Aruna's Good Food Guide

created by **PALARI FILMS**

HANYA BAHAN
DARI ALAM,
CIPTAKAN KECAP
BERKUALITAS
TANPA PEWARNA SINTETIS
TANPA PENGUAT RASA
BANGO
Sejak 1928
BANGO
Sejak 1928
KECAP MANIS
Benar-Benar Kecap

Daftar Isi

01 BANDUNG

02 JAKARTA

03 MAKASSAR

04 MEDAN

05 SOLO

06 SURABAYA & PAMEKASAN

07 PONTIANAK & SINGKAWANG

Kata Pengantar

Laksmi Pamuntjak

Tak jarang seorang tokoh yang kita kenal dalam fiksi menjadi begitu riil bagi kita sehingga kita kerap berbicara tentang tokoh itu seolah dia benar-benar ada. Begitu pula dengan Aruna, si ahli wabah yang gila makan, dan yang memanfaatkan perjalanan dinasnya untuk mencicipi kekayaan kuliner lokal bersama kedua karibnya.

Aruna lahir sebagai tokoh utama di dalam novel saya, Aruna dan Lidahnya. Namun suaranya, subjektivitasnya, telah melintasi batas antara fiksi dan fakta. Ia telah mengembara di pelbagai pelosok Nusantara. Ia telah mengasah dan melatih lidahnya. Wajahnya seperti Dian Sastrowardoyo.

Dan kini, Aruna punya buku panduan restorannya sendiri: Aruna's Good Food Guide (AGFG), himpunan beberapa tempat makan favoritnya di Jakarta, Bandung, Surabaya & Pamekasan, Solo, Pontianak & Singkawang, Medan, dan Makassar. Sebuah ikhtiar lebih kecil, memang, jika dibandingkan dengan seri panduan Jakarta Good Food Guide (AGFG) yang saya mulai tahun 2001 (dan bertahan sampai 2010), dan yang hanya mengulas satu kota meskipun dengan komprehensif. Ia juga tak ditulis oleh satu orang, melainkan oleh sejumlah pencinta dan penggiat makanan termasuk saya—orang-orang yang bertualang dengan beribu ragam bumbu, rasa, kebudayaan dan kearifan lokal, dan yang percaya bahwa makanan merayakan sekaligus merekatkan keragaman tersebut.

Aruna's Good Food Guide memang bukan Jakarta Good Food Guide, tapi boleh dikatakan ia lahir darinya, sebagaimana buku dan makanan menyerap dari satu sama lain dan meluaskan kita ke segala aspek kehidupan. Ia berangkat dari keyakinan yang sama: bahwa selalu ada cerita yang tersimpan dalam sebuah hidangan, baik tentang proses pemilihan bahan, pengolahan hingga penyajiannya, sampai filosofi di balik hidangan itu dan sejarah mereka yang menyajikannya. Begitulah Aruna's Good Food Guide: ia mewakili suara banyak Aruna.

Selamat membaca!

Tentang Film

Cast	**Aruna** Dian Sastrowardoyo
	Farish Oka Antara
	Nad Hannah Al Rashid
	Bono Nicholas Saputra
Credit	**Sutradara** Edwin
	Penulis Skenario Titien Wattimena
	Diadaptasi dari Novel Karya Laksmi Pamuntjak
	Produser Meiske Taurisia, Muhammad Zaidy
	Rumah Produksi Palari Films
Genre	**Drama, Romantis, Kuliner**

27 SEPTEMBER 2018 DI BIOSKOP

Aruna dan Lidahnya bercerita tentang ARUNA (Dian Sastrowardoyo) yang melakukan petualangan kuliner bersama kedua sahabatnya, BONO (Nicholas Saputra) dan NAD (Hannah Al Rashid). Tak disangka dalam perjalanan Aruna berjumpa dengan seseorang dari masa lalunya, FARISH (Oka Antara). Sambil menikmati berbagai masakan nusantara mereka terlibat pembicaraan yang mengungkapkan rahasia terpendam.

01

Bandung

Bakmi Rica Kejaksaan

01.

