

Sumber : Kompas, Republika, Koran Tempo, Suara Pembaharuan, Media Indonesia, Surabaya Pos, **Surya** Malang Post, Bhirawa, Suara Indonesia, Koran Pendidikan, Majalah Tempo, Majalah GATRA, Jawa Pos/ Radar Malang, Seputar Indonesia, Pena Pendidikan ...

Tahun : 2016 .....

Bulan : JAN, FEB, MAR, APRIL, MEI, JUNI, JULI, **AGUST** SEPTEMBER, OKTOBER, NOV, DES

Tanggal : 1 2 3 4 **5** 6 7 8 9 10 11 12 13  
 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26  
 27 28 29 30 31 hal .....

## Serunya Berburu Kemiri di Thailand

**SOTO** memang sangat populer di Indonesia. Nyaris hampir semua daerah di Indonesia memiliki soto dengan versi dan citarasa khas masing-masing. Memasak soto pun bukan perkara susah karena semua bahan mudah didapatkan.

Namun, mengolah soto di Thailand, itu baru cerita yang berbeda. Pasalnya, tidak semua bumbu dan bahan yang dibutuhkan untuk mengolah soto bisa didapatkan dengan mudah.

Setidaknya saya harus mendatangi lebih dari satu tempat hanya untuk mendapat jenis bumbu yang ternyata jarang, atau bahkan hampir tidak pernah digunakan dalam masakan Thailand sehari-hari.

Nah, itulah yang saya hadapi ketika ketiban sampur harus memasak soto ayam Indonesia untuk menu ber-



**WIWIK JUMAKYAH**

Mahasiswi Sastra Arab Universitas Negeri Malang/sedang menempuh PPL/KKN di Thailand

buka puasa bagi para murid dan guru-guru di tempat saya mengajar di Nirandonwitya School, Narathiwat, Thailand Selatan, saat Ramadan lalu. Beberapa bumbu dan

” Mengolah soto di Thailand, itu baru cerita yang berbeda. Pasalnya, tidak semua bumbu dan bahan yang dibutuhkan untuk mengolah soto bisa didapatkan dengan mudah di sini”.



rempah mudah didapatkan karena sengaja ditanam di sekitar sekolah. Kesulitan mulai muncul saat merica, ketumbar, dan kemiri ternyata tidak berhasil saya temukan.

Selain nama Thailand untuk ketiga rempah tersebut tak bisa ditemukan, warga di Natathiwat juga jarang memanfaatkannya pada olahan sehari-hari. Waduh bagaimana ini?

Diantar seorang kenalan Thailand, kami berburu rempah ke pasar tradisional.

Beruntung akhirnya di sebuah kedai menyediakan merica dan ketumbar. Namun untuk kemiri, pemilik kedai hanya bisa menggelengkan kepala tanda tak paham.

Baru setelah saya menunjukkan gambar kemiri yang ada di ponsel saya, ia mengangguk mahfum.

Usai sudah semua bahan dan rempah ditemukan. Inilah kali pertama saya mengolah soto ayam dalam jumlah besar. Dan ketika dihi-

dangkan, alhamdulillah hidangan yang tersaji habis tak tersisa dengan pujian 'aroi makmak (enak sekali) soto Kak Wiwik sedap... Minggu depan boleh buat lagi ya..."

Akhirnya soto ayam sukses menggoyang lidah Thailand.

(<http://surabaya.tribunnews.com/2016/08/04/serunya-berburu-kemiri-di-thailand>)

