.56 menit.</p>

	<p>saya, sudah ada serbuk-serbuk itu tadi yang sekarang akan kita masukkan. Kita masukkan daun salam. Kita masukkan garam; ketumbar buah pala. Kalau di Ketewel inilah penyebabnya, merica hitam. Sekarang adalah lada, lada putih yang dihaluskan atau bahasa Balinya <i>begundil</i>. Kita aduk-aduk dan kita tunggu kurang lebih 30 menit dengan api kecil. Jangan api besar nanti airnya keburu habis, api kecil. Kita tunggu 30 menit! Kalau sudah, kita tes rasanya seperti apa? Rasanya mantap!</p> <p>Inilah dia masakan babi, soto babi. Sangat gampang membuatnya dan enak dengan bahan yang praktis. Ingat, cintai kuliner Bali dengan makan masakan Bali, lestarikan budaya Bali dengan lestarikan kuliner Bali! Jangan lupa <i>subscribe, like, share</i>, dan bunyikan lonceng notifikasi video saya agar lebih semangat lagi bikin video-video berikutnya! Tunggu video masakan saya selanjutnya! Rahayu! Om shanti shanti shanti Om. Mantap!</p>	
--	---	--



Transkripsi Data “Cara Membuat Ayam Betutu Gilimanuk (Men Tempeh)”

No.	Bagian	Waktu
1.	<p>Bagian awal (salam, pengenalan, dan jargon)</p> <p>Om swastyastu, jumpa lagi dengan saya (I Wayan Guntur). Hari ini saya akan memasak ayam betutu Gilimanuk, yang terkenal dengan ayam betutu Men Tempeh. Sebelum saya tunjukkan bagaimana caranya, silakan <i>subscribe, like, share</i>, dan bunyikan lonceng notifikasinya. Ingat, cintai kuliner Bali dengan makan masakan Bali, lestarikan budaya Bali dengan lestarikan kuliner Bali! Selamat menyaksikan video saya sampai selesai. Rahayu. Om shanti shanti shanti Om. Mantap!</p>	<p>0.21 detik s.d. 0.52 detik.</p>

2.	<p>Bagian tengah (pengenalan bahan-bahan dan tata cara pengolahan bahan)</p> <p>Bahannya adalah gula aren, garam, kemiri, cabai rambat, terasi, pala, lada, merica hitam, jahe, kunyit, kencur, bawang merah-bawang putih, minyak goreng, serai, cabai. Di sini untuk toppingnya, kacang tanah goreng. Di sini saya menggunakan ayam kampung dua ekor, ini ayam muda yang beratnya kira-kira 600 gram sampai 700 gram.</p>	0.53 detik s.d. 1.24 menit.
3.	<p>Bagian akhir (langkah-langkah pembuatan ayam betutu Gilimanuk khas Men Tempeh)</p> <p>Pertama-tama, kuku-kuku ayam ini kita potong terlebih dahulu. Kemudian, ayam ini kita cuci bersih. Lalu kita balur dan pijat-pijat dengan menggunakan garam, di bagian dalam perutnya juga kita masukkan garam, pijat-pijat dan dibalur. Kita diamkan nanti sekitar 15 menit. Sambil menunggu garam meresap pada ayamnya, kita siapkan bumbunya. Bumbu <i>base genep</i> ini semua kita rajang menjadi halus. Untuk lebih jelasnya lagi apa saja bumbu-bumbunya, silakan cek di deskripsi saya. Kemudian, gula arennya kita iris-iris. Kita masukkan garam, terasi, dan minyak goreng. Kemudian, kita aduk-aduk bumbu ini, ratakan semua biar tercampur rata. Kita tambahkan daun salam. Kemudian, kita balur sekujur ayam ini dengan bumbu. Jangan lupa bumbunya juga dimasukkan ke dalam rongga perut ayam ini, ini perut penuh dengan bumbu! Ingat, di sini rahasianya adalah kita menggunakan ayam muda, ayam yang beratnya kira-kira 600 sampai 700 gram, untuk mendapatkan hasil yang maksimal nanti! Kita masukkan ayamnya, kita habiskan semua bumbunya. Balur sekujur tubuh ayam ini. Jadi, di sini kita tidak menggunakan air atau apa pun, cukup seperti ini saja. Di sini saya mengukus menggunakan presto, panci presto, membutuhkan waktu kurang lebih satu jam. Jadi, kalau teman-teman atau semeton menggunakan panci biasa, silakan. Waktu yang dibutuhkan sekitar dua jam kalau menggunakan panci biasa. Satu jam dengan presto, api sedang. Kita cek, ini sudah satu jam. Seperti yang teman-teman lihat, berkuah dia, ini ayamnya yang mengeluarkan. Kita balur dengan bumbunya. Seperti biasa, ciri khasnya adalah kacang tanah goreng.</p> <p>Inilah dia, betutu Gilimanuk, ayam betutu Gilimanuk, yang terkenal dengan betutu Men Tempeh. Luar biasa! Kita coba, wow, lepas, lepas, semeton teman-teman, tulangnya dengan dagingnya. Luar biasa! Gurih! Luar biasa! Kalau ini disajikan dengan nasi putih dan sayur peleceng, ini rasanya luar biasa! Ayam betutu, nasi putih, sayur peleceng, dan sambal matah. Ingat, cintai kuliner Bali dengan makan masakan Bali, lestarikan budaya Bali dengan lestarikan kuliner Bali! Jangan lupa</p>	1.29 menit s.d. 10.35 menit.

	<i>subscribe, like, share</i> , dan bunyikan lonceng notifikasinya, dan tunggu video masakan Bali saya selanjutnya! Rahayu! Om shanti shanti shanti Om. Mantap!	
--	---	--



Transkripsi Data “Sate Lilit Ayam Bumbu Bali”

No.	Bagian	Waktu
1.	Bagian awal (salam, pengenalan, dan jargon) Om swastyastu, jumpa lagi dengan saya (I Wayan Guntur). Hari ini saya akan membuat sate lilit dengan menggunakan daging ayam. Bagaimana caranya? Sebelum saya tunjukkan bagaimana caranya, silakan <i>subscribe, like, share</i> , dan bunyikan lonceng notifikasinya agar mendapatkan video-video saya selanjutnya. Ingat cintai kuliner Bali dengan makan masakan Bali, lestarikan budaya Bali dengan lestarikan kuliner Bali! Saksikan video sate lilit ayam bumbu Bali sampai selesai. Rahayu. Om shanti shanti shanti Om. Mantap!	0.27 detik s.d. 1.00 menit.
2.	Bagian tengah (pengenalan bahan-bahan dan tata cara pengolahan bahan)	1.03 menit s.d.