LEGENDARIS

Para pemburu mie pasti tidak asing lagi dengan tempat legendaris ini. Mie tebal berwarna pucat ini dimasak dan dibumbui sempurna. Tinggal pilih toppingnya saja sesuai selera. Kalau doyan pedas, jelas mie rica yang wajib dipesan. Kalau nggak sanggup makan pedas, maka mie yamin bisa jadi opsi yang tak kalah lezatnya. Perlu diperhatikan, tempat ini hanya menerima bayaran berupa uang tunai.

Jalan Kejaksaan no. 7
Braga, Sumur Bandung,
Kota Bandung, 40111

Jam buka:
08.00 - 14.00
16.30 - 20.00

Bebek Bakar Ayayo

02.

Mau cari aneka hidangan berbahan utama bebek? Ya di sini tempatnya. Selain bebek bakar dan goreng, ada pula brokoli cah bebek dan sup bebek. Tentu juga ada menu berbahan ayam bagi mereka yang tidak suka bebek. Menu yang paling wajib dipesan yaitu Bebek Goreng Dabu Dabu. Empuk, nggak amis sama sekali, dan dibumbui dengan sempurna!

Jalan Bengawan no. 67,
Cihapit, Bandung Wetan,
Kota Bandung, Jawa Barat
40114

Jam buka:
11.00 - 22.00

Braga Permai

03.

Sudah ada sejak tahun 1923 di kawasan tua di Bandung, spot ini tak mungkin terlewatkan kalau sedang menyusuri Jalan Braga. Didominasi oleh masakan barat dengan beberapa pilihan sajian Indonesia juga. Sajian klasiknya adalah Bistik Lidah. Sebelum pulang, jangan lupa beli beberapa cokelat truffle dengan berbagai variasi isian.

Jalan Braga no. 58, Braga, Sumur Bandung, Bandung, Jawa Barat 40111

Jam buka:
06.30 - 24.00

Dapur Dahapati

04.

Restoran yang satu ini menyajikan sejumlah masakan rumahan klasik yang mengingatkan pada hangat dan sedapnya sajian Oma. Yang paling terkenal di sini adalah Sop Buntut-nya yang luar biasa empuk dengan bumbu di kuah yang rasanya meresap sampai bagian tulang sekalipun. Yang juga layak dicoba di sini adalah Buntut Goreng serta Ayam Goreng.

Jalan Cipaganti no. 146, Cipaganti, Coblong, Kota Bandung, Jawa Barat 40131

Jam buka:
08.00 - 21.30

Rumah Makan Legoh

05.

Pilihan menunya amat banyak dan beragam. Masing-masing pilihan nasi gorengnya memiliki bumbu yang berbeda dan khas. Berbagai bahan lauk bisa dinikmati dalam balutan saus rica, cabe ijo atau cuka, dengan tingkat kepedasan yang bisa diatur pula! Selain bumbu masakan yang medok, porsinya pun besar dengan harga yang terjangkau. Kelar makan, jangan lupa pesan keju aroma dan es alpukat keroknya ya!

Jalan Sultan Agung no. 9
Citarum, Bandung Wetan,
Kota Bandung, 40115

Jam buka:
11.00 - 21.00

02

Jakarta

Nasi Uduk Bu Amah

01.

AROMA, TEKSTUR DAN RASA

Meskipun lokasi kedai ini bikin ribet, nasi uduknya istimewa dari segala segi: aroma, tekstur, rasa. Wangi kental santan berbaur dengan efek menyegarkan sereh dan daun salam, nasinya renyah, pulen, harum; ayam gorengnya lain dari lain: montok, dipanggang sampai hitam ala makanan Cajun. Tapi bumbu ayamnya nyengat nyengat manis ala makanan Nonya: sarat bawang putih, bawang goreng, gula Jawa dan kemangi. Saus kacangnya pun segar, asam, manis, pedas. Paling baik pesan lewat telepon sehari sebelumnya atau beberapa jam sebelum buka.

Jalan Pengukiran II no. 6I,
Tambora, Pekojan, Jakarta Barat,
DKI Jakarta 11240
(021) 6914356

Jam buka:
16:00 - 18.00
(tutup hari Minggu)

Gado-Gado Bu Mar

02.

