

Serbuan Pisang Goreng ala Kalimantan

Ditulis oleh Megu

Pisang Goreng! Hm… rasanya tak ada manusia di Indonesia yang tidak mengenal cemilan yang satu ini. Kudapan ringan ini kerap dinikmati pada sore hari ditemani secangkir teh hangat atau teman pengganjal rasa lapar di saat tidak sempat menyantap makanan berat.

Kalau Anda jeli memperhatikan, dalam beberapa bulan ini mulai marak tren kudapan pisang goreng berlabel "Pisang Goreng Kalimantan" atau "Pisang Goreng Pontianak". Kehadiran mereka cukup mencolok mata dan fenomenal di kawasan-kawasan kota Jabodetabek.

Sebetulnya, kehadiran pisang goreng ala Kalimantan ini sudah berlangsung cukup lama namun, belakangan ini intensitas bisnis pisang yang satu ini kelihatan "lebih" dibanding sebelumnya.

Apa sih yang membedakan mereka dengan pisang goreng kebanyakan yang terlebih dulu hadir? Well, yang pasti sama-sama menggunakan pisang namun sesuai namanya, yang digunakan adalah jenis pisang kalimantan sebagai bahan utamanya.

Uniknya adalah cara pengolahannya. Kebanyakan pisang goreng ini dibuat terlebih dulu dengan cara di iris tipis-tipis pada salah satu ujungnya, namun tidak terputus pada ujung lainnya. Pisang kemudian di kembangkan membentuk kipas. Usai dibentuk, pisang dicelupkan ke dalam adonan yang terdiri dari tepung beras dan terigu, serta bumbu andalan masing-masing "merek". Setelah itu pisang baru di goreng dengan cara deep fried. Hasil dari seluruh proses ini adalah pisang goreng yang renyah dan gurih!

Walaupun menyandang merek dagang yang serupa, namun variasi rasanya justru cukup beragam, akibat beberapa faktor. Masing-masing gerai juga memiliki langganan tetap, alias sesuai selera.

PISANG GORENG KALIMANTAN SARI RASA

Suasana sibuk tampak di gerai Pisang Goreng Kalimantan Sari Rasa di bilangan jalan Tanjung Duren, Jakarta Barat. Rupanya, selain melayani pelanggan yang silih berganti, pesanan dari seorang pelanggan berupa puluhan dus berisikan pisang kalimantan untuk dibawa keluar kota, sedang dipersiapkan di gerai yang hanya berukuran 4 x 4 meter persegi.

Cara pengolahannya terlihat sama saja seperti yang dibahas di atas. Lalu apa yang membedakannya? Anda baru dapat merasakannya saat mulai menggigit pisang goreng andalan toko ini. Walaupun digoreng kering, namun adonan tepung yang menjadi pelapis pisang terasa renyah sekali. Tak hanya itu, kualitas pisang yang digunakan juga baik, dengan tingkat kematangan yang tepat, membuat rasa manis dan tekstur pisang berpadu serasi dengan "kremesan" adonan tepung yang digoreng.

Waktu terbaik untuk menikmati pisang berukuran sedang seharga Rp.1.500,- per buah ini adalah saat masi hangat.

PONTI DARI PONTIANAK

Pisang goreng berlabel Ponti ini memiliki ciri khas yang tak jauh berbeda dengan yang lain. Begitu pula cara pengolahannya, yang mengandalkan adonan tepung yang dilumurkan pada pisang yang telah diiris membentuk kipas.

Hanya saja, bagi pecinta rasa manis, siap-siap saja kecewa, lantaran pisang yang digunakan tidak terlalu manis dan agak keras. Namun, bagi penggemar jenis pisang goreng jenis ini, Ponti bisa dijadikan pilihan.

Tepung yang digunakan juga tidak terlalu manis, sehingga terdapat kesan hambar. Baluran tepung terlihat sangat tebal

dan menempel erat pada daging pisang namun tetap renyah berkat cara penggorengan deep fried.

Harga jual pisang Ponti per buah Rp.3.000,- alias lebih mahal dari pisang sejenis.

Namun bagi penggemar jenis pisang goreng jenis ini, Ponti bisa dijadikan pilihan.

Tepung yang digunakan juga tidak terlalu manis, sehingga terdapat kesan hambar. Baluran tepung terlihat sangat tebal dan menempel erat pada daging pisang namun tetap renyah berkat cara penggorengan deep fried.

Harga jual pisang Ponti per buah Rp.3.000,- alias lebih mahal dari pisang sejenis. Namun, dengan ukuran yang lebih besar dibanding kompetitor, rasanya harga tersebut memang layak.

SATE PISANG GORENG AHOCK

Kalau pisang Kalimantan kebanyakan dibentuk seperti kipas lalu digoreng kering dengan adonan bumbunya. Ahock justru membuatnya menjadi sate. SATE? Yup, Anda tidak salah baca.

Simpel saja sih pembuatannya. Pisang dipotong tipis-tipis, lalu ditusukkan ke batang bambu layaknya sedang membuat sate ayam atau kambing. Setelah cukup penuh, sate pisang tersebut dicelupkan ke dalam adonan dan digoreng setengah matang. Begitu ada yang memesan, sate baru digoreng kering dengan cara deep fried.

Hanya itu? Tentu tidak. Anda bakalan ditawari, apakah ingin sate pisang dengan rasa manis atau pedas!

Caranya, sate yang telah digoreng tersebut diolesi dengan bumbu manis yang terbuat dari margarine dan gula. Kalau bumbu pedas, dari saus sambal dan margarine. Kalau hanya sampai tahap ini, sate pisang Anda berharga Rp.2.000,-. Dengan tambahan Rp.500,- Anda dapat memperoleh sate pisang manis bertabur keju atau cokelat.

Serunya, kenikmatan sate pisang sate ini tak hanya disantap panas-panas. Saat dingin sekalipun bumbu sudah meresap masuk ke dalam lapisan tepung, kerenyahan masih terjaga. Hal ini membuat sate pisang tetap nikmat untuk disantap.

Ahock juga menyediakan pisang goreng kalimantan berbentuk reguler, namun dimodifikasi dengan tambahan taburan wijen.

PISANGKU PISANG PASIR

Agak bingung juga mendeng

ar jenis pisang pasir ini pada awalnya. Namun, setelah melihat wujudnya, barulah ngeh bahwa wujud "pasir" yang dimaksud tidak lain dan tidak bukan adalah jenis tepung yang menyelimuti pisang memiliki tekstur yang berbeda dengan pisang umumnya.

Sebagai perbandingan, Anda dapat membayangkan tepung ayam goreng crispy, yang mewakili kebanyakan pisang kalimantan dan tepung pada chicken nugget, yang mewakili "pasir" pada pisang. Dengan kata lain, walaupun sama-

sama crispy, tapi berbeda tekstur dan karakter. Inilah letak keistimewaan gerai pisang goreng yang mulai marak di sejumlah kawasan Jabodetabek, sejak pertengahan 2006.

Dijual dengan harga Rp.2.000,- per buah. Pisang yang dijual memiliki karakter manis dan lembut. Menurut penjualnya, pisang yang digunakan berasal dari Lampung, namun proses pembuatannya jelas ala Kalimantan.

Rasa tepungnya sendiri sangat "menyenangkan" lembut, crispy dan garing. Paduan antara tepung dan jenis pisang juga sangat baik, membuat acara menyantap pisang dari gerai Pisangku ini menjadi momen yang fun. Ukurannya yang sedang, cukup mengenyangkan hanya dengan memakan dua buah saja.