	<p>Di sini saya menyiapkan satu sampai dua kilogram daging ayam. Kemudian, bumbunya kemiri, bawang merah, bawang putih, ketumbar, merica hitam, sereh, kunyit, jahe, kencur, cabai, daun jeruk, garam, pala. Di sini kita menyediakan juga santan, kemudian gula aren atau gula merah, terasi, juga kita menyiapkan minyak goreng. Di sini saya menggunakan minyak kelapa atau <i>lengis tandusan</i>. Ini batang sereh dan bambu untuk media melilit. Untuk lebih jelasnya, silakan cek di deskripsi boks.</p>	2.07 menit.
3.	<p>Bagian akhir (langkah-langkah pembuatan sate lilit bumbu Bali)</p> <p>Langkah pertama, semua bumbu ini kita haluskan. Sebenarnya ini adalah bumbu base genep atau base rajang. Jadi, di sini untuk mempermudah dan mempercepat pekerjaan, saya akan menggunakan <i>food procecor</i>. Jadi, kalau teman-teman tidak ada dirajang aja sampai halus, dan karena ini untuk sate lilit ada baiknya dirajang sangat halus atau diulek seperti itu. Kemudian, daun jeruknya kita potong tipis-tipis, kecil-kecil seperti ini. Kita siapkan juga gula aren atau gula merahnya. Sekarang kita siap untuk menumis <i>base genep</i> atau <i>base rajang</i>. Pertama kali kita masukkan terasinya, di sini gunakan api kecil. Jangan sampai terasinya gosong duluan! Kita masukkan <i>base genep</i> atau <i>base rajang</i>. Kita akan masak setengah matang saja, jangan terlalu matang! Sambil terus diaduk-aduk. Kemudian, gula Bali atau gula aren atau gula merah kita masukkan di sini sambil terus diaduk-aduk agar gulanya cair. Nanti lengketnya juga didapatkan dari, salah satunya, gula aren ini. Sudah. Kita matikan api kompor, kita dinginkan. Setelah ini, sisa-sisa <i>base genep</i> atau <i>base rajang</i> di penggorengan jangan dicuci, biarkan saja! Sekarang, santan yang kita buat tadi kita panaskan. Jadi, secara otomatis warnanya akan seperti ini karena kecampur sisa-sisa base genep atau base rajang. Mendidih sementar saja, matikan api kompor biar santannya tidak pecah. Kita tunggu santan dan <i>base genepnya</i> dingin.</p> <p>Kemudian, kita siap olah ayamnya, kita pisahkan kulitnya dan tulangnya. Kita hanya memakai dagingnya saja. Jadi, dagingnya, sebelum kita haluskan, dipotong kecil terlebih dahulu biar gampang menghaluskannya. Ini bisa ditumbuk, bisa diulek, atau bisa juga menggunakan <i>food procecor</i>. Di sini saya menggunakan <i>food procecor</i>. Kita giling dagingnya sampai halus. Kalau sudah halus benar, dagingnya akan lengket seperti ini.</p> <p>Sudah siap bahannya semua untuk membikin sate lilit: santan, base genep, daging yang sudah digiling atau dihaluskan, ini katik sate terbuat dari bambu bisa juga menggunakan batang sereh, garam, dan daun jeruk yang sudah kita cincang halus. Sekarang</p>	2.08 menit s.d. 13.26 menit.

siap kita adon. Jadi, semua bahan yang tadi kita masukkan saja. Garam kita masukkan secukupnya. Base genep. Jadi, usahakan waktu menggoreng base genep itu jangan terlalu banyak minyak juga! Karena banyak minyak nanti adonannya tidak kalis seperti itu, lepas-lepas begitu karena minyak. Kita campur, aduk-aduk sampai semuanya tercampur rata. Kemudian, kita masukkan santan. Santan ini akan memberikan efek atau rasa gurih pada sate lilit ayam yang kita buat. Sambil terus diaduk-aduk agar tercampur rata. Jadi, sebelum dililit, kita cek dulu, review dulu rasanya. Mantap! Sudah pas! Siap untuk dililit!

Jadi, namanya sate lilit **harus dililit seperti ini**, ya, bukan dikepal-kepal seperti itu. Di sini saya memanggangnya menggunakan kulit kelapa atau *sambuk*. Jadi, teman-teman atau semeton kalau mau menggunakan arang atau mungkin di atas kompor, silakan dengan alat bantu panggang. Jangan lupa dibolak-balik agar matangnya merata! Ini kurang lebih kita panggangnya lima menit bolak-balik. Jika warnanya sudah seperti semut merah, bahasa Balinya *semangah*, berarti sudah tandanya sudah matang, segera diangkat. Inilah dia sate lilit ayam. Kita cek dulu seperti apa rasanya? Di sini saya menggunakan batang sereh sebagai media lilitnya, jadi bisa juga menggunakan bambu. Ehm...ini enak sekali! Rasa gurih, rasa ayamnya, rasa bumbunya pas, santannya menguatkan rasa gurih dari ayamnya, aroma batang serehnya juga membuat rasanya lebih enak. Jadi, sate lilit yang ini juga bisa ditambahkan kelapa parut lagi dan mungkin ada juga yang beberapa orang menambahkan tepung atau mungkin telur biar lebih lengket, seperti itu. Tapi, ini adalah yang original, artinya tidak menggunakan tepung dan telur. Jadi, kalau mau ditambahkan kelapa parut lagi, bisa. Tapi, rasanya nanti akan lebih dominan ke rasa kelapanya daripada dagingnya. Ingat, cintai kuliner Bali dengan makan masakan Bali, lestarikan budaya Bali dengan lestarikan kuliner Bali! Jangan lupa *subscribe, like, share*, dan bunyikan lonceng notifikasinya! Tunggu video masakan Bali saya selanjutnya. Rahayu. Om shanti shanti shanti Om. Mantap!

Transkrip Data “Babi *Benyol* Tahan Lama dengan Nangka Berwarna Hitam!! Rasanya Super Uenakk”