Gado-gado paling “gemah ripah” di Jakarta. Sayurnya segar dan bertimbun, saus kacangnya sedap dan nendang, penampilannya cantik dan meriah dengan hiasan sobekan krupuk kanji merah jambu, porsinya berlimpah, cukup untuk 2 sampai 3 orang. Rujak buahnya juga top. Untuk amannya pesan dulu lewat telepon sejam sebelum diambil.

Jalan H. Jian
Belakang Brawijaya Women’s
Hospital, Jakarta Selatan
Jakarta 12150
(021) 3171 4281

Jam buka:
10.00 - 17.00

Mie Alip

03.

Beberapa tahun lalu, Koh Alip sempat mengeluh kepada saya bahwa anak-anaknya ingin ia berhenti bekerja. Tapi ia tak rela meninggalkan usahanya. Akhirnya, setelah sempat tutup sebentar, Mie Alip buka lagi di lokasi tak jauh dari tempat yang dulu. Beruntunglah saya, sebab saya tergila-gila pada kedai mie yang satu ini: mie ayam satu-satunya di daerah Pecinan yang halal dan yang rasanya benar-benar enak. Kaldunya meresap ke dalam lembar-lembar mie; harumnya semerbak, pangsitnya pun juara.

Jalan Sukarjo Wiryopranoto no. 20C, Kb. Kelapa, Gambir, Jakarta Pusat, DKI Jakarta
(021) 345 8688

Jam buka:
05:30 - 15:00
(Setiap hari)

Rumah Makan Sinar Pagi

04.

Pagi-pagi buta, orang sudah berbondong-bondong menyerbu rumah makan di tengah pasar Muara Karang ini. Tujuan mereka hanya satu: makan lontong sayur Medan paling lezat di Jakarta. Lontongnya disajikan dengan tahu, ebi, tumis kelapa parut, telur rebus dan rendang sapi, karinya gurih dan aromatik. Nasi tim, nasi uduk, nasi kua chai, dan popiahnya lumayan enak. Tapi kalau tak ingin kehabisan lontong sayur, jangan datang lewat jam 8.30 pagi.

Pasar Muara Karang Blok T4 no. 14B Jalan Pluit Karang Raya, Pluit, Penjaringan, Jakarta Utara, DKI Jakarta 14450
0819 3217 8989

Jam buka:
06:00 - 11:00

Wong Fu Kie

05.

LEGENDARIS

Di ujung salah satu lorong di belakang deretan ruko-ruko di Pasar Gelap berdiri rumah makan Hakka tertua di Jakarta. Kisah-kisah tentang para taipan dan high society Tionghoa yang makan di sana telah lama berseliweran di kalangan para foodie dan sejarawan kuliner. Tapi tak hanya itu: lindung cah fuma, ayam rebus siram masak, sup ikan sampan dan mie goreng kucai andalan mereka juga telah menjadi bagian legenda kota Tua. Meski saya kehilangan Wong Chai Yin, ibu Koh Cokro, yang meninggal beberapa tahun yang lalu, rohnya masih terasa di ruang makan yang sederhana tapi bersejarah itu.

Jalan Perniagaan Timur 2 no. 22
Roa Malaka, Tambora, DKI
Jakarta 11230
(021) 6906374

Jalan buka:
08:00 - 17:00
(Setiap hari)

03

Makassar

Palubassa Serigala

01.

PEDASNYA BAHAYA!

Ini merupakan salah satu spot makan paling ramai di Makassar, baik di waktu sarapan, makan siang hingga makan malam. Mirip coto, pallubasa berisi potongan daging dan jerohan kerbau dalam kuah pekat berempah, bertabur parutan kelapa sangrai yang wangi. Tambahkan kuning telur ayam mentah jika ingin cita rasanya lebih kaya lagi. Kucuri air lemon jika ingin mengimbangi kegurihannya dengan sensasi masam segar, juga tambahkan sambal yang pedasnya bahaya.

Jalan Serigala XIV, Mamajang Dalam, Mamajang, Kota Makassar, Sulawesi Selatan 90132

Jam buka:
10.00 - 23.00

Mie Anto

02.

