

## Kombinasi Minang Sunda, Ini Resep Jengkol Balado Hijau Kang Emil

Lukman Hakim - [BOGOR.JURNALNASIONAL.CO.ID](http://BOGOR.JURNALNASIONAL.CO.ID)

Dec 23, 2021 - 13:30



*Aksi Demo memasak Ridwan Kamil*

KOTA BANDUNG,- Gubernur Jawa Barat (Jabar) Ridwan Kamil menunjukkan kebolehannya dalam memasak. Kali ini, ia mencoba memasak salah satu makanan khas Indonesia yakni jengkol dengan sambal Lado Hijau.

Resep sambal Lado Hijau kali ini diambil dari buku Mustikarasa yang merupakan kumpulan resep makan dari berbagai daerah di Indonesia. Buku Mustikarasa ini

merupakan gagasan dari proklamator Indonesia, Ir. Soekarno.

Berdasarkan buku resep makanan Mustikarasa, Kang Emil sapaan Ridwan Kamil memasak jengkol dengan sambal Lado Hijau. Ini merupakan perpaduan antara makanan khas Jabar dan Sumatera Barat.

"Saya coba di salah satu halaman buku Mustikarasa dengan menggabungkan jengkol khas Jawa Barat dengan sambal hijau khas Padang," kata Kang Emil dalam acara puncak peringatan Hari Ibu ke-93 Tingkat Provinsi Jawa Barat Tahun 2021 di Gedung Merdeka, Kota Bandung, Rabu (22/12/2021).

Dalam prosesnya, Kang Emil memulai dengan menggoreng jengkol yang sudah ada. Hanya butuh waktu sekitar 5 menit saja untuk menggoreng jengkol tersebut.

Setelah lima menit, Kang Emil kemudian mengangkat jengkol dan ditiriskan beberapa menit. Kemudian, jengkol tersebut dicampurkan dengan sambal hijau yang sudah tersedia.



Lalu jengkol tersebut diaduk hingga merata agar sambal hijaunya bisa terserap oleh jengkolnya. Kemudian sentuhan terakhir, Kang Emil menaburkan ikan teri untuk memberikan rasa kepada jengkolnya.

"Kombinasi jengkol dengan sambal Lado Hijau itu kemudian ditaburi dengan ikan teri sesuai diresep bukunya menghasilkan rasa yang belum pernah ada dan itu contoh bahwa kekayaan kuliner kita sangat luar biasa," ucapnya.

Setelah siap, Kang Emil menyajikannya untuk bisa dicicipi. Dari mulai Bupati/Wali Kota, istri kepala daerah di Jabar, kepala dinas hingga wartawan, mendapatkan kesempatan untuk mencicipi masakan dari Gubernur Jawa Barat.

Sebagai penutup, Kang Emil mempersilahkan kepada sang istri, Atalia Praratya

Ridwan Kamil, untuk mencicipi hasil masakannya. Ia pun menyuapi jengkol sambal hijau kepada sang istri.

"Terakhir saya menyuapi Ibu Cinta," kata Kang Emil.



Setelah mendapatkan suapan mesra jengkol sambal Lado Hijau, Atalia kemudian memuji hasil masakan sang suami. Menurutnya, hasil masakan jengkol sambal hijau sang suami sangat enak.

"Betul mantap sekali," kata Atalia.

Chef Hardian Eko Nurseto menuturkan, jengkol mempunyai aroma yang khas. Aroma tersebut menjadi keunggulan dalam jengkol. Di Jabar sendiri, jengkol menjadi bahan dasar berbagai jenis makanan, mulai dari goreng jengkol, semur jengkol, sampai kerupuk jengkol.

"Sampai-sampai jengkol itu ada usianya. Misal, jengkol muda harus diapakan. Jengkol yang tua harus diapakan," ucapnya.

Menurut Nurseto, menduniakan jengkol bukan hal mustahil. Dengan aromanya yang khas, jengkol bisa menarik minat masyarakat dunia.

"Tinggal bagaimana promosinya harus digencarkan. Memang setiap belahan dunia punya khas masing-masing, tapi tentu akan ada belahan dunia yang menyukai jengkol," ucapnya. (\*\*\*)