No.	Bagian	Waktu
1.	<p>Bagian awal (salam, pengenalan, dan jargon)</p> <p>Om swastyastu, teman-teman, semeton pecinta kuliner Bali! Hari ini, sekarang, saya akan memasak atau membuat babi <i>genyol/be genyol</i>, yang tahan lama, tidak gampang rusak walaupun dipanaskan berkali-kali dan nangkanya sampai berwarna hitam dan sangat lezat. Bagaimana saya, aa, caranya membuat? Sebelum saya tunjukkan, bagi tema-teman semeton yang pertama kali mengunjungi channel saya dan belum <i>subscribe</i>, silakan <i>subscribe, like, share</i>, dan bunyikan lonceng notifikasinya agar mendapatkan video-video saya selanjutnya. Ingat cintai kuliner Bali dengan makan masakan Bali, lestarikan budaya Bali dengan lestarikan kuliner Bali! Sekarang ikuti video saya sampai selesai. Rahayu. Om shanti shanti shanti Om. Mantap!</p>	<p>0.35 detik s.d. 1.22 menit.</p>
2.	<p>Bagian tengah (pengenalan bahan-bahan dan tata cara pengolahan bahan)</p> <p>Bahan yang kita siapkan di sini adalah samsam babi, nangka, di sini kita menggunakan nangka sayur. Bumbunya adalah batang serai, ketumbar, pala, kemiri, kunyit, lengkuas, kencur, jahe, cabai, bawang merah, bawang putih, daun salam, terasi, garam, merica hitam, minyak goreng, (dan) juga kita menyiapkan kapur sirih. Untuk lebih jelas, silakan cek di deskripsi.</p>	<p>1.23 menit s.d. 2.22 menit.</p>
3.	<p>Bagian akhir (langkah-langkah pembuatan)</p> <p>Langkah pertama, kita memanaskan air terlebih dahulu sampai mendidih. Kemudian, kita masukkan kapur sirih. Kita akan merebus nangkanya. Nangka ini kita akan rebus kurang lebih 35 sampai 45 menit menggunakan api sedang. Selanjutnya, daging babi bagian samsam yang kita gunakan ini kita cuci bersih terlebih dahulu. Selanjutnya, kita akan memotongnya sesuai selera. Jadi, potong sesuai kebutuhan. Selanjutnya, kita akan memanaskan minyak goreng menggunakan api sedang. Daging samsam yang kita potong tadi kita akan menggorengnya. Kita akan menggorengnya kurang lebih tingkat kematangannya 70% tingkat kematangan. Jangan lupa untuk dibolak-balik agar matangnya merata! Kurang lebih tingkat kematangannya seperti yang terlihat pada video. Sekarang siap untuk diangkat, kemudian ditiriskan.</p> <p>Sekarang kita kembali ke nangkanya. Jadi, beginilah penampilan nangkanya. Ini kurang lebih sudah 40 menit. Saya mengangkatnya, lalu ditiriskan. Proses selanjutnya, kita akan merajang semua bumbu ini. Ini adalah sebenarnya bumbu base genep, teman-teman/semeton. Kita akan merajangnya sampai</p>	<p>2.26 menit s.d. 19.44 menit.</p>

halus. Jadi, kita bisa merajang atau mengulek, tergantung teman-teman semeton, yang mana disukai. Jadi, tidak masalah mau dirajak atau diulek. Selanjutnya, terasinya di sini saya hancurkan menggunakan sedikit minyak goreng. Nanti saat menggoreng biar gampang atau mau merata, biar tidak menggumpal. Kita panaskan sedikit minyak goreng. Minyak goreng ini adalah sisa dari menggoreng samsam babi tadi. Sambil diaduk-aduk, kita akan menggorengnya setengah matang saja, tidak sampai matang sekali, sampai berubah warna sedikit kecokelatan, dan aromanya sudah keluar. **Jangan lupa juga di sini kita masukkan daun salam!**

Persiapan selesai. Ini dia samsam babi yang sudah digoreng, garam, base genep atau base rajang, nangka yang sudah direbus menggunakan kapur sirih, air putih. Sekarang siap kita campur-campur. Kita masukkan samsamnya. Nangka. Base genep atau base rajang yang sudah digoreng setengah matang. Selanjutnya, masukkan air secukupnya. Jadi, intinya di sini agar semuanya terendam. Tambahkan garam. Di sini saya tidak menggunakan penyedap, tetapi kalau teman-teman semeton ingin menggunakan, dipersilakan. Saya akan merebusnya kurang lebih 1.5 sampai 2 jam menggunakan api kecil. Ini dia penampakannya setelah kurang lebih 1.5 jam sampai 2 jam. Gunakan api kecil agar airnya tidak cepat habis. Kita tengok lagi. Ini sudah kelihatan warna nangka, aroma sangat segar. Ini sudah siap dikonsumsi, teman-teman/semeton. (Namun) tetapi, saya akan membiarkannya satu malam, semalaman akan saya diamkan ini. Ini dia, saya intip di malam harinya saya intip seperti apa penampakannya. Jadi, seperti ini, seperti tampak pada video. Ini penampilannya di pagi hari. Siap untuk dipanaskan lagi. Sebenarnya ini sudah bisa dikonsumsi, teman-teman semeton, tapi untuk menghindari masem (basi), jadi kita panaskan lagi. Saya akan memanaskan menggunakan api sedang selama 30 menit. Ini dia. Matikan api kompor. Kita tunggu sedikit agak dingin, siap untuk dikonsumsi. Be genyol dengan nangka warna hitam ini sangat lezat dan mantap.

Inilah dia, teman-teman/semeton, hasilnya. Babi genyol yang tahan lama, tidak gampang rusak dengan nangkanya yang berwarna hitam seperti ini. Cara buatnya sebenarnya gampang, cuma memerlukan proses, ya, proses. (Me-)nunggunya yang lumayan lama. Jadi, saya buatnya di sore hari, saya diamkan semalaman, lalu keesokan harinya kita panaskan lagi, dan hasilnya seperti ini. Sekarang kita cek seperti apa dia. Yang mana, ya, kita cek? Ah, ini ajalah. Oke, di sini. Aa, ini bagian yang ada kulitnya, ada lemaknya, ada dagingnya. Ini. Ini teman-teman, semeton. Ini dia. Ini lemak, wah! Kulit, lemak, ini dagingnya. Sekarang kita lihat nangkanya lagi, kita ambil. Kita

lihat dalamannya seperti apa. Yah! Ini. Sekarang kita review. Lemak, kulit, daging. Jadi satu saja. Rasanya *sing kene ben ngorang*, ya, *jaen*, enak sekali. Dagingnya sangat lembut. Lemaknya, kulitnya, aduh! Gak khayang. Sekarang nangkanya. Bumbunya betul-betul meresap, teman-teman semeton. Kuahnya. Dari penampilannya saja, teman-teman semeton pasti sudah khayang bagaimana rasanya. Ini kita ambil lagi. Ini kulit, lemak, daging. Ini. Ini luar biasa enak sekali. Teman-teman semeton, ini patut dicoba di rumah. Jadi, kalau kita mau buat seperti ini, H-1 harus sudah siap, paling tidak sore harinya. Besok paginya sudah bisa kita mulai menikmati rasa babi genyol yang luar biasa mantap sekali.

Ingat, cintai kuliner Bali dengan makan masakan Bali, lestarikan budaya Bali dengan lestarikan kuliner Bali! Jangan lupa *subscribe*, *like*, *share*, dan bunyikan lonceng notifikasinya! Tunggu video masakan Bali saya selanjutnya. Rahayu. Om shanti shanti shanti Om. Mantap!



