

## KULINER

# Sajian Sehat ala DJUKU

Olahan ikan bercita rasa lokal hingga internasional disajikan bersama 10 jenis saus pilihan.

Suasana natural berbalut kemewahan menyambut pengunjung Restoran Djuku. Desain ruangan berkonsep minimalis itu menggunakan interior elemen kayu. Tampak mewah dengan paduan sofa. Suasana segar juga tercipta oleh pemandangan luar dari balik kaca. Sangat pas untuk menikmati menu khas Djuku (ikan), yang disajikan sehat



dan segar.

Setiap pengunjung bisa langsung mengamati proses pengolahan masakan karena tempatnya cukup terbuka. Empat koki terlihat sibuk

membuat menu pesanan para pengunjung. "Kami membuat konsep dapur terbuka yang memadukan restoran cepat saji," kata Fadly Rifai Kasim, Manajer Restoran Djuku,



FOTO-FOTO: KINK KUSUMA REIN (TEMPO)

Sabtu lalu.

Begitu pengunjung duduk, pramusaji langsung menawarkan menu Djuku Bread, sejenis roti panggang yang bentuknya kecil dengan campuran daging ikan. Menu ini disajikan bersama 10 jenis saus pilihan. Karena itu, pengunjung bisa mencicipi setiap saus untuk menentukan pilihan yang akan menemani menu ikan yang akan dipesan.

Saus yang disiapkan Djuku bercita rasa lokal hingga internasional. Di antaranya saus Djuku Nut yang rasanya kental dengan rasa kacang manis, saus *barbecue*, saus bawang, saus merica,

saus cabai, dan saus yang kental dengan rasa mayones.

Setelah itu, pengunjung bisa memilih berbagai jenis menu ikan yang menggugah selera. Sesuai dengan namanya, sajian Djuku dominan berbahan ikan. Sebab, Makassar dikenal sebagai Kota Bahari, yang potensi ikannya cukup variatif. Ikan-ikan ini dikemas dengan cita rasa internasional. Salah satu menu andalannya adalah Chepa on Salsa. Menu itu menggunakan ikan cepa panggang sebagai bahan utama. Kemudian dipadukan dengan tumisan brokoli, kacang panjang, jagung, kacang polong, dan mentimun, serta ditambahkan saus.

Selain memilih saus sesuai dengan selera, pengunjung diminta memilih padanan menu karbohidratnya. Ada nasi putih, nasi merah, nasi kuning, dan nasi kare.

Seluruh menu itu diolah yang sehat. Tanpa proses penggorengan, melainkan dengan menggunakan oven. Bahan baku dipilih dengan sangat selektif. "Menu Djuku dipastikan tersaji sehat dan segar," kata Fadly.

Salah satu menu sehat lainnya adalah Djuku Fried Rice, yakni nasi goreng ala Djuku. Nasi digoreng dengan sedikit minyak sayur, tapi tak berminyak. Rasanya gurih dan renyah. Ditambah de-

ngan padanan sare ikan, ayam goreng, telur gulung se-pang, kerupuk udang, acar, dan sambal rica-rica. Sangat pas bagi Anda yang sedang menjaga kadar kolesterol tapi tak ingin ketinggalan mencicipi nasi goreng.

Salah seorang pengunjung, Syifa Harmoni, memesan Chepa on Salsa dan nasi merah—nasi dari beras ketan merah. "Ini sangat menyehatkan," katanya. Sebagai menu pendamping, Syifa memilih minuman Losari Peach. Minuman itu perpaduan antara jahe, nanas, jambu biji, dan jeruk nipis. "Rasanya asam, manis, dan segar," dia menambahkan.

Pilihan menu minuman lainnya adalah Djuku Coffee, Djuku Ice Mint Tea, Ori-Tea, aneka jus, dan *soft drink*. Sementara itu, pilihan menu makanan lainnya adalah Sunu Fillet O'Sunu, olahan ikan dengan roti yakni Focasia Sea Shore, salad Sea Shore, sup jagung Corncover, dan *snack* Djuku Dough Balls. Semua menu ini disajikan dengan menggunakan wadah dari keramik putih dengan bentuk yang unik.

Harga yang ditawarkan Djuku cukup terjangkau. Harga menu makanan mulai Rp 20 ribu sampai Rp 60 ribu tiap porsi. Sedangkan minuman dibanderol kurang dari Rp 20 ribu.

## Tampilan Bada Pisang Ijo

Bukan hanya penamaannya yang modern, tapi pengemasan pisang ijo dan *bassang*, dua makanan pencuci mulut khas Bugis-Makassar, juga berbeda.

Green Banana Crepes atau es pisang ijo kreasi Djuku terlihat begitu unik. Sementara selama ini es pisang ijo mengadopsi bentuk pisang, kali ini menu itu dikemas berbeda. Pisang rebus dipotong kecil, lalu dibungkus dengan dadar—adonan campuran tepung terigu dan air daun pandan. Semua sisi dadar dipertemukan, kemudian

diikat dengan helaian daun pandan. Disajikan dengan vla manis, ditambah es putar nangka, sehingga menambah kesegarannya.

Penyajian Green Banana Crepes memberi kesan mewah, tapi tetap mempertahankan cita rasa khas Makassar. Pilihan *dessert* lainnya yang serupa adalah Bassanova atau *bassang*. Menu ini berupa bubur jagung khas Makassar dengan rasa yang manis. Juga ditambahkan dengan es putar nangka.

Ada lagi Coco Baronko, yakni kreasi kue berbahan



utama pisang kepek yang dihaluskan. Kue khas Bugis-Makassar ini dikenal dengan nama *barongko*. Di Restoran

Djuku, kue ini dipadukan dengan kelapa muda dan es putar durian.

● SUKMAWATI

● SUKMAWATI