

104. makanan khas gresik

Judul: Menu Makanan Khas Gresik dengan Cita Rasa Unik

Gresik merupakan salah satu Kabupaten Kota yang berada di Provinsi Jawa Timur. Gresik mempunyai cerita serta sejarah panjang dimana salah satu syaikh terkenal pernah meyebarkan Islam di sana.

Kabupaten Gresik tidak hanya terkenal dengan wisatanya saja, namun ada juga wisata kulinernya yang patut untuk dicoba dan dijadikan sebagai hidangan saat berkunjung ke kota santri ini. Apa sajakah itu? berikut ini ulasan singkatnya:

1. Jubung; yakni makanan yang dimasak menggunakan bahan dasar ketan hitam, kemudian di atasnya ditaburi wijen. Makanan khas Gresik satu ini dinamakan jubung lantaran kombinasi ketan hitam dengan taburan wijen, kemudian dibungkus menggunakan jubung yang dibuat dari kulit pohon pinang.
2. Sego Karak; Sego karak atau dalam bahasa indonesia berarti Nasi Karak merupakan makanan khas Gresik berupa nasi matang yang dikeringkan lalu dimasak lagi bersama ketan hitam. Agar lebih nikmat saat disantap, sego karak bisa ditambahkan lauk lain seperti tempe goreng, remeyek, krupuk dan sejenisnya.
3. Bonggolan; merupaka makana khas Gresik berbentuk lonjong atau bonggol sama seperti namaya. Olahan ini serupa dengan cuangki di Bandung atau pempek di Palembang. Hanya saja rasa ikan pada bonggolan lebih terasa.
4. Nasi Krawu; merupakan makanan khas Gresik berisikan babat usus, daging suwir, lengkap dengan serundeng dua warna disajikan dengan tambahan sambal petis. Umumnya sego krawu disajikan dengan pincuk daun pisang yang akan menambah aroma kenikmatan nasi satu ini. Disebut sego krawu karena penyajian serta cara memakannya cukup unik yaitu dengan tangan kosong tanpa sendok atau dalam bahasa indonesia dikrawuk.
5. Pudak; Pudak merupakan makanan ringan berupa kue, terbuat dari gula jawa atau gula pasir, tepung beras serta santan kelapa, kemudian dibungkus dengan pelepah daun pinang.
6. Sego Rumu; merupakan makanan khas Gresik berbahan dasar nasi putih. Cara penyajiannya cukup unik menggunakan pincuk dari daun pisang. Kemudian dicampur daun singkong, api-api rebus serta remahan kerupuk ataupun rempeyek. Setelahnya disiram menggunakan kuah kental dan terakhir ditaburi serundeng (terbuat dari kelapa).

7. Otak-otak Bandeng; sesuai namanya makanan khas Gresik satu ini berbahan utama ikan bandeng. Sebelumnya bandeng dipukul hingga daging bisa dipisahkan dari kulitnya. Kemudian lanjut diolah menggunakan bumbu rahasia dengan metode *slow cooking*.
8. Ndog Iwak Bunder; Makanan khas Gresik satu ini terbuat dari telur ikan, kemudian disulap sedemikian rupa menjadi olahan lezat bernama ndog iwak bunder. Dari bentuknya olahan ini serupa dengan bathok berbungkus daun pisang.
9. Pentol; merupakan makanan khas Gresik berupa kudapan. Sekilas bentuknya seperti cilok namun di dalamnya terdapat potongan daging sapi. Selain itu terdapat berbagai pilihan saos dengan aneka rasa.
10. Martabak Usus; merupakan makanan khas Gresik yang cukup populer di kalangan masyarakat setempat maupun luar kota. Martabak usus terbuat dari usus ayam dengan isi telur serta bihun yang di bungkus dengan kulit yang terbuat dari terigu. Cita rasa dari martabak usus ini sangat enak dengan cita rasa gurih dan juga sangat lezat.
11. Bongko Kopyor; merupakan makanan khas Gresik berisi potongan roti tawar berkualitas, pisang raja, serutan daging kelapa muda, mutiara, kemudian dibungkus daun pisang. Cita rasa jajanan ini legit, manis dan segar.
12. Keropok Bandeng; merupakan olahan bandeng yang dibakar lalu disantap bersama dengan sambal. Keunikan kuliner ini terletak pada komposisi sambalnya, terbuat dari petis ikan asli Gresik dicampur kecap manis serta jeruk limau.
13. Ayas; merupakan makanan atau cemilan berbahan dasar tepung ketan. Kue ini memiliki tekstur kenyal seperti mochi dengan rasa manis. Bahan lain membuat ayas diantaranya seperti tepung maizena, garam, gula serta framboos. Menariknya lagi jenang ayas ini memiliki empat varian warna yaitu merah, kuning, hijau dan hitam.
14. Lomboksia; merupakan olahan dari lombok, terasi, uyah, sebagai bumbu dasar mengolah hasil laut. Hasil laut tersebut bisa berupa ikan sumbal, ikan lajang, ikan gigi tiga, ikan barakuda, bahkan ikan sembilang. Kuah Lomboksia memiliki cita rasa gurih lagi pedas. Olahan ini tidak hanya sebagai menu wajib para nelayan, melainkan juga disuguhkan di berbagai hajatan seperti manakib atau tahlil.
15. Kolak Ayam; Seporsi Kolak Ayam dihidangkan bersama nasi ketan. Berisi suwiran ayam dan daun bawang tanpa dipotong. Masakan ini dipercaya oleh masyarakat sekitar dapat menyembuhkan beragam penyakit ringan maupun tahunan.
16. Kupat Kethek; merupakan sejenis kupat, namun pembuatannya menggunakan air dari sumur kethek. Masyarakat sekitar percaya apabila kupat kethek tidak

dimasak menggunakan air sumur tersebut maka rasanya pun tidak akan enak. Kupat Kethek nikmat dihidangkan bersama parutan kelapa serta ditaburi gula pasir.

17. Masin; bentuknya hampir mirip Bubur Manado tetapi rasanya cukup berbeda. Dominasi gurihnya udang, asam belimbing wuluh, serta wangi aroma kemangi membuat kuliner tersebut laris manis diburu terutama pada bulan Ramadan. Bahannya berasal dari jagung ditumbuk kasar lalu dijadikan bubur, dimasak bersama udang serta bumbu sederhana seperti; bawang merah, bawang putih, laos, merica, kunyit, serta cabai merah. Ditambah irisan belimbing wuluh dan daun kemangi sebagai penyedap rasa. Masin sangat cocok dinikmati bersama kerupuk udang dengan cara dicocol.
18. Koncok-Koncok; merupakan hidangan bertekstur seperti Cireng namun sangat kuat rasa ikannya seperti Pempek Palembang. Hasil laut yang melimpah dari Bawean menuntut masyarakat lebih kreatif dalam mengolah hasil tangkapan. Bahannya terbuat dari tepung kanji dicampur sedikit air, telur, penyedap rasa, tumbukan bawang putih, kemudian ditambahkan ikan yang dihaluskan. Semakin banyak ikannya, semakin gurih rasanya. Setelah semua bahan tercampur, adonan diuleni menggunakan tangan. Koncok-Koncok sangat nikmat dicocol bumbu kuah.