**Transkrip Data “Cara Membuat Bakso Ikan Tenggiri Kenyal dan Gurih–
Lengkap dengan Kuahnya”**

No.	Bagian	Waktu
1.	<p>Bagian awal (salam, pengenalan, dan jargon)</p> <p>Om swastyastu, teman-teman semeton pecinta kuliner Bali. Sekarang, saya akan membuat bakso, pentol bakso, lengkap dengan kuah dan topping. Kebetulan ini ada ikan tenggiri. Jadi, itu akan kita proses menjadi bakso ikan tenggiri. Bagaimana caranya membuat? Sebelum saya tunjukkan, bagi teman-teman semeton yang pertama kali mengunjungi channel saya dan belum <i>subscribe</i>, silakan <i>subscribe</i>, <i>like</i>, <i>share</i>, dan bunyikan lonceng notifikasinya agar mendapatkan video-video saya selanjutnya. Ingat cintai kuliner Bali dengan makan masakan Bali, lestarikan budaya Bali dengan lestarikan kuliner Bali! Saudara ikuti video saya sampai selesai. Rahayu. Om shanti shanti shanti Om. Mantap!</p>	<p>0.35 detik s.d. 1.15 menit.</p>
2.	<p>Bagian tengah (pengenalan bahan-bahan dan tata cara pengolahan bahan)</p> <p>Jadi, teman-teman semeton, bahan-bahan yang perlu kita persiapkan di sini adalah ikan tenggiri. Ini kebetulan ada orang tua murid memberikan saya satu ekor ikan tenggiri. Nanti kita akan pakai setengahnya saja, kurang lebih 750gr. Bahan selanjutnya yang perlu kita persiapkan adalah es batu. Kemudian, gula pasir, tepung maezena, putih telur, bawang putih, garam, dan serbuk lada/lada putih. Jadi, teman-teman semeton, untuk takarannya silakan cek di deskripsi.</p>	<p>1.17 menit s.d. 1.57 menit.</p>
3.	<p>Bagian akhir (langkah-langkah pembuatan)</p> <p>Langkah pertama, ikan tenggirinya ini kita pisahkan dulu kepala dengan badannya. Nanti kepalanya saya akan gunakan sup kepala ikan tenggiri. Ini kebetulan ikannya saya taruh di freezer kemarin. Jadi, kita bersihkan bagian perutnya. Ah, ini dia teman-teman. Ini bersih. Kita cuci dulu. Bagian kepala juga kita cuci. Ini akan jadi sup kepala ikan tenggiri. Ini cukup. Kita akan pakai untuk pentol bakso kurang lebih segini. Ke belakang ini. Ini yang bagian depan saya akan gunakan sup aja sekalian. Sup atau digoreng nanti. Kita belah seperti ini dulu, kita taruh, nanti kita proses lagi. Sekarang kita filei. Ini kita akan jadikan bakso atau pentol bakso. Lalu, bagian ikan tenggirinya kita cukup kerik. Kerik apa kerok, ya? Menggunakan sendok saja bisa karena dia memiliki tekstur yang empuk. Seperti ini. Jadi, gunakan sendok aja, teman-teman semeton. Nanti kulit ikan tenggirinya jangan dibuang. Ini kita bisa gunakan untuk membuat kulit ikan tenggiri. Bagian tulangnya juga. Ini kulitnya kita taruh saja dulu atau dijemur, bisa dijadikan kerupuk.</p>	<p>1.58 menit s.d. 25.52 menit.</p>

Langkah selanjutnya, bawang putih ini kita haluskan. Kemudian, kita masukkan garam. Kita masukkan gula pasir. Kita masukkan lada. Kita aduk-aduk ini agar tercampur rata. Ini tangan saya sudah saya cuci, teman-teman semeton. Sekarang kita masukkan ke blender boleh, ke cooper juga boleh. Kita tambahkan sedikit es. Ini tujuannya agar dia lengket. Ini dia, teman-teman semeton. Sudah pulen dia. Sekarang, adonan yang sudah kita blender tadi kita masukkan tepung maizena. Tepung maizenanya ini kurang lebih empat sendok makan, lalu kita tambahkan dua butir putih telur dan sedikit es, agar dia mau lengket. Sekarang kita aduk sampai adonannya betul-betul pulen. Oke, teman-teman semeton, kita terus aduk-aduk adonannya sampai dia seperti ini. Sekarang siap untuk dibentuk pentol.

Oke, teman-teman semeton, kita siapkan air panas seperti ini. Kemudian, di sini juga sendoknya kita rendam menggunakan air panas, nanti biar dia tidak lengket saat kita memotong pentolnya setelah kita bentuk. Besar kecilnya pentol tergantung selera kita, ya, dan mungkin takaran tangan kita. Jadi, teman-teman semeton, ini tandanya matang apabila dia sudah kembang, ya. Kalau dia sudah mengapung, artinya sudah matang. Nanti siap untuk diangkat. Kita tunggu sampai dia mengapung. **Gunakan api kecil sampai sedang, jangan terlalu besar biar tidak rusak pentolnya!** Jadi, teman-teman semeton, kalau dia sudah matang itu, dia kembang seperti ini. Yang sudah kembang seperti ini kita angkat, kita taruh di air es. Tujuannya (me-)naruh di air es itu adalah untuk memperbaiki proses pematangan. Biar agar bentuknya bagus. Jadi, teman-teman semeton, ini buih-buihnya warna putih ini saya ambil saja, saya angkat biar kelihatan mana yang mengapung, mana yang tidak. Ini buihnya. Sekarang kelihatan. Ini yang mengapung, kita angkat, taruh ke es. Jadi, ini dia, teman-teman semeton, hasilnya. Kita bisa simpan ini. Wadah saya kebesaran, ya. Ini kenyal sekali. Sekarang kita coba buka. Kita simpan di konten seperti ini, di tempat seperti ini, kita bisa taruh di freezer. Kalau ditaruh di ruangan biasa, ini tahan dua hari. Kalau ditaruh di freezer, tahan sampai dua bulan. Nanti saat menggunakan, kita ambil seperlunya saja.

Jadi, teman-teman semeton, setelah kita membuat pentol baksonya, sekarang kita akan membuat kuahnya. Jadi, bahan yang perlu kita siapkan di sini adalah bawang putih, pala, jahe, garam, ini serbuk lada putih, ini kaldu ayam, minyak goreng, dan di sini juga saya menyiapkan daun bawang yang sudah saya potong-potong seperti ini. Sekarang biji palanya kita hancurkan. Ini aromanya sudah harum, ya. Kemudian, jahe. Bawang putih. Semua bahan ini kita ulek sampai halus. Selanjutnya, kita panaskan minyak goreng. Bumbu yang sudah kita haluskan ini sekarang kita sedikit tumis, ya, sampai warnanya sedikit

kecokelatan dan aromanya keluar. Kalau sudah begini, saya sudah menyiapkan air hangat untuk jadi kuah baksonya. Kita aduk. Sekarang kita ganti tempat. Tuang (tumisan bumbu) ke sini (air hangat). Ini air sudah kita panaskan. Sekarang kaldu ayam kita masukkan. Bubuk lada putih. Daun bawang. Garam. Kita tunggu ini sampai mendidih, kurang lebih lima menit sampai sepuluh menit menggunakan api sedang. Jadi, sambil kita menunggu membuat kuahnya matang, kita buat sambal dulu, ya, sambal untuk tambahan baksonya nanti. Ini bawang putih dan cabai kita rebus dulu.

