

'Hidden Gem' Kuliner Ubud, Mie Bubeng yang Wajib Diburu

Ray - GIANYAR.UPDATE.CO.ID

Aug 23, 2022 - 09:14

Image not found or type unknown



Gianyar - Melancong di Bali sepertinya kurang afdol kalo tidak mampir ke daerah wisata Ubud, Gianyar. Setelah lelah berwisata ada kuliner yang bisa dicoba untuk dinikmati, Mie Bubeng. Kuliner yang bisa dibilang hidden gem ini adalah Mie dengan rasa yang unik dan enak, sulit untuk mencari yang seperti ini di Bali.

[Alamatnya klik untuk link](#)

Menemui pemilik sekaligus pengelolanya Johannes Kelanadjaja yang akrab dipanggil bang Jo ini menyapa kami dengan ramah. Ia menceritakan tentang konsep kedai Mie Bubeng-nya ini, lahir dari kondisi keadaan yang masyarakat lagi berat-beratnya ekonomi. Bang Jo ingin masyarakat tetap merasakan citarasa original yang enak tetapi tidak membuat kantong bolong.

"Saya pikir kita makan diluar tentu mengharapkan makanan yang enak, bersih dan harga terjangkau," ujarnya, Minggu (21/08/2022).

Ia juga menjelaskan bahwa dalam memasak makanan haruslah ada jiwa menghargai dan memiliki idealisme yang otentik. Cita rasa Mie Bubeng yang kenyal dan terasa sehat ini memang tidak main-main, kuahnya yang lembut tidak menyengat membuat kami menikmatinya tanpa banyak bicara, seperti tak mau lepas menikmati kelezatannya.

"Kualitas original dari food itu sendiri harus dijaga, banyak makanan yang seperti Sushi diberikan spicy mayonnaise misalnya, yang berasa hanya spicy mayo saja bukan original dari ikannya," tutur bang Jo.

Ditanya soal harga yang murah tetapi kualitas tetap tinggi bang Jo menuturkan bahwa itu bisa dilakukan bila kita memiliki idealisme terhadap rasa masakan. Ia mengakui bahwa bahan-bahan yang digunakan untuk mengolah berbagai masakannya tidak menggunakan bahan-bahan yang curah atau murahan.

"Enak tidak harus mahal, itu artinya tidak murah. Harganya sepadan dengan kualitas yang kita tawarkan, sebagai pengusaha kita wajib mencari profit tetapi janganlah berlebihan"

Ia juga menjelaskan bahwa saat pariwisata Bali mulai menggeliat lagi, tetaplah konsisten terhadap pelayanan. Berikan yang terbaik dan juga menjaga sikap friendly kepada para turis-turis yang datang ke Bali. Memperkenalkan masakan-masakan khas Indonesia kepada tamu bagi dirinya itu juga suatu kewajiban bagi kita.

"Gado-gado misalnya suguhkanlah dengan yang benar, rendang misalkan ya sajikan dengan yang terbaik dengan citarasa originalnya"

Mie pangsit yang ia tawarkan kepada para tamu dan masyarakat Bali ini, Bang Jo menjelaskan Mie yang diraciknya haruslah memiliki kematangan yang pas tidak overcook (lembek), dengan bumbu-bumbu yang tepat juga.

"Saat diangkat terlihat enak sekali"

Sajian pembuka yang kami cicipi adalah Gyoza. Kuliner ini adalah dumpling khas Jepang yang bisa diisi dengan campuran daging ayam. Kelezatannya saat kami

nikmati terasa sehat dan berkualitas, ada rasa jahenya yang enak berpadu dengan kekenyalan yang disajikan, membuat lidah ini ingin nambah terus.

"Gyoza bisa disebut appertizer (makanan pembuka/ringan), itu resep saya sendiri"

Ia juga menjelaskan bahwa dirinya tidak menyangka bakal laris untuk 'Barbeque sauce' yang disajikan pada pork ribs yang kita nikmati setelah Mie. Rasa manis yang pas, gurih yang nikmat ini membuat kami lupa bahwa sudah makan terlalu banyak, karena porsi Mie yang disajikan itu cukup besar.

"Sauce Barbeque kita cukup terkenal, banyak tamu yang suka. Selanjutnya kita masih mikir nih untuk menu yang baru kita nanti, mungkin saya akan buat Dimsum" (Ray)