

## **121. makanan khas kebumen**

### **Judul : Daftar Makanan Khas Kebumen yang Menggugah Selera**

Kebumen merupakan salah satu kabupaten yang ada di Provinsi Jawa Tengah. Kota ini mungkin tidak terlalu terkenal akan wisatanya bila dibandingkan dengan kota lain seperti Solo dan Jogja. Kendati demikian, bukan berarti Kota Walet ini tidak memiliki pesonanya sendiri. Salah satu hal yang bisa diunggulkan dari Kebumen ialah ragam kuliner khasnya. Apa saja kuliner tersebut? Berikut adalah beberapa diantaranya :

#### **Nasi penggel**

Nasi Penggel merupakan makanan khas Kebumen yang berupa masakan nasi berbentuk bulat seperti bola pingpong. Bulatan nasi ini kemudian disajikan diatas pincuk daun pisang. Lalu sebagai lauk serta teman makannya, panganan ini biasa disajikan bersama sayur nangka serta daging kikil atau jeroan sapi. Dalam satu pincuk, umumnya berisi 7 hingga 8 penggel.

Nasi Penggel biasanya dijadikan sebagai sarapan saat pagi hari. Seporsi nasi penggel bisa ditebus dengan harga 8 sampai 10 ribu rupiah saja. Sayang kabarnya, keberadaan nasi penggel kini makin langka dan hanya bisa diperoleh di sebagian tempat khusus. Bahkan waktu untuk membelinya pun hanya pagi hari saja.

#### **Soto tamanwinangun**

Kuliner soto tak hanya milik Kudus dan Semarang saja. Pasalnya, Kebumen juga punya soto khas yang rasanya bisa diadu. Nama kuliner tersebut ialah soto Tamanwinangun asal dari Tamanwinangun.

Soto Tamanwinangun menggunakan daging entok atau itik Serati. Kemudian pada masing-masing suwiran dagingnya, bumbu serta rempahnya dapat terasa meresap sempurna. Soto Tamanwinangun juga tidak menggunakan kuah bening seperti soto lainnya, namun memakai kuah santan berpadu dengan kaldu entok nikmat dan gurih.

Seporsi soto Tamanwinangun biasanya dilengkapi dengan potongan ketupat sebagai pelengkap hidangan.

### **Soto ayam Petanahan**

Selain soto daging, Kebumen juga memiliki soto ayam lezat asal daerah Petanahan. Satu di antara soto khas Petanahan yang terkenal enak yakni soto Sukarman atau dikenal juga dengan nama Pak Kored.

Sekilas, Soto Petanahan mungkin akan nampak serupa dengan soto ayam pada umumnya. Bedanya, olahan kuliner berkuah ini tidak menggunakan nasi sebagai teman makannya. Melainkan potongan ketupat berserta toge serta daging ayam pastinya. Di soto ini juga tak akan ada potongan kubis dan soun seperti pada umumnya. Selain pelengkap tadi, kuah soto Petanahan juga tampak lebih kental dan terasa gurih. Hal tersebut dikarenakan kuah dibuat menggunakan bumbu rempah seperti kunyit dan jahe guna menambah kekayaan citarasanya.

### **Sate Ambal**

Sate ambal merupakan salah satu makanan khas Kebumen yang bisa dibilang paling terkenal. Sama seperti namanya, sate Ambal datang dari desa Ambalresmi, kecamatan Ambal yang ada di pesisir selatan Kebumen. Sepintas, penampilan sate memang hampir sama dengan sate Madura, namun bumbu sate Ambal ini jauh berbeda.

Apabila sate Madura biasanya menggunakan kacang tanah sebagai bahan bumbunya, tidak dengan sate Ambal. Hidangan sate ini biasanya menggunakan sambal tempe untuk memberikan citarasa unik lewat rasa pedas, bercampur rasa gurih jahe serta berbagai rempah lainnya. Sebelum dibakar, daging sate biasanya juga sudah dimasak lebih dahulu hingga daging terasa lembut dan empuk. Sate Ambal biasanya disajikan terpisah dari bumbunya, lengkap dengan potongan lontong atau ketupat. Satu porsi sate Ambal biasanya memiliki kisaran harga antara 10 hingga 15 ribu saja.

## **Gado-gado Kebumen**

Gado-gado khas Kebumen yang sudah terkenal enak adalah Gado-gado Sundari ydi depan SMA Negeri I Kebumen di Jl Sutoyo. Gado-gado Sundari ini disajikan dengan kupat, berbagai sayuran, tahu, tempe, dan telur. Gado-gado Sundari terasa begitu istimewa ialah karena bumbu kacang kentalnya. Sundari hanya menggunakan bahan-bahan tradisional dan tidak menggunakan MSG.

## **Sale Pisang**

Sale pisang merupakan makanan Khas Kebumen yang biasa dijadikan sebagai oleh-oleh. Sebenarnya makanan ini lebih cocok disebut camilan. Oleh-oleh unik berbahan pisang ini datang dari desa Mangli, kecamatan Kuwarasan. Sale pisang dibuat dari buah pisang yang iris tipis, kemudian dikeringkan dengan cara dijemur untuk membuatnya tahan lama. Pisang kering kemudian digoreng menggunakan tepung terigu hingga benar-benar renyah dan siap untuk disajikan bersama secangkir teh panas.

## **Yutuk Goreng**

Yutuk goreng juga merupakan salah satu makanan khas Kebumen yang berupa camilan. Yutuk sendiri sebenarnya adalah sejenis hewan laut yang mudah ditemui di pesisir pantai Kebumen, terutama pantai Petanahan. Oleh warga setempat, hewan bercangkang serupa undur-undur ini diolah jadi bakwan ataupun rempeyek renyah dan gurih sama seperti rempeyek udang.

Bakwan atau rempeyek yutuk paling enak bila dijadikan sebagai pelengkap saat menyantap pecel yang juga umum di jajakan di daerah sekitar Pantai Petanahan. Harganya pun sangat murah, hanya 5 ribu rupiah saja untuk seporsi pecel dan seribu rupiah untuk satu peyek yutuk.

## **Jipang Kacang**

Jipang Kacang merupakan camilan manis oleh-oleh khas Kebumen yang murah dan tahan lama. Konon katanya, Jipang Kacang sudah diproduksi lewat cara tradisional mulai dulu sampai sekarang demi melindungi rasa aslinya. Bahan-bahan guna membuat jipang sendiri juga cukup sederhana, yaitu kacang, gula jawa, serta minyak sayur. Sensasi lengket gula jawa di gigi ketika digigit, akan sangat terasa nikmat dan gurih.

## **Lanting**

Satu lagi oleh-oleh khas Kebumen yang demikian populer selain Sale Pisang dan Jipang Kacang ialah Lanting. Bahkan kota Kebumen sendiri juga sering dijuluki sebagai kota Lanting. Makanan ringan kecil ini mempunyai bentuk angka 8 atau kalau dimiringkan membentuk simbol 'tak terbatas'. Bahan dasar pembuatan lanting adalah singkong. Jika dahulu makanan khas ini hanya punya dua rasa yakni original dan bawang goreng. Sekarang seiring perkembangan zaman, lanting juga diproduksi dengan berbagai rasa, seperti rasa balado, keju, pedas manis, jagung bakar, rasa-rasa kekinian lainnya.