

Malaysia, dan lebih manis dia pernah membawa pulang sebungkus soto makasar untuk isterinya yang sedang mengidam soto makasar kami.

"Selain itu, ada pelanggan yang berulang alik dari Negara Brunei Darussalam semata-mata untuk membawa pulang puluhan bungkus soto makasar," katanya yang sudah menjual soto makasar bersama keluarga lebih 10 tahun.

Jelasnya, mereka juga kerap menerima tempahan soto makasar yang siap dimasak mahupun dalam bentuk pes daripada pekerja sektor minyak dan gas yang akan membawa pulang ke Semenanjung Malaysia atau ke kapal-kapal mereka selain sering menerima tempahan untuk majlis-majlis keramaian.

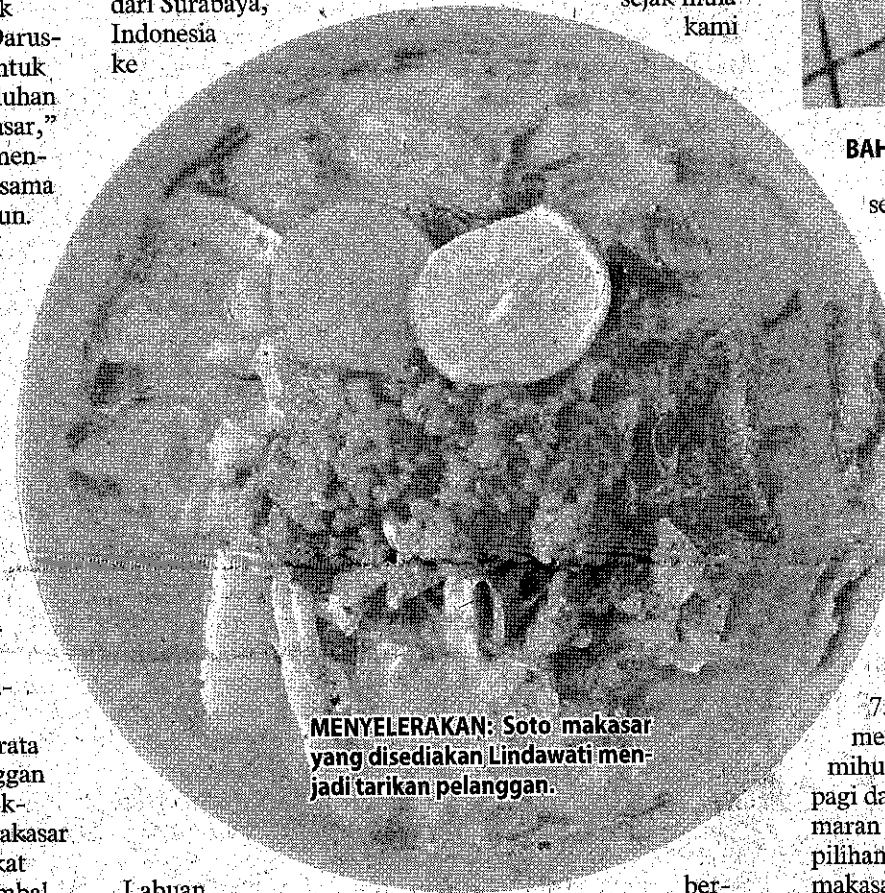
Tambahnya, rata-rata maklum balas pelanggan yang diterima memaklumkan kuah soto makasar mereka memang pekat ditambah dengan sambal cili padi yang memberi rasa yang tersendiri.

"Kami pernah dimaklumkan oleh pelanggan

TAMBAHAN RASA: Perahan limau nipis membangkitkan aroma sup soto makasar.

memaklumkan resepi soto makasar mereka dibawa oleh ibunya yang berhijrah dari Surabaya, Indonesia ke

diolah sedikit mengikut selera penduduk tempatan dan resepi itu tidak berubah sejak mula kami