Mengingatkan pada I Fu Mie, sajian di resto ini berupa mie berdiameter kecil yang digoreng kering hingga garing dan renyah lantas disiram dengan kuah kental. Pekat dengan kocokan telur ayam, berisi daging ayam dan seafood. rasanya sulit untuk menolak godaan comfort food yang satu ini. Khusus yang ini, enakan makan di tempat daripada dibungkus atau take away - percaya deh!

Jalan Bali, Pattunuang, Wajo, Kota Makassar, Sulawesi Selatan 90173

Jam buka:
00.00 - 12.00
18.00 - 24.00

Mama Toko Kue & Es Krim

03.

FAVORIT

Di tempat ini, pilihan santapan ringan hingga makan beratnya, semua ada. Yang menjadikannya menarik adalah karena di sini, mereka menyediakan berbagai jenis jajanan khas Makassar termasuk yang langka, yang biasanya hanya bisa didapati di acara pesta adat. Es krim rumahan dengan berbagai pilihan rasa klasik yang mereka buat juga menjadi favorit banyak orang!

Jalan Serui no. 19,
Pattunuang, Wajo, Kota
Makassar, Sulawesi Selatan
90173

Jam buka:
08.00 - 19.00

Kios Semarang

04.

Sayang rasanya melewatkan sunset Pantai Losari jika sedang berada di kota ini. Nah, spot paling kece untuk menikmati keindahan langit sore ini ya di Kios Semarang. Restoran old school tiga lantai ini menyajikan beraneka santapan Chinese food. Juaranya justru yang wujudnya paling sederhana: sayap ayam goreng! Dibumbui dan digoreng dengan pas, sepertinya inilah best seller tempat yang lantai dasarnya berupa toko kaset lawas ini.

Jalan Penghibur no. 20
Bulo Gading, Ujung Pandang,
Kota Makassar,
Sulawesi Selatan 90111

Jam buka:
12.00 - 23.00

Rumah Makan Citra

05.

Yang spesial di sini adalah Bandeng Hitam-nya. Bandeng segar dengan lemak tipisnya membuat dagingnya lembut dan gurih. Warna hitam di sebelah luarnya tampak bagaikan ikan gosong. Padahal rempah dan keluwak gurih lah yang berperan membuat sajian ini begitu gurih. Nikmati dengan sambal terasi tomat yang segar. Konon, nasi gorengnya juga termasuk favorit pelanggan di sini lho.

Jalan Sungai Cerekang no. 41D, Pisang Utara, Ujungpandang, Gaddong, Bontoala, Kota Makassar, Sulawesi Selatan 90156

Jam buka:
00.00 - 04.00
18.00 - 24.00

04

Medan

Bihun Bebek Asie

01.

Bihun Medan yang cenderung lebih tebal namun bertekstur kenyal mirip so'un, ditemani potongan daging bebek yang empuk dalam jumlah cukup *generous*, ditaburi potongan daun bawang dan bawang putih goreng nan masif. Yang bikin spesial? Kaldunya itu lho! Pekat, gurih - jauh dari amis. Porsi di Kumango ini pun tergolong besar, pasti bikin kenyang!

Jalan Kumango no. 15, Kesawan, Medan Barat, Kota Medan, Sumatera Utara 20212

Jam buka:
06.00 - 11.00

Mie Ayam Waringin (M-City)

02.

SEDAP! MANTAP!

Sebenarnya tempat ini tak ada plang namanya, sehingga dinamai M City, letak di mana gedung bernama tersebut berada dekatnya, sebelum ini. Selalu dipenuhi pelanggan sejak pagi untuk sarapan. Mie-nya lembut, dibumbui sederhana dengan topping suwiran ayam kampung. Bisa juga minta tambahan sayap ayam yang sudah dilucuti tulangnya, serta telur muda, ati atau ampela. Sedap benar!

Jalan Waringin no. 7, Sekip, Medan Petisah, Kota Medan, Sumatera Utara 20111

Jam buka:
07.00 - 12.00

Miso Blitar

03.

Bihun yang lebih mirip so'un, disiram kuah bening bercita rasa gurih segar dan ditambahkan suwiran ayam goreng di atasnya. Tak lupa pembubuhan saos tomat botolan yang membuat kuah bening seketika memerah. Lantas, jika suka pedas, tambahkan sambal cabe ijo. Sajian ini sederhana sekali, tapi memang gampang bikin kangen!

