

99. makanan khas bogor

Judul: 25 makanan khas Bogor dilengkapi foto dan deskripsi penjelasannya

Bogor terletak di provinsi Jawa Barat dan terkenal memiliki destinasi wisata terbaik. Kota yang biasa disebut kota hujan ini ternyata juga memiliki ragam kuliner enak. Ada makanan ringan yang cocok jadi oleh-oleh, ada juga makanan siap saji yang biasa disantap dengan nasi. Berikut ini 28 makanan khas Bogor yang wajib dicoba.

Toge goreng

Toge goreng tidak banyak tersedia di kota lain. Sebenarnya, toge goreng hanya berupa nama, karena proses memasaknya tidaklah digoreng dengan minyak. Toga hanya direbus, lalu dicampur mie kuning beserta irisan tahu goreng. Setelah itu, toge disiram bumbu berbahan dasar oncom, tauco, serta kecap manis.

Bapatong

Bapatong merupakan singkatan dari bakso kupat gentong. Satu porsi bapatong berisikan bakso, ketupat berbentuk dadu, iga sapi, dan kuah kaldu sapi yang diambil dari gentong. Gentong dijadikan tempat kuah setelah dimasak.

Laksa bogor

Makanan khas kota Bogor ini mirip dengan laksa Betawi, namun diberi oncom dan tanpa mie. Tekstur laksa agak kasar karena mengandung karutan kelapa, namun rasanya gurih. Biasanya laksa disajikan bersama tahu kuning, telur rebus, dan taburan serundeng.

Doclang

Doclang sekilas mirip seperti kupat tahu atau lontong sayur. Isi dari doclang di antaranya ketupat, irisan tahu goreng, kentang rebus, telur rebus, bumbu kacang, kerupuk, emping. Terakhir, doclang biasa ditambahkan kecap.

Cungkring

Cungkring dalam bahasa Sunda artinya kikil sapi. Cungkring adalah potongan kikil dan bagian kepala sapi. Bagian tersebut dimasak dengan bumbu kuning lalu disiram bumbu kacang manis. Makanan mirip sate ini cocok dikonsumsi bersama nasi ketan putih dan parutan kelapa.

Ngo hiang

Ngo hiang memiliki bahan dasar babi, udang, serta sagu, lalu digulung panjang. Bentuk ngo hiang mirip seperti rolade. Gulungan tersebut dipotong untuk disajikan.

Untuk membuatnya, diperlukan lima macam bumbu yang disajikan bersama tahu serta kentang, lalu disiram kuah kental manis gurih.

Pepes sagu

Makanan khas Bogor ini berbahan dasar sagu. Sagu digulung dengan daun pisang lalu dikukus sehingga menjadi matang.

Es pala

Es pala sudah ada sejak zaman Belanda. Es ini terbuat dari irisan buah pala, gula pasir, serta garam. Bahan-bahan tersebut direbus, lalu disajikan dan diberi es. Es pala memiliki manfaat seperti mengatasi insomnia, mual, nyeri datang bulan, serta melancarkan pencernaan.

Asinan jagung bakar

Makanan khas Bogor ini terbuat dari jagung bakar yang dicampur kuah cabai, cuka, serta gula. Rasanya cukup unik, merupakan paduan asam, manis, serta pedas. Asinan jagung bakar enak bila dinikmati bersama kerupuk mie serta mentimun.

Asinan bogor

Makanan ini merupakan campuran budaya Tionghoa serta Bogor. Asinan tersebut terdiri dari asinan buah, asinan sayur, dan campuran. Biasanya, asinan ini berisikan sayur kol, buah pir, kuah asam, kacang, lalu ditaburi kerupuk mie. Rasanya asam, manis, dan segar.

Makaroni panggang

Makaroni panggang mirip seperti macaroni schotel yang bertekstur garing di luar namun lembut di dalam. Ukuran penyajiannya ada tiga macam, yaitu kecil, sedang, dan besar.

Pia apple pie

Makanan khas Bogor ini cukup populer di kalangan warga lokal. Pia apple pie berbentuk hati dan berbahan dasar tepung serta apel. Bentuknya mirip kue pie dengan potongan apel di atasnya.

Keripik mbah gugel

Keripik mbah gugel merupakan singkong yang diolah menjadi keripik. Keripik tersebut tersedia pada berbagai level kepedasan.

Ubi bakar cilembu

Ubi bakar cilembu bisa ditemukan di kawasan Puncak. Rasa ubi ini special dibandingkan ubi lain, yaitu lebih manis dan lembut.

Roti unyil

Oleh-oleh roti unyil sudah menjadi cirri khas tersendiri bagi kota Bogor. Dinamakan roti unyil karena bentuknya mini. Rasanya nikmat dan cocok dijadikan camilan.

Mie glosor

Mie glosor sering dijadikan menu buka puasa oleh warga muslim. Ciri mie ini adalah warnanya kuning keemasan dengan bahan dasar tepung singkong serta kunyit.

Bir kotjok

Minuman bir kotjok tidak memabukkan, bahkan berkhasiat untuk kesehatan. Bahan untuk membuatnya adalah jahe merah, cengkeh, kayu manis, gula pasir, serta aren. Tidak ada campuran alkohol untuk membaut bir kotjok. Mirip seperti bir pada umumnya, minuman tersebut berwarna kecoklatan.

Lumpia basah

Lumpia basah berisikan cacahan bengkuang, taughe, tahu, ebi giling, serta telur. Lumpia tersebut tidak digulung maupun digoreng, tapi hanya disajikan berupa adonan kulit.

Soto mie khas bogor

Soto mie merupakan makanan khas Bogor yang terdiri dari campuran mie, daging, bihun, jeroan, dan risol. Risol tersebut berisikan bihun, lalu dipotong-potong. Kuah soto mie berwarna bening.

Soto kuning

Soto kuning memiliki rasa lezat dan enak, dengan kuah kuning dari kunyit. Kuah soto kuning juga diberi santan serta bumbu rempah. Biasanya, soto kuning disajikan bersama lauk babat, kikil, atau daging.

Dodongkal

Dodongkal merupakan makanan khas Bogor yang gurih dan lezat. Dodongkal terbuat dari tepung beras yang dicampur dengan parutan kelapa serta gula aren. Warna dari dodongkal sendiri adalah putih dengan bercak gula merah berwarna kecoklatan.

Brownies pisang

Makanan khas Bogor ini mirip seperti brownies biasa, hanya saja berbahan dasar pisang. Ada tiga rasa brownies pisang, yaitu pisang original, rasa keju, serta rasa green tea.

Sop buah Pak Ewok

Sop buah Pak Ewok terkenal dan legendaris di Bogor. Ada berbagai macam buah di dalamnya, yaitu durian, stroberi, anggur, timun suri, melon, dan lain-lain. Semua bahan tersebut dipotong-potong.

Lasagna gulung

Lasagna gulung disajikan dalam beberapa rasa, yaitu tuna, ayam, kerang, serta beef.

Pangsit pengantin

Pangsit khas pengantin konon katanya disajikan untuk pengantin baru. Satu porsi pangsit pengantin terdiri dari bihun, ayam cincang, irisan daun bawang, rolade, serta pangsit. Bahan tersebut kemudian diberikan kuah kaldu bening.