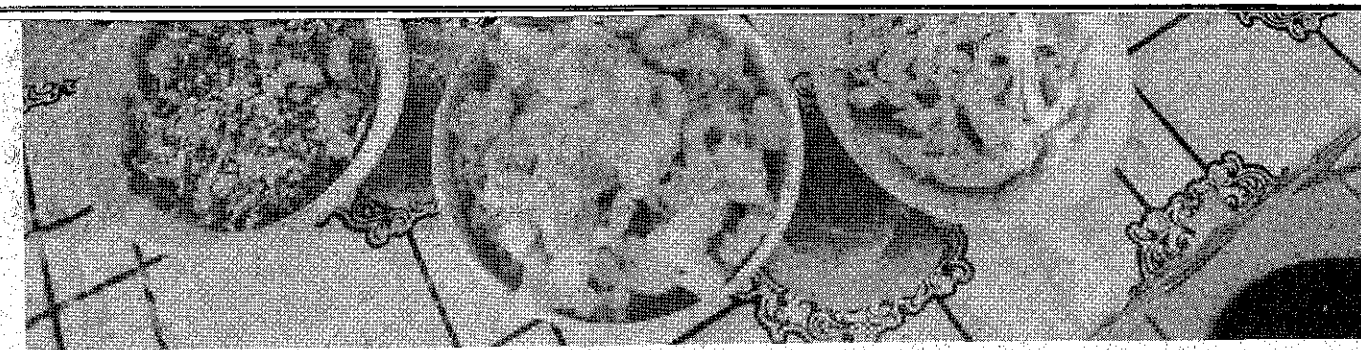
MENYELERAKAN: Soto makasar yang disediakan Lindawati menjadi tarikan pelanggan.

Labuan sekitar tahun 1975.

"Ibu memperoleh resepi daripada kakaknya dan

berniaga menjual soto makasar.

"Ibu kami memang mementingkan ketelitian



BAHAN SAMPINGAN: Antara bahan sampingan yang selalu dihidang bersama soto makasar mihun atau nasi impit.

semasa menyediakan bahan-bahan asas dan memasak sup soto makasar antaranya sukatan perlu tepat, kacang tanah perlu ditampi sebelum digoreng, daging lembu dan daging ayam perlu direbus lama," katanya.

Mereka yang memulakan perniagaan seawal jam 7.30 pagi mampu menghabiskan 15 pekete mihun menjelang jam 11 pagi dan antara menu kegemaran yang sering menjadi pilihan ramai adalah soto makasar 'special' yang ditambah bebola daging.

"Soto makasar dihidang bersama mihun atau nasi impit dan boleh dimakan

bersama isi ayam, daging lembu, urat daging lembu, perut lembu, bebola daging atau telur dan akhir sekali semestinya bersama kuah sup pekat yang dimasak bersama kacang yang dikisar," kongsi.

Maklum balas positif dari ramai pelanggan nyata memberikan Lindawati suntikan semangat untuk mengembangkan sayap perniagaan mereka.

"Kami sering menerima permintaan dari semenanjung antaranya Kuala Lumpur, Johor, Kelantan dan Terengganu tetapi kami mempunyai kekangan dari aspek penghantaran oleh itu kami bercadang untuk melakukan penyelidikan dan pembangunan (R&D) agar soto makasar kami boleh dihantar ke mana sahaja dalam bentuk yang siap dimasak atau pun pes," jelasnya.

Sementara itu, seorang penggemar soto makasar Radha Humaidi, 27, turut berkongsi mengenai kelebihan rasa soto makasar.

"Saya suka makan soto makasar daging dan kita boleh rasa kacang asli dalam sup ditambah dengan sambal yang begitu kena dengan selera menyebabkan saya sudah menikmati soto makasar empat kali sejak dua minggu lalu," katanya.

Bagi Fitri Kamil, 28, bebola daging sentiasa menjadi kemestian jika ingin menikmati soto makasar.

"Campuran yang ada dalam soto makasar terutama bebola daging memang membangkitkan selera ditambah pula perahan limau nipis akan menambah aroma sup soto makasar yang pekat," kongsi.

Shahrul Nizam, 20, pula suka menikmati soto

makasar bersama nasi impit bersama daging.

"Minggu ini sahaja sudah tiga kali saya makan soto makasar, kuahnya yang pekat dan sambal yang tidak terlalu pedas memang sangat serasi membuatkan soto makasar menu pilihan saya apabila datang ke sini," jelasnya.

Bagi Rafidah Rosli, 23, yang baru pertama kali merasai soto makasar nyata sudah terpicik dengan keunikan makanan itu.

"Pengalaman makan soto makasar pertama kali bersama nasi impit memang sangat memuaskan hati dan saya dapati kuahnya memang sedap serta berbeza dengan soto yang lain, sudah pasti saya akan kembali untuk menikmati soto makasar di lain hari," katanya.

- Artikel Jabatan Penerangan Labuan