Jalan Polonia, Suka Damai, Medan Polonia, Kota Medan, Sumatera Utara 20157

Jam buka:
12.00 - 22.00

Soto Sinar Pagi

04.

Yang khas dari soto Medan adalah kuah buteknya yang berwarna kuning kehijauan. Kental, pekat dengan aroma harum berkat peran aneka rempah yang ada di dalamnya. Pilihan isinya mulai dari ayam, daging sapi hingga babat maupun paru. Favorit kebanyakan orang adalah soto paru, sebab paru gorengnya yang renyah seperti tidak ada tandingannya! Jangan lupa nikmati dengan tambahan lauk perkedel kentang yang dihancurkan ke dalam kuah soto. Nikmat benar.

Jalan Sei Deli no. 2D/1, Silalas, Medan Barat, Medan, Sumatera Utara 20236

Jam buka:
07.00 - 16.00

Tip Top Restaurant

05.

Salah satu yang membuat orang selalu kembali ke Tip Top adalah kenangannya. Berdiri sejak tahun 1929, tempat ini konon masih menggunakan tungku kayu bakar untuk memasak santapannya. Selain interior jadulnya, yang akan membawa kita ke masa lalu adalah jenis kue yang ditawarkan serta es krim dengan tekstur lebih kristal dengan varian rasa klasik.

Jalan Jend. Ahmad Yani
no. 92A-B, Kesawan,
Medan Barat, Kota Medan,
Sumatera Utara 20111

Jam buka:
08.00 - 22.30

05

Solo

Tengkleng Klewer Bu Edi

01.

Jangan lewatkan sajian tengkleng kalau sedang di Solo. Mirip kari dengan kuah lebih encer, isinya berupa kepala atau tulang kambing dengan sebagian daging yang masih menempel untuk disesapi. Cita rasanya gurih dan agak sedikit pedas. Masih disajikan di pincuk daun pisang, biasanya tengkleng di tempat ini sudah ludes sebelum pukul lima sore saking enaknya!

Gapura Pasar Klewer Solo
Jalan Doktor Radjiman, Gajahan, Kauman, Ps. Kliwon, Kota Surakarta, Jawa Tengah 57122

Jam buka:
12.30 - 16.00

Nasi Liwet & Cabuk Rambak Bu Parmi

02.

Di warung ini, Nasi Liwet jagoannya. Nasinya pulen gurih, ditemani ayam suwir, putih telur kukus, areh santan, sambal goreng pepaya muda, juga telur pindang. Kalau antrian nasi liwet masih panjang, icip saja cabuk rambak selagi menunggu. Potongan ketupat dengan bumbu wijen gurih dan kerupuk karak ini merupakan sajian khas Solo yang sederhana namun unik.

Jalan Yos Sudarso no. 247, Kratonan, Pasar Kliwon, Gajahan, Ps. Kliwon, Kota Surakarta, Jawa Tengah 57151

Jam buka:
18.00 - 24.00

Brambang Asem & Lenjongan Yu Sum

03.

Daun ubi jalar rebus disiram saus pekat brambang asem yang rasanya asam manis pedas ini unik sekali. Mengingatkan pada rujak, namun berbahan dasar sayuran. Biasanya dinikmati dengan tempe gembus yang terbuat dari ampas kedelai. Di sini, sekalian saja pesan lenjongan - campuran berbagai jajan pasar yang kemudian ditaburi parutan kelapa dan gula. Joss!

Pasar Gede Harjonagoro
Jalan Jend. Urip Sumoharjo, Kepatihan Wetan, Jebres, Kota Surakarta, Jawa Tengah 57129

Jam buka:
07.00 - 14.00

Bubur Gudeg Mbok Kedul

04.

Tempat legendaris ini selalu ramai didatangi pelanggan. Bubur nasi gurih berpadu gudeg Solo yang cita rasanya cenderung tidak manis, namun mampu membuat paduan serasi yang kaya dan menarik. Jangan lupa icip juruh alias ketan berbumbu bubuk kedelai-nya. Pun, lontong opornya layak dicoba!