Kita kembali ke kuahnya. Kecilkan apinya. Kita tunggu lagi sebentar. Sekarang cabai sama bawang putih yang sudah kita rebus tadi, sekarang tinggal diulek atau diblender. Ini pedasnya sudah. Ini mantap jiwa. Kalau ini, teman-teman semeton yang suka pedas tinggal banyakin cabainya aja sebenarnya. Kalau mau bikin sambal ijo, ya, pakai cabai ijonnya. Sekarang kita buat perlengkapan dari bakso. Bisa menggunakan mi yang kuning, bisa mi instan, kayak mi goreng. Di sini saya menggunakan mihun. Kalau sudah begini, langsung aja matikan kompornya sampai. Ini kelihatan kalau dia sudah matang. Cukup segini.

Ini dia, teman-teman semeton, persiapannya selesai. Sekarang saatnya plating. Mihun secukupnya, sesuai selera. Kemudian, kita masukkan beberapa pentol yang kita inginkan. Kasih kuahnya. Sekarang kita isi sambal tentunya sesuai selera. Ini sambal yang kita buat. Kemudian, daun seledri. Bawang merah goreng. Inilah dia bakso ikan tenggiri! Inilah dia, teman-teman semeton, hasilnya: bakso ikan tenggiri. Jadi, seperti yang saya bilang di awal, ikan ini kita dapat minta dari orang tua murid dan kita olah sebagian menjadi bakso. Ini bisa menjadi ide untuk para ibu di rumah untuk mengolah ikan yang didapat.

Sambalnya kita campur dulu. Ini kita rasa original dulu, ya. Kalau teman-teman semeton ingin menambahkan saus tomat, saus cabai, maupun kecap, silakan. Diambil aja ini. Ini tampilannya, keren, kan? Ini versi lengkapnya, ya, sampai platingnya. Kita icip-icip kuahnya dulu. Kuahnya gutih. Enak, ya. Luar biasa! Ini lihat, teman-teman semeton, tidak penasaran seperti apa potongan dalamnya. Ini kenyal, teksturnya kenyal sekali dan enak. Rasa ikan tenggiri sendiri memang unik, teman-teman semeton, ya. Saya tidak bisa gambarkan, ya. Memang ikan tenggiri unik. Enak. Pedasnya dapat karena saya tambahkan cabai ulek. Sekarang kita makan komplit dengan mihun, daun seledri, daun bawang. Semua lengkap dengan pasukannya. Ini sangat menggugah selera makan, ya, luar biasa. Ini patut dicoba di rumah, teman-teman semeton. Jadi, bakso ini bisa kita aplikasikan menggunakan ikan lain. Selain ikan tenggiri juga

bisa menggunakan ikan marlin, ikan tuna, dan lain-lainnya, ya.	
--	--

Ingat, cintai kuliner Bali dengan makan masakan Bali, lestarikan budaya Bali dengan lestarikan kuliner Bali! Jangan lupa <i>subscribe</i> , <i>like</i> , <i>share</i> , dan bunyikan lonceng notifikasinya! Tunggu video masakan Bali saya selanjutnya. Rahayu. Om shanti shanti shanti Om. Mantap!	
--	--



**Transkrip Data “Sayur Daun Singkong Ayam Suwir Bumbu Bali Rasa Ayam
Betutu–Masak Suasana Alam”**

No.	Bagian	Waktu
1.	<p>Bagian awal (salam, pengenalan, dan jargon)</p> <p>Om swastyastu, teman-teman semeton pecinta kuliner Bali. Sekarang saya berada di sawah, ya. Kebetulan sawah di sini habis panen dan ini bukan sawah saya. Saya tidak punya sawah, ya. Sawah orang lain. Jadi, pada kesempatan ini kita akan memasak sayur daun singkong ayam suwir menggunakan bumbu Bali atau base genep sehingga rasanya nanti seperti ayam betutu. Bagaimana caranya membuat? Sebelum saya tunjukkan, bagi teman-teman semeton yang pertama kali mengunjungi channel saya dan belum <i>subscribe</i>, silakan <i>subscribe</i>, <i>like</i>, <i>share</i>, dan bunyikan lonceng notifikasinya agar mendapatkan video-video saya selanjutnya. Ingat cintai kuliner Bali dengan makan masakan Bali, lestarikan budaya Bali dengan lestarikan kuliner Bali! Sekarang ikuti proses pembuatan sayur daun singkong ayam suwir bumbu Bali atau base genep. Rahayu. Om shanti shanti shanti Om. Mantap!</p>	0.58 detik s.d. 1.49 menit.
2.	<p>Bagian tengah (pengenalan bahan-bahan)</p> <p>Ayam panggang dan daun singkong.</p>	1.55 menit
3.	<p>Bagian akhir (langkah-langkah pembuatan)</p> <p>Kita petik daun yang muda-muda, ya. Daun muda lebih enak. Makanya, banyak yang suka daun muda, katanya. Kita sudah minta izin, ya. Kita minta izin sama pohonnya, sama pemiliknya. Cukup. Teman-teman semeton, kita cuci ini dulu. Karena kita ada di sawah, cuci segini aja dulu, ya, nanti juga akan kita rebus. Susah hidupin apinya. Anginnya keras.</p> <p>Setelah daun singkongnya kita cuci, sekarang kita pisahkan tangkainya dengan daunnya. Ini dia. Sekarang kita tutup sambil menunggu airnya panas, biar tidak banyak kena debu. Kita masukkan garam. Karena ini di alam bebas, teman-teman semeton, jadi agak susah kita memanaskan air. Anginnya juga lumayan. Ini (daun singkong) akan menyusut. Begitu kita masukkan daunnya langsung airnya mendidih. 15 menit saya (me)nungguin airnya panas. Sambil kita menunggu daun singkongnya matang, kita suwir-suwir ini ayam panggangnya. Ini bagian kibusnya (pantat) dibuang, jangan dipakai. Ada yang bertanya kenapa Bli dibuang? Gak tahu. Orang bilang kalau makan kibus ayam jadi pikun, pelupa. Mitos apa fakta itu? Saya tidak tahu. Bagi yang tahu tolong komentar. Ayamnya sudah kita panggang. Ada beberapa tulang juga saya pakai, kaki, cekeer saya pakai. Ini bagian iga.</p> <p>Ini sudah cukup. Diangkat ini dulu. Jadi, warnanya sudah seperti</p>	s.d. 19.36 menit.

ini, teman-teman. Lalu, air rebusan ini akan kita buang. Kita tambahkan sedikit minyak. Jadi, teman-teman semeton, bumbunya adalah base genep dan saya sudah membuatnya di rumah. Karena kita di sawah, jadi agak susah membuatnya di sini. Jadi, bagi teman-teman yang penasaran bagaimana resepnya dan caranya membuat, lihat videonya.

