



STANDARD OPERATING PROCEDURE

CULINARY DEPARTEMENT

ANEKA BUMBU DAN SAMBAL

PREFACE

Mangupura, 4 November 2022



Greetings from Care and Love Corporation,

First of all, we would like to thank to Ida Sang Hyang Widhi Wasa (God Almighty) for the completion of this standard operating procedure. This guidance book is based on the owner's experience in hospitality industry, which aims to help young people who want to work in hospitality industry, especially in Katak Tepi Sawah Villa, Restaurant and SPA.

CEO

CARE & LOVE CORPORATION

I Nyoman Sudiartawan, S.S

TABLE OF CONTENT

PREFACE	2
TABLE OF CONTENT	3
SAMBAL TERASI	4
SAMBAL SEREH	5
SAMBAL TOMAT	6
SAMBAL MATAH	7
SAMBAL BONGKOT	8
BUMBU SUNA CEKUH	9
BUMBU KUNING BALI	10
SAUR	11



SAMBAL TERASI

Bahan – Bahan :

- Cabe besar 2 biji
- Cabe kecil 5 biji
- Terasi panggang 50 gr
- Garam $\frac{1}{4}$ sdt
- Penyedap $\frac{1}{2}$ sdt
- Jeruk purut 2 iris
- Minyak goreng 1 sdt

Cara Memasak :

1. Ulek semua bahan kecuali minyak
2. Setelah halus tambahkan minyak



SAMBAL SEREH

Bahan- bahan

- Sereh 5 batang
- Cabe kecil 3 biji
- Bawang merah 2 siung
- Bawang putih 1 siung
- Garam $\frac{1}{4}$ sdt
- Penyedap $\frac{1}{2}$ sdt
- Daun jeruk 2 lembar
- Minyak goreng 1 sdt

Cara membuat :

1. Iris sereh tipis- tipis
2. Potong kecil cabai, bawang merah, bawang putih lalu tumis dengan sedikit minyak
3. Agak setengah matang masukan daun jeruk, garam dan penyedap
4. Masak sampai beraroma namun tidak terlalu kering



SAMBAL TOMAT

Bahan- bahan

- Tomat 3 buah
- Cabai besar 8 biji
- Cabai kecil 10 biji
- Bawang merah 3 biji
- Bawang putih 2 biji
- Terasi $\frac{1}{2}$ sdm
- Daun jeruk 3 lembar
- Garam $\frac{1}{2}$ sdm
- Minyak 3 sdm

Cara memasak

1. Rebus (atau bisa di goreng) tomat,cabai dan bawang
2. Ulek semua bahan yang sudah direbus, tambahkan terasi panggang
3. Setelah halus , tumis kembali campuran yang sudah diulek
4. Tambahkan garam , penyedap dan daun jeruk, aduk sampai mendidih dan beraroma



SAMBAL MATAH

Bahan- bahan

- Bawang merah 5 biji
- Cabai merah besar 1 biji
- Cabai rawit 1 biji
- Sereh 1 batang
- Terasi panggang ¼ sdt
- Garam ¼ sdt
- Penyedap ¼ sdt
- Jeruk purut (lemon) 2 iris
- Minyak 1 sdm

Cara membuat

1. Potong kasar bawang merah, sereh dan cabai (sisihkan)
2. Campur terasi, garam, penyedap remas- remas sampai rata
3. Campur remasan terasi dan potongan cabai dan bawang
4. Remas kembali semua campuran sampai agak layu, lalu tambahkan jeruk purut (lemon) dan sedikit minyak



SAMBAL BONGKOT

Bahan- Bahan

- Bongkot 1 batang
- Bawah merah 5 siung
- Cabai rawit 1 biji
- Cabai hijau besar 1 biji
- Garam $\frac{1}{2}$ sdt
- Penyedap $\frac{1}{4}$ sdt
- Daun jeruk 2 lembar
- Minyak goreng 2 sdm
- Terasi $\frac{1}{2}$ sdt
- Jeruk purut (lemo) 1 iris

Cara membuat

1. Iris bongkot dengann ukuran sedang/kasar
2. Ulek irisan bongkot, cabai dan terasi sampai halus
3. Tumis adonan dengan sedikit minyak tambahkan garam, penyedap rasa dan daun jeruk
4. Tumis sampai matang dan beraroma

BUMBU SUNA CEKUH

Bahan

- Bawang putih $\frac{1}{4}$ kg
- Kencur (cekuh) 200 gr
- Kunyit 100 gr
- Minyak 2 sdm
- Garam

Cara Membuat

1. Cincang halus atau blender bawang, kunyit dan cekuh kemudian ditumis
2. Tambahkan garam dan angkat sampai beraroma

BUMBU KUNING BALI

Bahan- Bahan

- Daun jeruk 3 lbr
- Daun salam 2 lbr
- Terasi 2,5 gr
- Bawang merah 50gr
- Bawang putih 25 gr
- Jahe 5 gr
- Sereh 10 gr
- Laos 15 gr
- Kunyit 10 gr
- Kencur 3 gr
- Kemiri 10 gr
- Basewangen 5 gr
- Ketumbar ½ sdt
- Merica hitam ½ sdt
- Gula pasir 1sdt
- Garam ½ sdt
- Masako ayam ½ sdt
- Minyak secukupnya

Cara membuat

1. Iris tipis- tipis semua bahan
2. Setelah diiris goreng semua bahan dengan sedikit minyak
3. Setelah ½ matang angkat dan blender sampai benar - benar halus
4. Tumis kembali adonan yang halus dengan sedikit minyak
5. Tambahkan garam dan penyedap
6. Aduk sampai matang dan beraroma



SAUR

Bahan- bahan

- Kelapa parut ½ buah
- Bumbu kuning 2 sdm
- Daun salam 3 lembar
- Daun jeruk 2 lembar
- Sereh 2 batang
- Garam ½ sdt
- Merica bubuk ¼ sdt
- Penyedap ½ sdm
- Minyak goreng 2 sdm

Cara Membuat

1. Tumis bumbu kuning dengan sedikit minyak
2. Masukkan sereh, daun salam, daun jeruk dan kelapa parut
3. Aduk sampai rata, kemudian tambahkan garam, merica dan penyedap
4. Masak hingga beraroma dan berwarna kuning kecoklatan