Jalan Brig. Jend. Slamet Riyadi no. 474, Purwosari, Laweyan, Kota Surakarta, Jawa Tengah 57144

Jam buka:
12.00 - 23.00

Warung Pecel Bu Kis

05.

Walaupun terdapat ratusan warung penjaja nasi pecel, tempat Bu Kis bisa jadi salah satu yang istimewa. Di luar menu nasi pecel sayurnya yang masih bisa ditambahkan berbagai lauk dari daging atau jerohan sapi goreng, sambal tumpangnya lah yang istimewa. Dibuat dari tempe semangit, sambal yang lebih mirip osengan sambal goreng ini menjadi pelengkap yang unik, menambahkan cita rasa yang tak biasa pada sajian sayurmu.

Jalan Gleges, Sriwedari, Laweyan, Kota Surakarta, Jawa Tengah 57141

Jam buka:
07.00 - 14.00

06

Surabaya & Pamekasan

Nasi Cumi Depan Pasar Atom

01.

MENGGOYANG LIDAH!

Sewaktu saya remaja, di era 90-an Nasi Cumi ini saya kunjungi ketika saya sedang ingin sendiri. Lokasinya dekat dengan pangkalan truk. Gelap dan sepi. Supir truk biasanya makan di sini, setelah lelah narik sepanjang Pantura. Warungnya kecil, juga gelap. Sekarang Nasi Cumi tetap berada di dekat pangkalan truk, sedikit lebih terang, namun cita rasanya tetap menggoyang lidah, bahkan lidah di era millenium sekalipun. Nasi Cumi komplit selain tentunya Cumi-cumi juga berisi mie goreng, babat, empal, paru, usus, tahu, telur, dan peyek udang. Meriah di remang-remang Surabaya.

Jalan Waspada no. 2-4,
Bongkaran, Pabean Cantian,
Kota Surabaya, Jawa Timur
60161
(+62) 81233135455

Jam buka:
24 Jam

Depot Anda

02.

Kuah rawonnya tidak main-main. Kaldu sapinya entah diwariskan dari berapa generasi. Menyeruput kuah kaldu rawon ini, seperti masuk ke dalam mesin waktu, saya seakan terlempar ke masa lalu. Daging Iganya juga tidak main-main. Gahar, namun empuk. Daging lepas dari tulangnya. Licin. Depot Anda buka dari jam 6 pagi. Menyantap Rawon sebagai menu sarapan, memberikan semangat yang tidak main-main, siap menghadapi hari yang panjang, di teriknya Surabaya yang juga tidak pernah main-main.

Jalan Walikota Mustajab
no. 74, Ketabang, Genteng,
Surabaya, Jawa Timur, 60272
(031) 5453377

Jam buka:
06.00 - 21.00

Kacang Koah dan Tahwa Cak Yudi

03.

Kacang Kuah dijajakan berkeliling, dengan motor atau sepeda. Di Surabaya, penjaja Kacang Kuah mengunjungi rumah-rumah pelanggannya di pagi hari. Kacang Kuah adalah Kacang Tanah yang dihidangkan bersama kacang kedelai, dan Tahwa (semacam puding berwarna putih susu, terbuat dari kacang kedelai), disiram kuah jahe yang pas hangatnya dan tidak terlalu manis. Cocok untuk cuaca mendung atau gerimis-gerimis kecil di sore hari. Semangkok kacang kuah, tidaklah lengkap tanpa kehadiran Cakwe. Cakwe yang gurih dicelupkan ke kuah jahe yang hangat, inilah rasa dan sensasi makanan yang sempurna saling melengkapi satu sama lain.

Jalan Raya Satelit Selatan Surabaya. (Dijajakan berkeliling sepeda di sekitar Graha Residence)

Jam buka:
07.00 - habis

Soto Ayam Lamongan Cak Har

04.

Kuah Soto yang penuh keanekaragaman bumbu, bercampur kaldu ayam, disiram diatas nasi, mie soun, suwiran ayam, daun seledri, telor, bawang goreng. Asap mengepul di semangkok soto ayam yang kemudian ditaburi bubuk bernama Koya yang terbuat dari kerupuk udang, dan bawang putih. Tiap penjaja Soto punya racikan rahasia untuk menghasilkan Koya terbaik mereka. Dengan taburan koya dan kucuran jeruk nipis, lengkaplah sudah Soto Ayam Lamongan, siap menemani obrolan-obrolan hangat bersama teman dan keluarga.