Cara pembuatan bumbu: kita siapkan di sini adalah serai, cabai, terasi, bawang merah, bawang putih, lengkuas, kunyit, jahe, kencur. Selanjutnya, wangenan, kemiri, pala, ketumbar, merica hitam, (dan) minyak goreng. Untuk lebih jelas, silakan cek di deskripsi. Jadi, semua bumbu tadi kita rajang halus, teman-teman semeton, kita jadikan base rajang. Selanjutnya, setelah base rajang dirasa halus, kita panaskan sedikit minyak goreng menggunakan api sedang. Kita tumis sambil terus diaduk-aduk. Kita masukkan terasi di sini sambil terus diaduk-aduk sampai semua berwarna sedikit kecokelatan dan aromanya menjadi harum. **Jangan lupa juga di sini kita tambahkan daun salam!** Ini dia hasilnya. Bumbunya telah siap untuk digunakan.

Sekarang, ini (bumbu rajang) kita masukkan. Ini baunya ini gila! Kita masukkan ayamnya. Kita masukkan air sampai semua dagingnya terendam. Kemudian, kita masukkan daun singkong yang sudah kita rebus tadi. Jangan lupa masukkan garam! Kita tambahkan sedikit gula aren. Teman-teman semeton, di sini saya tidak menggunakan penyedap atau MSG. Bagi teman-teman yang ingin menggunakan, silakan. Lihat ini tampilannya keren sekali. Tunggu ini matang sampai airnya berkurang karena pada prinsipnya daun ubi, ayam, semua sudah matang. Ternyata masak di alam keren. Ini tampilan masakan saya. Sayur daun ubi atau daun singkong ayam suwir, ayam panggang suwir menggunakan bumbu Bali atau base genep. Saksikan tampilannya. Kalau kita di alam, pesonanya indah, permasalahannya hidupin api susah, anginnya keras. Teman-teman semeton, kita tunggu ini sampai matang. Tambahkan kayu bakarnya. Kita cicip dulu. Mantap! Teman-teman semeton, ini lihat, nih! Sayur daun singkong yang saya buat. Sayur daun singkong ayam suwir bumbu Bali rasa seperti ayam betutu. Silakan dicoba dan diikuti, ya, masak di luar rumah. Mantap! Sedikit topping bawang merah goreng.

Inilah dia, teman-teman semeton hasilnya, sayur daun singkong ayam suwir bumbu Bali. Ini dengan pemilik cariknya, sawahnya, Pak Ketut Sandi. Ini anak saya yang cewek. Ayo, cicipi! Saya kuahnya dulu. Daun singkongnya tidak pahit. Ayamnya enak. Teman-teman semeton bisa lihat warna daun singkongnya masih tetap cantik, hijau. Jadi, teman-teman semeton, cara bikinnya sangat gampang sekali dan patut dicoba sebagai pilihan menu

keluarga kita.

Kita petik daun yang muda-muda, ya. Daun muda lebih enak. Makanya, banyak yang suka daun muda, katanya. Kita sudah minta izin, ya. Kita minta izin sama pohonnya, sama pemiliknya. Cukup. Teman-teman semeton, kita cuci ini dulu. Karena kita ada di sawah, cuci segini aja dulu, ya, nanti juga akan kita rebus. Susah hidupin apinya. Anginnya keras.

Setelah daun singkongnya kita cuci, sekarang kita pisahkan tangkainya dengan daunnya. Ini dia. Sekarang kita tutup sambil menunggu airnya panas, biar tidak banyak kena debu. Kita masukkan garam. Karena ini di alam bebas, teman-teman semeton, jadi agak susah kita memanaskan air. Anginnya juga lumayan. Ini (daun singkong) akan menyusut. Begitu kita masukkan daunnya langsung airnya mendidih. 15 menit saya (me)nungguin airnya panas. Sambil kita menunggu daun singkongnya matang, kita suwir-suwir ini ayam panggangnya. Ini bagian kibulnya (pantat) dibuang, jangan dipakai. Ada yang bertanya kenapa Bli dibuang? Gak tahu. Orang bilang kalau makan kibul ayam jadi pikun, pelupa. Mitos apa fakta itu? Saya tidak tahu. Bagi yang tahu tolong komentar. Ayamnya sudah kita panggang. Ada beberapa tulang juga saya pakai, kaki, ceker saya pakai. Ini bagian iga.

Ini sudah kucup. Diangkat ini dulu. Jadi, warnanya sudah seperti ini, teman-teman. Lalu, air rebusan ini akan kita buang. Kita tambahkan sedikit minyak. Jadi, teman-teman semeton, bumbunya adalah base genep dan saya sudah membuatnya di rumah. Karena kita di sawah, jadi agak susah membuatnya di sini. Jadi, bagi teman-teman yang penasaran bagaimana resepnya dan caranya membuat, lihat videonya.

Cara pembuatan bumbu: kita siapkan di sini adalah serai, cabai, terasi, bawang merah, bawang putih, lengkuas, kunyit, jahe, kencur. Selanjutnya, wangenan, kemiri, pala, ketumbar, merica hitam, (dan) minyak goreng. Untuk lebih jelas, silakan cek di deskripsi. Jadi, semua bumbu tadi kita rajang halus, teman-teman semeton, kita jadikan base rajang. Selanjutnya, setelah base rajang dirasa halus, kita panaskan sedikit minyak goreng menggunakan api sedang. Kita tumis sambil terus diaduk-aduk. Kita masukkan terasi di sini sambil terus diaduk-aduk sampai semua berwarna sedikit kecokelatan dan aromanya menjadi harum. **Jangan lupa juga di sini kita tambahkan daun salam!** Ini dia hasilnya. Bumbunya telah siap untuk digunakan.

Ingat, cintai kuliner Bali dengan makan masakan Bali, lestarikan budaya Bali dengan lestarikan kuliner Bali! Jangan lupa

	<p><i>subscribe, like, share,</i> dan bunyikan lonceng notifikasinya! Tunggu video masakan Bali saya selanjutnya. Rahayu. Om shanti shanti shanti Om. Mantap!</p>	
--	---	--



Transkrip Data “Lawar Celeng *Don* Belimbing – Lawar Babi Daun Belimbing”

