

Meleleh dalam "Pancake"

Asli, rasanya enak banget. Itu komentar salah seorang teman ketika pertama kali mencicipi *Blueberry Cheese Pancake* di *Pancious Pancake House*, Mal Kelapa Gading 3. Awalnya pancake disantap sebagai sarapan pagi. Kini berbagai macam pancake diciptakan untuk disantap kapan saja.

Oleh M CLARA WRESTI dan IDA SETYORINI

Rabu (28/7) siang, kami mendapat tugas liputan di Kelapa Gading, Jakarta Utara. Perut keroncongan membawa kami bertiga singgah ke *Pancious Pancake House* dari seabrek restoran di kawasan wisata kuliner Jakarta Utara itu.

Memasuki restoran itu, ada keraguan di hati karena *pancake* bukanlah makanan yang cocok untuk makan siang. Maklum, kedua rekan saya adalah laki-laki asli Melayu, yang merasa belum makan kalau belum berumemu nasi.

Kami memilih duduk di sofa warna merah di ruang bebas asap rokok. Di atas meja tersedia satu teko mungil berwarna merah berisi sirup *maple*.

Ya, kalau menyantap *pancake* harus dengan sirup *maple*, sirup yang terbuat dari pohon *maple* yang banyak tumbuh di Kanada. Roti *pancake* yang lembut terasa nikmat jika disantap dengan bausahan sirup *maple* yang manis.

Namun, rupanya menyantap *pancake* dengan sirup *maple* sudah menjadi pakem lama. Dalam buku menu *Pancious Pancake House* beragam jenis *pancake* tersedia di sana, baik yang rasanya manis (*sweet pancake*) maupun asin (*savory pancake*). Tersedia pula *pancake* original, yakni *pancake* dengan sirup *maple* dan butter.

Menurut Kamal Firdaus, Manajer Restoran *Pancious Pancake House* Mal Kelapa Gading, pelanggan lebih menyukai *pancake* dengan beragam *topping* ketimbang *pancake* original.

"Sekitar 70 persen pelanggan kami memilih *sweet pancake* dengan beragam *topping*. Sisanya, memilih *savory pancake*. Pelanggan sangat suka *pancake* dengan es krim yang meleleh di atasnya," kata Kamal.

Salah satu menu *pancake* dengan es krim adalah *Blueberry Cheese Pancake*. Dua lembar

pancake bersiram es krim vanili, krim keju, dan selai *blueberry* lengkap dengan butiran buahnya yang asam manis.

"*Blueberry Cheese Pancake* menjadi salah satu menu favorit pelanggan. Selain itu, pelanggan juga menyukai *Caramelized Banana*, *Coco Berry*, dan *Coco Balleys*," kata Kamal.

Jika bosan dengan *pancake*, pelanggan dapat menggantinya dengan *waffle*.

"Savory pancake"

Untuk *savory pancake*, menu favorit pelanggan adalah *Beef Bacon & Egg Pancake*, *Bo-lognaise Pancake*, *Smoked Beef Pancake*, dan *Sausage & Salami Pancake*.

Beef Bacon & Egg Pancake berisi dua lembar *pancake*, *beef bacon* (daging sapi asin), jamur, telur ceplok, saus keju, dan keju *mozzarella*. Pelanggan boleh memilih telur matang atau setengah matang.

Jika memilih telur setengah matang, saat disantap, kuning telur akan pecah dan meleleh di atas *pancake* nan hangat. Rasanya, hmmm memang hidangan ini pantas menjadi favorit. Ketika kami menggigit *pancake* itu, potongan *beef bacon*, keju dan jamur, plus lelehan kuning telur, sensasi cita rasa gurih dan asin nan legit memenuhi rongga mulut.

Di tempat lain, *pancake* pun tampil bervariasi dengan rasa dan olesan plus isian beragam. Tentu saja semua tersaji cantik lagi menggoda.

Pastinya, itu yang membuat saya bingung ketika membuka daftar menu di *Mr Pancake* di Pejaten Village, Jakarta Selatan. Di situ terpampang aneka *pancake* yang kelihatannya lezat.

Mr Pancake di Pejaten Village adalah satu dari beberapa restoran bernama sama yang ada di Puri Mall, Pluit Junction, Setiabudi I, dan satu lagi akan dibuka di Artha Gading, Agustus mendatang.

Head Cook *Mr Pancake* Euis Raisyita (28) mengatakan, di rumahnya *pancake* yang paling banyak diminati adalah *Pancake Platter*, *Butterfly*, *Coco Fruity*, serta *Mango Blast*. "Satu porsi *Pancake Platter* berisi enam *pancake* kecil dengan *topping* berbeda. Jadi, tinggal memesan satu, dapat mencicipi enam rasa sekaligus," ujar Euis.

Dia menambahkan, meski ukuran *pancake* berbeda, sesungguhnya berat *pancake* dalam setiap porsi menu sama, yakni 150 gram.

Ada lagi *Butterfly*, yaitu *pancake* dengan selai yang disajikan bak sayap kupu-kupu. Biasanya, anak-anak menyukai sajian tersebut. Mereka tergoда dengan penampilanannya. "Saya memesan seporisi *Butterfly* karena ukuran *pancakenya* lebih kecil. Namun, ternyata tetap saja saya kewalahan menghabiskannya," kata Indri (34), pengunjung asal Pancoran, Jakarta Selatan.

Dia datang bersama dua rekannya semasa SMA Negeri 7 di Solo, Jawa Tengah, yakni Susi Arief (34) dan Lia Zalfika (34).

"Saya memilih *Angel Delight* karena saya suka cokelat. Saya juga pernah menyantap *Durian Pancake*.

Enak," kata Susi yang tinggal di daerah Kalibata, Jakarta Selatan.

Indri menje-laskan, dia memilih *pancake* karena tidak bisa membuat *pancake* sendiri.

"Pernah membuatnya, tetapi hasilnya kurang empuk. Padahal, saya sudah mengikuti resep di buku dengan cermat," kata Indri seraya tertawa.

Manajer Restoran Mayang Suki dan *Pancake* di Jalan Surya 42, Jakarta Selatan, Hilda Sirigar mengatakan, di tempatnya banyak pengunjung memesan *Kiddy Coins*.

"Ukuran *pancake* kecil dan banyak. Dihidangkan bersama buah segar, yakni apel, pisang, stroberi, dan persik, serta ber-

tabur kayu manis, serpihan almond, kismis, plus es krim," ujar Hilda.

Lain halnya di *Gelato Bar* di *Dharmawangsa Square*. Di situ hanya ada *pancake* manis. "Ketika restoran ini berdiri tahun 2003, hidangan utama kami adalah gelato yang mirip es krim, tetapi rendah lemak. Kami memiliki 42 rasa gelato dan semuanya dapat disantap bersama *pancake*," kata Jessie Gouw (27), *Manager Operasional Gelato Bar*.

Selesai menyantap *pancake*, kami baru menyadari ternyata *mendang* juga makan *pancake*.



Blueberry Cheese Pancake, *Beef Bacon & Egg Pancake*, dan *Coco Berry Pancake* dari *Pancious Pancake House*.