Jalan Arief Rachman Hakim, Keputih, Sukolilo, Kota Surabaya, Jawa Timur 60111

Jam buka:
06.00 - 23.00

Campor Lorjuk Bu Iis

05.

MUST TRY!

Lorjuk adalah sejenis kerang bambu, bahan baku utama makanan ini. Lorjuk hanya bisa dicari di pantai sekitar Pamekasan. Lorjuk yang direbus, mengeluarkan cairan semacam kaldu yang melahirkan rasa gurih pada masakan ini. Campor lorjuk adalah makanan serupa soto, dimana lontong, mie soun, kacang Oto' khas madura, toge goreng, remahan peyek bertugas sebagai pelengkap, yang kemudian disiram dengan kuah gurih campuran berbagai rempah-rempah, petis dan kaldu lorjuk, sebelum ditaburi sejumput daging lorjuk sebagai bintang utamanya. Dengan potongan cabe dan kucuran jeruk nipis sesuai selera,sensasi yang lahir dari masakan ini.

Jalan Raya Tanjung Pademawu, Mungging, Majungan, Pademawu, Kabupaten Pamekasan, Jawa Timur 69323 (seberang home goods store)

Jam buka:
07.00 - 09.00

07

Pontianak & Singkawang

Pondok Pengkang

01.

Gurihnya sudah terasa hanya dalam pandangan pertama. Ebi diselipkan ke dalam adonan ketan santan yang sudah rata, dibungkus dengan daun pisang. Pengkang yang sudah rapi terbungkus daun pisang kemudian dijepit dengan bambu, lalu dibakar. Jeniusnya lagi, Pengkang dimakan dengan sambal kepah, atau semacam kerang yang habitatnya hanya ada di kota Peniti. Gurih, *smoky*, sedikit manis pedas. Lengkap sekali ledakan rasanya.

Jalan Raya Peniti, Peniti Luar, Siantan, Pontianak, Kalimantan Barat 78351

Jam buka:
09.00 - 23.00

Bakmi Kepiting Achai

02.

Seperti kata teman saya, Bono, "Tekstur mienya ini lho! Membuat Surga kelihatan di depan mata." Bakminya kuning, bulat, berdiameter kecil. Halus tapi tidak lemah sama sekali. Bakmi dihidangkan dengan sejumput daging kepiting, capit kepiting yang merah merona, dan sedikit telor kepiting yang meledak-ledak rasanya di mulut. Semangkuk bakmi Kepiting Achai, rasanya mengingatkan akan kehangatan yang muncul ketika kita berada di sekitar orang-orang yang kita cintai.

Jalan Hijas, Benua Melayu Darat, Pontianak Selatan, Kalimantan Barat 78243 (belakang restoran Gajah Mada)

Jam buka:
Pagi - Sore

Choi Pan Rumah Marga Tjhia

03.

Ini nih makanan yang kalem, sederhana, syahdu dan ngangenin. Bentuknya kurang lebih mirip dengan hakau. Kulitnya jauh lebih lembut, isinya bukan udang, melainkan sayuran. Ada juga sekilas rasa ebi dan bawang goreng, yang bahu-membahu menambah nuansa kegurihan. Choipan disuguhkan diatas loyang besar berisi sekitar 30 potong choi pan dengan 3 cita rasa yang berbeda (bengkoang, kucai, dan rebung). Loyang ini selalu disuguhkan hangat, kemudian dinikmati dengan saus kecap spesial yang membuat lidah susah berhenti bergoyang.

Jalan Budi Utomo no. 36, Condong, Singkawang, Kalimantan Barat 79111

Jam buka:
08.00 - 18.00

Toko Kopi Nikmat

04.

Kopi di kedai ini sungguh seperti namanya, Nikmat baik aroma dan rasanya. Namun yang menjadikan kedai kopi ini spesial bagi saya adalah sebuah lemari kaca, dengan frame kayu yang berisikan kue-kue pasar yang tidak kalah nikmatnya. Ada Kue Bolu, ada Risoles, ada Kue Soes yang berisikan selai Srikaya!, lalu ada entah kue singkong yang rasanya sampai ke ubun-ubun. Di kedai ini saya berselancar di atas lautan rasa. Nikmat tiada tara.