No.	Bagian	Waktu
1.	<p>Bagian awal (salam, pengenalan, dan jargon)</p> <p>Om swastyastu, teman-teman semeton pecinta kuliner Bali, lawar mania! Kali ini saya akan memasak atau membuat lawar. Lawar yang saya buat kali ini adalah lawar celeng atau lawar babi dengan menggunakan daun belimbing. Bagaimana caranya membuat? Sebelum saya tunjukkan, bagi teman-teman semeton yang pertama kali mengunjungi channel saya dan belum <i>subscribe</i>, silakan <i>subscribe</i>, <i>like</i>, <i>share</i>, dan bunyikan lonceng notifikasinya agar mendapatkan video-video saya selanjutnya. Ingat cintai kuliner Bali dengan makan masakan Bali, lestarikan budaya Bali dengan lestarikan kuliner Bali! Saksikan video sate lilit ayam bumbu Bali sampai selesai. Rahayu. Om shanti shanti shanti Om. Mantap!</p>	<p>0.27 detik s.d. 1.06 menit.</p>
2.	<p>Bagian tengah (pengenalan bahan-bahan dan tata cara pengolahan bahan)</p> <p>Bahan-bahan yang kita siapkan di sini adalah tetelan babi, kulit babi, hati (babi). Kemudian, daun salam, kunyit, kelapa, darah babi, kelapa parut. Bumbunya adalah base genep atau base rajang yang sudah digoreng. Terasi goreng. Cabai goreng. Bawang merah goreng. Bawang putih goreng. Serbuk ketumbar, buah pala, serbuk merica hitam, merica muda atau mice gadang (jika ada), jeruk lemon dan daunnya, garam, gula bali atau gula aren, dan ini pastinya daun belimbing. Di sini saya menggunakan belimbing buah, teman-teman semeton. Untuk lebih jelas, silakan cek di deskripsi beserta takarannya.</p>	<p>1.18 menit s.d. 2.44 menit.</p>
3.	<p>Bagian akhir (langkah-langkah pembuatan)</p> <p>Pertama-tama, daun belimbing kita pisahkan dari tangkainya. Kita di sini menggunakan yang muda-muda saja. Dicuci dulu, setelah dicuci, lalu kita rebus menggunakan air yang sudah mendidih seperti ini. Sebelumnya, kita masukkan garam. Ini tujuannya untuk mempertahankan warna dari daun belimbing agar tetap mengkilat dan warna hijaunya tetap terjaga. Kita akan merebusnya dengan api sedang kurang lebih dua sampai tiga menit. Kalau sudah dirasa matang, matikan api kompor. Kita angkat, tiriskan. Sebelum ini dipotong-potong atau diiris tipis-tipis, kita peras dulu agar tidak terlalu berair. Kemudian, kita potong kecil-kecil atau iris tipis-tipis. Selanjutnya kita panaskan air sekali lagi. Sekarang kita rebus kulitnya. Sebelumnya, kita masukkan kunyit dan daun salam. Kunyit sendiri tujuannya untuk pewarna juga menghilangkan amis serta daun salam juga untuk aroma. Tambahkan garam. Hati (dan) kulit kita rebus. Gunakan api sedang kurang lebih kita merebusnya sepuluh</p>	<p>2.45 menit s.d. 23.46 menit.</p>

menit. Ini dia kulit dan hatinya yang sudah matang.

Selanjutnya, hati babi akan saya *nyah-nyah* (sangrai), ya. Boleh dipanggang, boleh dinyah-nyah, begitulah kurang lebih. Silakan dikomentari kalau *nyah-nyah* itu apa bahasa Indonesianya. Ini untuk membuat dia lebih kering biar tidak terlalu basah. Juga aromanya akan berbeda, ada aroma smooky nanti. Selanjutnya, kulit babi bagian lemaknya dari bawahnya kita pisahkan. Nantinya lemak ini juga akan saya gunakan. Selanjutnya, kulit babi kita iris atau potong kecil-kecil seperti korek api. Kalau di Bali, ini namanya *rames* kulit. Bagian lemaknya juga saya akan potong-potong sama seperti *rames*. Lemak ini nanti akan membantu memberikan rasa gurih pada lawar yang kita buat. Ini dia. Selanjutnya, hati juga kita potong kecil-kecil atau rajang tipis-tipis. Selanjutnya, di sini, teman-teman semeton, saya akan menyiapkan *kalas*. *Kalas* itu adalah santan dari kelapa parut kita ambil. Di sini, untuk versi ini dalam video ini, saya mencampur kelapa parut dengan darah. Jadi, santannya kita ambil dicampur dengan darah. Ini menggunakan darah babi segar atau fresh, teman-teman semeton. Di sini, ampas dari *kalasnya* atau santannya tidak disaring cukup diperas-peras menggunakan tangan. Jadi, nanti tetap juga akan tersisah sedikit ampas-ampasnya.

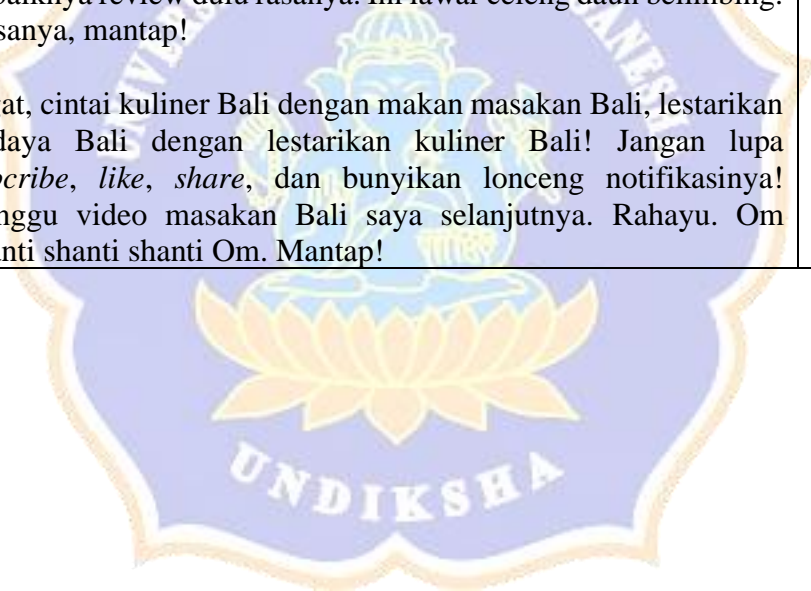
Selanjutnya, santan dan darah tadi kita akan panaskan. Di sini kebetulan saya habis menggoreng base genep. Sambil terus diaduk-aduk. Kalau sudah matang merata, kita bisa matikan api kompor. Ini penampilan dari santan atau kalas yang dicampur dengan darah. Selanjutnya, daging tetelan babi ini kita rajang halus. Tetelan sendiri di sini merupakan daging yang ada di bagian lutut dari babi dan biasanya tekstur daging ini kenyal. Jadi, bagus kalau kita gunakan sebagai bahan sate lilit. Selanjutnya, tetelan babi yang sudah dirajang halus kita goreng. Gunakan api kecil saja. Biasanya di tempat saya kalau membuat lawar daun belimbing ini, kita tidak sengaja membuat daging tetelan. Biasanya kita menggunakan sisa-sisa dari pembuatan sate tusuk, balung, atau bahan sisa.