Jalan Sejahtera, Singkawang Barat, Melayu, Singkawang, Kalimantan Barat 79111

Jam buka:
06.00 - 15.00

Kontributor

LAKSMI PAMUNTJAK

Laksmi Pamuntjak adalah novelis, penyair, jurnalis, dan kritikus kuliner dwibahasa. Ia telah menulis untuk sejumlah media nasional dan internasional termasuk Tempo, the Jakarta Post dan harian Inggris the Guardian. Novel pertama Laksmi, Amba, memenangi penghargaan sastra LiBeraturpreis 2016 di Jerman. Novel ini masuk 5 Besar Kusala Sastra Khatulistiwa 2013 dan telah diterjemahkan ke sejumlah bahasa. Versi bahasa Inggris novel Laksmi yang kedua, Aruna dan Lidahnya, telah terbit di Amerika dengan judul The Birdwoman's Palate. Novel ini masuk 5 Besar Kusala Sastra Khatulistiwa 2015. Saat ini film layar lebar berdasarkan novel ini sedang digarap dengan sutradara Edwin dan bintang utama Dian Sastrowardoyo dan Nicholas Saputra. Laksmi telah menerbitkan dua himpunan puisi, sebuah kumpulan puisi dan prosa, sebuah telaah filosofis berdasarkan epos The Iliad; sebuah himpunan fiksi pendek yang diilhami lukisan, serta dua terjemahan karya Goenawan Mohamad. Ia juga dikenal sebagai penulis lima edisi The Jakarta Good Food Guide, seri panduan makanan independen pertama di Indonesia. Pada 2012 salah satu pendiri Toko Buku Aksara ini terpilih menjadi wakil Indonesia dalam Poetry Parnassus/Cultural Olympiad, festival puisi terbesar di Inggris, yang digelar dalam rangka Olimpiade London. Novel ketiga Laksmi, Herbstkind, telah terbit di Jerman pada 10 Agustus 2018.

@laksmiwrites

ADE PUTRI

Lahir dan besar di keluarga pecinta makanan, Ade Putri Paramadita pernah menjadi pembawa acara di radio dan web serial YouTube FoodieS berjudul 6x6. Dikenal sebagai pengulas makanan, penata artistik makanan, konsultan makanan, co-founder Beergembira, serta pemilik Kedai Aput, Ade juga merupakan bagian dari Aku Cinta Makanan Indonesia, sebuah gerakan yang mempromosikan pelestarian makanan tradisional Indonesia. Ade merupakan juri dari Aqua Reflection's Jakarta's Best Eats 2018 dan Iron Chef Indonesia. Saat ini, Ade menyebut dirinya sebagai pencerita kuliner.

@misshotrodqueen

EDWIN

Lahir dan dibesarkan di Surabaya, cintanya terhadap kupang lontong, rawon, nasi bebek, bakcang peneleh, dan kacang koah, sama seperti cintanya terhadap sinema. Baginya sinema adalah makanan jiwa, sementara makanan adalah cerminan dari jiwa sinema. Makanan dan sinema yang hebat, tidak pernah hilang dari ingatan. Makanan dan sinema bagi edwin adalah medium yang paling ia percayai sebagai penyimpan rasa. Aruna dan lidahnya adalah surat cintanya terhadap sinema, makanan, dan manusia.

@lablabalaba

Kontributor

Fotografer Jakarta & Bandung :

Arman Febryan
@armanfebryan

Fotografer Makassar :

Mursyid Mustari
@uchie_fooddan

Novia Fabiola
@nupyy

Fotografer Medan :

Ferdian Erman
@ferdierman

Fotografer Solo :

Yunita Dyan Permana
@yunitadyanpermana

Fotografer Surabaya & Pamekasan :

Dani Huda
@danihuda

Fotografer Pontianak & Singkawang :

Erland Herlambang

KM.SATYA KENCANA II

SELAMAT ★
★ MENIKMATI

@palarifilms

ARUNA & LIDAHNYA

DI BIOSKOP 27 SEPTEMBER 2018