Selanjutnya, kelapa kita bakar atau dipanggang juga bisa untuk mendapatkan aroma gurih. Selanjutnya, kelapanya diparut, lalu sedikit dicincang. Cincangnya juga tidak perlu terlalu halus, sekadar saja agar tidak terlalu besar. Segini aja cukup seperti penampakan yang ada di video. Selanjutnya, kita siapkan daun jeruk limau. Jeruk limaunya sendiri kita iris. Gula bali atau gula aren. Sekali lagi, bila ada yang ingin mencoba, silakan cek di deskripsi. Di sana lengkap dengan takarannya. Persiapan selesai. Ini dia daging babi atau tetelan babi yang sudah dirajak atau digoreng. Gramas kulit, lemak, hati. Ini kalas merah atau kalas

darah. Base genep atau base rajang yang sudah digoreng. Kelapa yang sudah dipanggang atau dibakar. Daun belimbing. Cabai goreng. Terasi goreng. Gula bali atau gula aren. Serbuk merica hitam. Serbuk ketumbar (dan) buah pala. Jeruk limau dan daunnya. Merica muda atau mice gadang atau mice matah, ada yang bilang begitu. Garam. Bawang putih goreng. Bawang merah goreng. Sekarang saatnya bikin adonan.

Daging tetelan babi dimasukkan. Serbuk ketumbar, buah pala. Serbuk merica hitam kita masukkan. Garam. Cabai goreng, sesuai selera. Terasi goreng. Base genep atau base rajang. Jangan lupa gula balinya! Sekarang semua bahan ini kita aduk-aduk agar tercampur rata dan usahakan tidak ada gula bali atau gula aren yang masih menggumpal. Selanjutnya, kelapa parut dimasukkan. Terus aduk-aduk. Kemudian, daun belimbing. Selanjutnya, geramas kulit, lemak, dan hati masukkan. Sekarang kita aduk. Berikutnya kalas kita masukkan. Bawang merah goreng. Bawang putih goreng. Sekarang kita masukkan limau dan daunnya. Kita aduk-aduk agar semua tercampur rata. Selanjutnya, mice matah. Sebaiknya review dulu rasanya. Ini lawar celeng daun belimbing. Rasanya, mantap!

Ingat, cintai kuliner Bali dengan makan masakan Bali, lestarikan budaya Bali dengan lestarikan kuliner Bali! Jangan lupa *subscribe*, *like*, *share*, dan bunyikan lonceng notifikasinya! Tunggu video masakan Bali saya selanjutnya. Rahayu. Om shanti shanti shanti Om. Mantap!



**Transkrip Data “Menu Praktis dan Enak Taluh Goreng Don Kayu Manis-
Telur Dadar Daun Katuh”**

No.	Bagian	Waktu
1.	<p>Bagian awal (salam, pengenalan, dan jargon)</p> <p>Om swastyastu, teman-teman semeton pecinta kuliner Bali. Sekarang, saya akan memasak, tapi kali ini masakannya ringan, santai-santai saja tidak terlalu berat. Hari ini saya akan membuat telur dadar atau taluh goreng yang dicampur dengan daun kayu manis atau daun katuh. Bagaimana caranya membuat? Sebelum saya tunjukkan, bagi teman-teman semeton yang pertama kali mengunjungi channel saya dan belum <i>subscribe</i>, silakan <i>subscribe</i>, <i>like</i>, <i>share</i>, dan bunyikan lonceng notifikasinya agar mendapatkan video-video saya selanjutnya. Ingat cintai kuliner Bali dengan makan masakan Bali, lestarikan budaya Bali dengan lestarikan kuliner Bali! Sekarang ikuti proses pembuatan taluh goreng don kayu manis atau telur dadar daun katuh. Bagaimana caranya? Sampai selesai saksikan! Rahayu. Om shanti shanti shanti Om. Mantap!</p>	<p>0.29 detik s.d. 1.20 menit.</p>
2.	<p>Bagian tengah (pengenalan bahan-bahan dan tata cara pengolahan bahan)</p> <p>Jadi, teman-teman semeton, bahan yang kita siapkan di sini adalah sepuluh butir telur. Kemudian, ini daun kayu manis atau daun katuh. Ini kurang lebih jadinya satu genggam. Kemudian, kita menyiapkan bawang putih delapan siung, bawang merah lima siung, cabai saya menyiapkan 22 buah, garam setengah sendok teh, serbuk lada putih satu sendok teh, kaldu ayam bubuk satu sendok teh, dan terasi satu sendok teh juga, tentunya juga minyak goreng. Sekarang ikuti proses pembuatannya.</p>	<p>1.21 menit s.d. 2.15 menit.</p>
3.	<p>Bagian akhir (langkah-langkah pembuatan)</p> <p>Semua bahan ini kita iris-iris dulu, kita akan membuat sambal terasi. Sekarang, teman-teman semeton, kita akan membuat sambal sere atau terasi. Kita masukkan bawang merahnya dulu. Kita goreng sampai layu. Jadi, kalau kita sudah mencium aromanya harum, kita masukkan bawang putih, sambil terus diaduk. Jadi, sekarang bawang putihnya sudah mulai layu, aromanya juga sudah tercium. Sekarang kita masukkan cabai. Jadi, sekali lagi, teman-teman semeton, cabai ini sesuai selera kita. Terasi paling belakang kita masukkan karena dia paling gampang matang.</p> <p>Teman-teman semeton, inilah penampilan dari sambal sere yang saya buat. Sambil menunggu sambal serenanya dingin, daun kayu manisnya kita pisahkan dari batangnya, bahasa Balinya: rot. Silakan cari kata pengganti atau bahasa pengganti. Buah daun katuh jangan dipakai.</p>	<p>2.21 menit s.d. 19.56 menit.</p>

Jadi, teman-teman semeton, ini sambal *embenya* sudah dingin. Sekarang kita proses. Ini telurnya sepuluh, kembali sesuaikan dengan selera. Tambahkan sambal sere. Masukkan garam. Silakan cek di deskripsi untuk takarannya, teman-teman semeton. Ini kaldu ayam bubuk. Ini serbuk lada putih. Kita aduk. Sekarang kita masukkan daun kayu manis atau daun katuh. Kita masukkan sedikit-sedikit saja dulu.

Sekarang kita panaskan minyak goreng menggunakan api kecil sampai sedang. Kita cek dulu. Kita masukkan sedikit saja. Masak dengan api kecil sampai sedang, **jangan terlalu besar nanti dia cepat gosong!** Di bawahnya gosong, di atasnya mentah. Kecil saja. Kita biarkan bagian bawahnya matang dulu, baru kita balik. Jangan diobrak-abrik biar tidak hancur! Seperti ini hasilnya. Biasanya, kalau masak seperti ini, temannya adalah sayur bayam. Enak! Sehat!

Ingat, teman-teman semeton cintai kuliner Bali dengan makan masakan Bali, lestarikan budaya Bali dengan lestarikan kuliner Bali! Jangan lupa *subscribe*, *like*, *share*, dan bunyikan lonceng notifikasinya! Tunggu video masakan Bali saya selanjutnya. Rahayu. Om shanti shanti shanti Om. Mantap!

